

# PROGRAMME

# FORMATION

# ALIMENTATION DURABLE

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

**Les compétences : savoirs, savoir-faire et savoir-être ou savoir mettre en œuvre**

- Identifier des grands **pilliers** d'une **alimentation durable** et les **solutions**
- Citer toutes les étapes qui permettent de calculer l'empreinte carbone
- Argumenter les **ordres de grandeurs** en termes d'empreinte carbone
- Être capable de mettre en place des solutions pour réduire l'impact en termes d'émissions de gaz à effet de serre dans le secteur de la restauration collective

## Contenu

### PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

### PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

### POSITIONNEMENT

Compréhension de la langue française à l'oral comme à l'écrit et également savoir s'exprimer à l'oral en français

### CONTENU DE LA FORMATION

Les enjeux d'une alimentation durable (2,5 heures)

Les principes du bilan carbone (0,5 heure)

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Jeux collectifs, études de cas pratiques. Mise en situation et recherche collective de solutions pour une mise en application.

### PROFIL DES FORMATEURS

Mme X, formatrice

Mr X, formateur

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap**

## Modalités techniques

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Une mise en situation pendant la formation et un quiz envoyé en fin de formation

### MOYENS TECHNIQUES

X salles avec X tables 2m x 1m et un projecteur ou grand écran avec connexion HDMI pour le formateur  
Smartphones pour les participants

## Modalités d'organisation

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

X

**participants**

Durée du stage : X jour, 3 heures

Dates et horaires : le X,  
de Xh à Xh et de Xh à Xh

### Lieu

La formation se déroulera à X

### Compétences acquises :

- **Savoir expliquer les liens de causes à effets de l'impact humain sur notre alimentation aujourd'hui et l'impact de ntre alimentation sur nos écosystèmes**
- **Savoir identifier les piliers d'une alimentation durable et mettre en place des solutions**