

PROGRAMME FORMATION ALIMENTATION DURABLE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

- Identifier des grands **piliers** 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 notre alimentation sur nos écosystèmes
- Savoir identifier les piliers d'une alimentation durable et mettre en place des solutions