

# AGIR POUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE



## EN RESTAURATION COLLECTIVE

Association Pour l'Achat dans les Services Publics

### TARIF 1 journée

Adhérent **250 € TTC**  
Non Adhérent **370 € TTC**

Nombre de participants :  
**16**

### L'objectif de la journée de formation

➤ Etre capable de réaliser un diagnostic et de définir un plan d'action afin d'engager son restaurant dans une démarche de développement durable.

### Date

**8 décembre 2009**

### Horaires

**9h-12h/14h-17h**

### Public

➤ Gestionnaires, chefs de cuisine ou toute personne exerçant des responsabilités en restauration.

### Intervenant

**Nadège MUZEAUX**  
*Gestionnaire de collège*

**Eric THOREL**  
*Gestionnaire de lycée*

### Programme de la formation

- Analyse de l'impact de l'activité de restauration :
  - les denrées alimentaires
  - les matériels
  - les fluides (eau, gaz, électricité)
  - les déchets
  - les comportements
- Le diagnostic
- Les leviers du plan d'action

### Méthode

- **Exposés et cas pratiques**
- **Travaux de groupes**

### Lieu de la formation

Cette formation se déroulera à Paris au Siège de l'APASP  
103, rue La Fayette 75010 PARIS entrée A sous le porche 6<sup>ème</sup> étage  
(métro poissonnière ligne 7 ou Gare du Nord ou Gare de l'Est)