



Fiche pédagogique pour L'ASSOCIATION FRANCAISE DES DIETETICIENS NUTRITIONNISTES

Cadre de la Formation

Cette journée (ces journées) est une action de formation. Son objectif général selon le DPC est l'amélioration de la prestation alimentaire

Intitulé de la formation

Comment réduire le gaspillage alimentaire au niveau de la restauration collective (hospitalière, entreprise ou scolaire)

Public concerné

Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

Objectifs de la formation

- Objectif 1 : Etre capable de repérer les différents facteurs favorisant le gaspillage alimentaire
- Objectif 2 : Etre capable de mettre en place un diagnostic du gaspillage alimentaire
- Objectif 3 : Etre capable d'amener la restauration collective à trouver des solutions pour réduire ce gaspillage
- Objectif 4 : Etre capable d'évaluer la réduction du gaspillage alimentaire

Quelles sont les compétences à acquérir pour les participants :

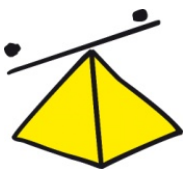
- Maîtrise des différents facteurs favorisant le gaspillage alimentaire
- Gestion d'un projet autour du gaspillage alimentaire dans une restauration collective (analyse, mise en pratique et suivi)

Programme détaillé de la journée / des 2 journées et méthodologie pédagogique

- Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ? les représentations des participants et dans les textes réglementaires
- Les différentes étapes d'un projet autour du gaspillage alimentaire
 - Le diagnostic : pourquoi ? comment ?
 - Les différentes actions possibles à partir de ce diagnostic
 - La mise en place de ces actions
 - Evaluation des actions
 - Evaluation de la réduction

Méthodologie :

- A partir des attentes, représentations et questions de chaque participant
- Support PP
- travail par groupes
- travail autour de la mallette sur le gaspillage alimentaire édité par l'Association "le Pic Vert"
- à partir de cas concrets : expériences ou situations de chaque participant ou cas apporté par les formateurs



AFDN **Comment réduire le gaspillage alimentaire au niveau de la restauration collective**

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

Lieu : Siège de l'AFDN
35 Allée Vivaldi - 75012 PARIS

Date et Horaires : le 15 juin 2017 de 9h-17h

Public ciblé :
Ouvert aux Professionnels diététiciens adhérents ou non à l'AFDN

Intervenante :
Françoise RENZETTI
Nathalie ROYER

Tarif :
Adhérents de l'AFDN à jour de cotisation 2017 : **485 euros ttc**
Autres participants : **585 euros ttc**
Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée et seront closes lorsque la capacité de la salle sera atteinte.

Le déjeuner est libre et non compris dans ce montant
L'AFDN est organisme de formation déclaré sous le n° **11 7537118 75** et se réserve le droit d'annuler la formation le 29 mai 2017 si le nombre de participants est inférieur à 8.

Inscription à la journée de formation « Comment réduire le gaspillage alimentaire au niveau de la restauration collective » le 15 juin 2017 pour :

M., Mme, Mlle _____

Etablissement : _____

Adresse : _____

_____ Tél. _____

E-mail _____

- Adhérent AFDN à jour de cotisation 2017 : 285 euros TTC
 Autre participant : 385 euros TTC

Joindre obligatoirement :

- soit le règlement par chèque à l'ordre de l'AFDN
- soit une attestation de prise en charge des frais de formation sur papier à entête de l'établissement payeur