

FERRANDI ENTREPRENEURS

RSE dans le secteur de la restauration

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

1 jour (7h)

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un projet de création ou de reprise d'entreprise ou de création de concept pour une entreprise déjà en activité

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration
OU

Responsable développement durable, marketing, achat, RH ou acteur du secteur souhaitant lancer une démarche RSE

DÉLAIS D'ACCÈS

Nous consulter pour les nouvelles dates

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Déposez un dossier d'inscription pour décrire votre projet sur le haut de la page WEB FERRANDI ENTREPRENEUR en cliquant sur **CANDIDATER**

INTERVENANTE

Julie

Julie DIJOUX :

Partenaire RSE pour la restauration et les food services
Ayant travaillé dans des grands groupes de restauration comme Cojean en tant que Directrice du développement durable

OBJECTIFS

- Construire ses engagements et mettre en place des solutions durables concrètes dans une Charte d'engagement
- Répondre aux nouvelles attentes durables du marché (lois, clients, collaborateurs...)
- Inscrire ses engagements dans une réalité opérationnelle et économique

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Construire une carte soucieuse de l'environnement et de la santé

Avoir une politique d'achats responsables (produits d'hygiène, emballages, consigne...)

Réfléchir à la gestion des déchets (gaspillage alimentaire, tri sélectif, déchets alimentaires)

Penser à son exploitation (construction et mobilier, eau, électricité, éco gestes du quotidien)

Savoir communiquer (quel label, valoriser sa démarche...)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

TARIFS

330 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 02/11//2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE