

## LE DEVELOPPEMENT DURABLE EN HÔTELLERIE RESTAURATION

### Objectifs :

Analyser les process, rationaliser les méthodes afin créer un véritable plan d'action pour l'entreprise visant à l'instauration de développement durable

### Personnes concernées :

Toute personne impliquée dans le développement durable. Responsables d'hôtels et restaurants, chefs de services

### Pré requis :

Notions HACCP

### Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique avec l'étude de cas concrets et l'analyse de situations rencontrées par les participants dans leur cadre de travail

### Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.  
Remise d'une attestation de stage

### Programme :

Ce stage se déroule en intra-entreprise sur votre site

Votre définition du développement durable :

- Le développement durable
- Historique
- Philosophie
- Réalité

L'hôtellerie - Restauration :

- Description monde et France
- De l'artisanat à l'industrie

Le développement durable en hôtellerie-restauration :

- Les besoins
- Les enjeux

La mise en place d'une chartre environnementale dans un hôtel-restaurant :

- Les acteurs de la chartre
- Un comité développement durable ?
- La communication de la chartre

Les huit axes d'action pour mettre en action la chartre :

- Former, informer pour transformer, rendre les acteurs réceptifs au développement durable
- Les actions visant à réduire la consommation d'énergie
- Les actions visant à réduire la consommation en eau
- La gestion des eaux usées
- La gestion des déchets
- Les actions visant à épargner la couche d'ozone
- Les actions concernant la biodiversité
- Les actes d'achats à vertu écologique

Définissez votre chartre en groupe (validation)

Débriefing

Et maintenant qu'allez-vous faire ? (Votre plan d'action)



Durée : 3 jours  
21 heures