

 Cette formation est proposée par le CNFPT

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants

Cette formation vise à former les agents de restauration aux enjeux du gaspillage alimentaire et à savoir accompagner les enfants pour le réduire

Alimentation durable

 Collectivité

 7h

Présentiel

Code module : ALIM04

Mis à jour le : 15/06/2026

À qui s'adresse la formation ?

Le public cible

Agents de restauration, agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM, animateurs, animatrices intervenant durant le temps du repas

Objectifs

Les objectifs de la formation

- **Identifier** les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective
- **Comprendre** les relations des jeunes à la nourriture et comprendre l'importance du rôle des adultes lors d'un repas
- **Adopter** une posture éducative auprès des enfants

Programme

Le programme détaillé

- Les définitions et les représentations sur l'alimentation, le gaspillage et les déchets alimentaires : causes, sources et acteurs concernés
- les relations des enfants à la nourriture
- L'accompagnement des enfants pour limiter le gaspillage alimentaire côté restaurant (aider l'enfant à évaluer la portion qu'il va prendre, place du pain lors du repas,...),-le lien entre cuisine et restaurant

Durée

7h

Organisme de formation

Cette formation est proposée par le CNFPT

Tarif

Gratuit