

## Economie circulaire en restauration : vers le zéro gaspi et au-delà !

- Public :** Formateurs de la filière Restauration, des niveaux 3 à 5, matières professionnelles ou générales
- Prérequis :** Aucun
- Coûts :** Frais pédagogiques pris en charge par la démarche Circul'ère (hors frais de bouche et de transport des participants)
- Durée :** 2h en distanciel, 2 jours en présentiel  
Durée totale indicative : 14h (dont 12h sur site et 2h en distanciel)

### Objectifs pédagogiques

- ~ Acquérir une culture générale sur l'économie circulaire, plus particulièrement dans le secteur de la restauration (définition, législation, enjeux, opportunités, territoire, acteurs, veille thématique et sectorielle)
- ~ Identifier la dimension « économie circulaire » dans les contenus de formation/certification existants
- ~ Adapter son contenu d'enseignement en intégrant la thématique de l'économie circulaire

### Programme de formation

#### Fondamentaux de l'économie circulaire

Format en ligne : 2h environ, en autonomie

- ~ Espace de ressources pour se familiariser avec l'économie circulaire et ses applications pratiques : apports de connaissances, exemples concrets, paroles d'entrepreneurs de la région, opportunités pour l'entreprise

#### Economie circulaire en restauration : quelles évolutions-métiers ?

Format : 2 jours présentiel non consécutifs

- ~ Le champ de l'économie circulaire dans le secteur de la restauration : définition, cycle de vie d'un produit alimentaire, enjeux associés
- ~ Test de l'outil pédagogique Circul' pour faire découvrir la thématique aux apprenants
- ~ Témoignage d'un professionnel engagé
- ~ Focus sur les emballages alimentaires, le traitement des biodéchets, les évolutions réglementaires
- ~ Adapter son contenu d'enseignement à l'économie circulaire et l'expérimenter : temps individuels et collectifs dédiés
- ~ Diffusion de fiches mémos thématiques (définition/enjeux/règlementation/idées de mise en œuvre pratique/retours d'expériences de pros et d'organismes de formation)