

Pratiques écoresponsables en boulangerie-pâtisserie : Transition alimentaire et gestion durable.

• **OBJECTIFS PROFESSIONNELS**

Les objectifs visés sont à la fois théoriques et pratiques.

Consommateurs exigeant des produits plus sains et plus respectueux de l'environnement, loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire visant à rendre les modèles de production plus durables, le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale est confronté à de grandes mutations impactant directement l'activité.

A la fin de ce temps partagé, vous serez capable de :

- Comprendre les enjeux de la transition alimentaire et de l'économie circulaire dans la boulangerie-pâtisserie,
- Acquérir des compétences en gestion responsable (réduction du gaspillage, optimisation des ressources, valorisation des invendus),
- Savoir répondre aux attentes des consommateurs pour des produits plus sains et respectueux de l'environnement,
- Maîtriser les pratiques écoresponsables pour rendre la production et la vente plus durables,
- Être acteur du changement écologique dans son point de vente et dans l'ensemble de l'entreprise.

• **PUBLIC-PREREQUIS**

Cette formation est tout public. Elle s'adresse plus particulièrement aux vendeurs et manager en boulangerie-pâtisserie souhaitant anticiper et s'adapter aux mutations du secteur.

Ce programme est rédigé dans le cadre d'une formation « inter-entreprise ».

Pas de prérequis.

• **DUREE ET ANIMATION**

Cette formation se déroule sur 2 journées (14 heures).



Lieu et horaires : Pour plus de détails se reporter à la convention de formation.

La formation sera assurée par un(e) intervenant(e) expert(e) dans le domaine de la transition écologique et alimentaire. Pour plus de détails se reporter à la Convention de formation.

- **PRIX**

Prix sur devis, nous contacter.

- **CONTENU**

Module	Contenu	Volume horaire
Module 1 : Introduction à la transition alimentaire et l'économie circulaire Comprendre les grandes lignes de la transition alimentaire et ses implications pour la boulangerie-pâtisserie.	- Présentation du contexte : transition alimentaire, loi relative à la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire. - Les nouvelles attentes des consommateurs : santé, durabilité, traçabilité. - Exemples concrets de bonnes pratiques dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie <i>Présentation interactive, discussions en groupe.</i>	3h30
Module 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des invendus Acquérir des compétences pratiques pour lutter contre le gaspillage au sein du point de vente.	- Comprendre les causes du gaspillage en boulangerie-pâtisserie. - Techniques pour optimiser la production, réduire les surplus, et valoriser les invendus. - La gestion des invendus : dons, recyclage, transformation en nouvelles offres (ex : pâtisserie à base de produits recyclés). <i>Ateliers pratiques, cas concrets, jeux de rôle (mise en situation de gestion d'invendus).</i>	3h30
Module 3 : Approvisionnement responsable et choix des matières premières Savoir identifier et intégrer des matières premières plus responsables dans l'offre produit.	- Sélection des matières premières durables : bios, locales, de saison. - Réduire l'empreinte carbone des produits en optimisant la chaîne d'approvisionnement. - Comment communiquer sur ces choix auprès des clients. <i>Études de cas, ateliers de sélection de produits, analyse des chaînes d'approvisionnement.</i>	3h30



<p>Module 4 : Intégration des pratiques écoresponsables dans le quotidien de la boutique</p> <p>Être capable de déployer un plan d'actions pour un point de vente écoresponsable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion des ressources : eau, énergie, emballages (réduction et réutilisation). - Sensibilisation et formation continue des équipes sur les pratiques écoresponsables. - Mise en place d'un plan d'actions durable en boutique (gestion des déchets, réduction des plastiques, etc.). <p><i>Création d'un plan d'action individuel pour chaque participant, partage d'expériences et d'idées entre participants</i></p>	<p>3h30</p>
--	---	--------------------

• METHODES MOBILISEES - SUPPORTS

Des apports théoriques du formateur,

Des exemples et des mises en situation pour illustrer.

Un support animé sera commenté pendant la formation. Vous recevrez des synthèses papier pendant la formation.

• MODALITES D'EVALUATION

Pour la forme, un QCM vous sera proposé au Début et à la Fin de la formation (validation > 60% de bonnes réponses). Un certificat de réalisation sera délivré quelques jours après la formation.

Un questionnaire de satisfaction vous sera proposé à la fin de la formation.

• MODALITES ET DELAIS D'ACCES (POUR INSCRIPTION)

Formation en inter : L'inscription à la formation sera validée uniquement lorsque :

- Les prérequis et besoins sont identifiés et validés,
- La convention de formation est renvoyée signée pour acceptation par mail ou en main propre,
- La facture est payée
- Les demandes d'inscription peuvent être envoyées jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la formation, sous réserve de places disponibles.

• ACCESSIBILITE HANDICAP

Adaptation des dispositifs d'accueil en fonction des handicaps exprimés à l'inscription. Pour toute inscription de personnes en situation de handicap, il convient de nous prévenir de manière à étudier l'aménagement de la formation. Référent Handicap : M. Zingraff – 06 77 88 81 77



- **QUALITÉ ET SATISFACTION**

Pour les indicateurs de qualité, nous consulter : nicolas@lesformationsmeunier.fr

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES I NATURE ET BUT (ARTICLE L6313-3)

Cette action de formation a pour but de favoriser l'adaptation et le développement des compétences des salariés.



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**La Certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :**

ACTIONS DE FORMATION

Certificat **ICPF : B03422**

Dernière version : 09/24

