

# Maîtriser et réduire le gaspillage alimentaire en restauration

Référence :  
HYG043

Catégories : **HYGIENE**  
**ALIMENTAIRE**

LANGUE(S) :



EN FR DE LU

DURÉE :

3 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

## OBJECTIFS

Comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire, quelles en sont les causes.

Découvrir des actions à mettre en place pour maîtriser et réduire le gaspillage alimentaire.

### Personnes concernées :

Toute personne intéressée par le sujet.

## CONTENU

Le gaspillage alimentaire : définition et représentations

Actions menées par l'UE pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Prévention du gaspillage alimentaire chez le consommateur
- Prévention du gaspillage alimentaire en restauration
- Réutilisation des restes et surplus

Recommandations méthodologiques pour agir dans la restauration

Démarches inspirantes et retours d'expérience

## PÉDAGOGIE

Exposés théoriques, exercices, discussions, échanges d'expériences.

## PRÉREQUIS

Il n'y a pas de prérequis pour cette formation

*Cette formation est disponible en formule intra-entreprise*