



FICHE PROGRAMMATION

REUNION INFO-PROGRAMME MON RESTO ENGAGE

Public

Chef(fe) d'entreprise, Cuisinier(e), Personnel de cuisine - de salle - de plonge, Tout établissement tourné vers le tourisme (hébergement - restauration - activités et services)

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Se poser les bonnes questions sur le gaspillage alimentaire.
- Comprendre en quoi éviter le gaspillage permet de réduire ses coûts.
- Connaître toutes les étapes du dispositif.
- Comprendre les avantages du dispositif.

Contenu

Présentation du programme "Mon resto engagé" qui vous permettra de :

- Proposer une carte responsable.
- Améliorer vos pratiques.
- Innover en cuisine.
- Adapter vos prestations.