

Ecogestes : les bonnes pratiques à appliquer dans son activité

DUREE : 1 JOURNEE (7H00)

Public : salariés

travaillant en hôtellerie,
camping ou restauration
(cuisine, salle, réception,
hébergement, séminaires,
administration, espaces
verts, nettoyage, entretien
des bâtiments).

Pré requis : Aucun

Tarif : 350 € HT *

Validation du stage:

Formation non diplômante.

Remise d'une attestation

de validation des

compétences acquises

de stage.

* Minimum : 4 participants

Objectifs

- Comprendre les enjeux et bénéfices du Développement Durable
- Savoir comment le Développement Durable s'applique au quotidien dans son activité
- Etre capable d'appliquer les écogestes dans son activité
- Savoir communiquer, et sensibiliser les collaborateurs et clients aux bonnes pratiques

Contenu Pédagogique

Une démarche environnementale : pourquoi, comment ? Quels bénéfices

- Les enjeux environnementaux actuels : pourquoi est-il nécessaire d'agir ?
- Quels sont les bénéfices pour l'établissement et pour les clients ?
- En quoi consiste la démarche : champs d'application, outils et actions liés à la démarche

Identifier et mettre en pratique les éco-gestes

- Identifier les bonnes pratiques par service
- Réaliser une check liste des bonnes pratiques
- Application immédiate des bonnes pratiques dans les différents domaines : eau, énergies, déchets, achats, cadre de vie, transports.

Communiquer et sensibiliser sur ses bonnes pratiques

- Valoriser et mettre en forme ses bonnes pratiques
- Animer et faire vivre les gestes éco-responsables

Intervenante

Juliette GUESDON,
Dirigeante Green
Expertise
Consultante,
Formatrice
Mail :
guesdonj@orange.fr

Méthode pédagogique

Formation active et participative, articulée autour de temps théoriques et de temps pratiques. Les séances pratiques sont organisées à partir de cas concrets proposés par le formateur.

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Evaluation

- En amont : envoi d'un questionnaire aux stagiaires pour valider les attentes
- Au cours de la formation : évaluation à chaud par oral
- Après la formation : questionnaire d'évaluation et tests de compétence