

Formations autour de la restauration: Restau'co

INSCRIPTIONS ICI

Clôture le 31/10

Intitulé de la formation	Public visé	Durée	Distanciel / Présentiel	Intra/ inter	Coût net*	Participants	Dates proposées
<p><u>1R- Logiciel Menu-Co : se former aux modules Nutrition et Gaspillage</u></p> <p><i>Menu-Co est en accès libre sur l'espace adhérent (si achats alimentaires via le référencement ADERE). Il permet de réaliser des plans alimentaires, des plans de menus et de suivre la pesée du gaspillage. ACCESSIBLE UNIQUEMENT SUR ADHESION A L'OFFRE ALIMENTAIRE ADERE PACA.</i></p>	<p>Personnel de restauration, de service, en charge des achats alimentaires, diététicien(ne)</p>	<p>6h (2x3h)</p>	<p>Distanciel</p>	<p>Intra</p>	<p>990 €</p> <p>Tarif groupe</p>	<p>6 maximum</p>	<p>03/04/2024 de 9h à 12h et le 10/04/2024 de 9h à 12h</p>
				<p>Inter</p>	<p>200€/p</p>	<p>De 5 à 6 maximum</p>	
<p><u>2R- Lois EGAlim, AGEC, Climat & Résilience</u></p> <p>Mode d'emploi pour la restauration collective.</p>	<p>Toute personne en charge de la mise en application des lois alimentation</p>	<p>6h</p>	<p>Présentiel</p>	<p>Inter</p>	<p>400€/p</p>	<p>6 à 12 maximum</p>	<p>08/02/2024 de 9h à 16h</p>
<p><u>3R- Méthodologie d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective - Comment réaliser son diagnostic ?</u></p>	<p>Toute personne en charge de l'évaluation du gaspillage alimentaire</p>	<p>17h</p> <p>(14h en présentiel + 3 h en distanciel)</p>	<p>Présentiel et distanciel</p>	<p>Inter</p>	<p>850€/p</p>	<p>6 à 12 maximum</p>	<p>J1 : le 13/02/2024 de 9h à 17h</p> <p>J2 : le 21/03/2024 de 9h à 17h</p> <p>J3 : le 16/04/2024 de 9h à 12h (en présentiel ou distanciel, en accord avec les stagiaires)</p>

*Frais de déplacement (transport, repas et hébergement si nécessaire) en sus pour les sessions en intra – déjà inclus pour les formations en inter. Frais de repas à la charge des participants.

Le gaspillage alimentaire peut représenter un coût important : l'ADEME le chiffrait à 0,68 cts d'euros en moyenne par repas en 2017. A titre d'exemple, cela représente sur un an déjà près de 30 000 euros pour un établissement avec 120 repas par jour. Réaliser un diagnostic de gaspillage est une obligation réglementaire (loi EGAlim), minorer le gaspillage est un levier essentiel pour maîtriser son budget alimentaire.



PACA

" le réseau d'achat partagé "

Formations autour de la prise du repas : Wastco

Intitulé de la formation	Public visé	Durée	Distanciel/ Présentiel	Intra /inter	Coût net*	Participants	Dates proposées
1W- Prise alimentaire et Nutrition - Optimiser la prise alimentaire en EHPAD	Personnel accompagnant le repas, personnel infirmier, cuisiniers (autogestion)	7h	Présentiel	Intra	1 600 € tarif groupe	10 maximum	À définir avec Wastco
				Inter	550€/p	6 à 10 maximum	11/01
2W- Prise alimentaire et Nutrition - Optimiser la prise alimentaire en établissement accueillant des personnes en situation de handicap	Personnel éducatif et accompagnants, personnel infirmier, cuisiniers (autogestion)	7h	Présentiel	Intra	1 600 € tarif groupe	10 maximum	A définir avec Wastco
				Inter	550€/p	6 à 10 maximum	23/01

*Frais de déplacement en sus (hors métropole marseillaise) Frais de repas à la charge des participants.

Formations autour de la prise du repas : Restau'co

Intitulé de la formation	Public visé	Durée	Distanciel/ Présentiel	Intra / inter	Coût net*	Participants	Dates proposées
4R- Mettre en éveil ses sens au service de l'équilibre alimentaire	Tout professionnel accompagnant le repas.	12h (sur 2 jours consécutifs si possible)	Présentiel	Inter	600€/p	6 à 12 maximum	23 et 24 janvier 2024

*Frais de déplacement (transport, repas et hébergement si nécessaire) en sus pour les sessions en intra – déjà inclus pour les formations en inter. Frais de repas à la charge des participants.



[Restau'co](#) est un réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe créé en 1966, rassemblant 12 000 adhérents. Les formations proposées sont certifiées QUALIOPI et peuvent être prises en charge financièrement par votre OPCO. 3 professionnels animent ces formations, vous trouverez leur CV en lien ci-contre.

Une formation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire a déjà été organisée en 2021 (distanciel) avec ce partenaire.

Pour participer aux formations proposées par Restau'co, votre établissement doit en être adhérent et s'acquitter d'une cotisation au tarif préférentiel de 20 euros (bulletin [ici](#)). Celle-ci vous donne également accès à un forum en ligne avec des professionnels de la restauration (informations réglementaires, dossiers thématiques, carrefour de l'emploi...). Vous trouverez [ici](#) le catalogue complet des formations proposées.

[Wastco](#)®, société par actions simplifiée de l'ESS, a pour objet la réalisation de diagnostics, d'études et de missions d'accompagnement dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. C'est aussi un organisme de formation, certifié QUALIOPI. Les formations sont animées par un.e diététicien.ne expérimenté.e dans le secteur de la personne âgée et/ou en situation de handicap.

Les programmes de formation en intra peuvent être modifiés selon les besoins ou le niveau de compétences des personnels.

ADERE PACA a déjà travaillé avec Wastco sur la partie diagnostic du gaspillage alimentaire : 7 adhérents ont pu bénéficier d'un accompagnement subventionné en 2022/2023.



Les formateurs Restau'co

- [Fanny Geolle](#)
- [Grégoire Maille](#)
- [Mélanie Simon](#)

