

RÉALISATION

Durée :

4 heures

Format :

Distanciel synchrone

Prérequis :

Aucun. Une sensibilisation aux enjeux environnementaux est un plus.

Méthodes pédagogiques :

Une alternance des différentes méthodes inductive, active, expositive, réflexive, coopérative est réalisée lors des animations de séquences de formation

Modalités d'évaluation :

Avant : recueil des besoins, questionnaire d'auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances

Pendant : évaluations formatives, mises en pratique, quiz interactifs

Après : questionnaire d'auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances & questionnaire de satisfaction

Prix :

A partir de 76€HT

Équipement et matériels requis :

Ordinateur avec caméra, micro, casque audio, connexion stable, salle calme

LA RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE DANS LE SECTEUR HCR

Public :

Collaborateurs, encadrants et responsables d'exploitation du secteur Hôtellerie-Café-Restaurant.

Objectifs :

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- **Identifier** les impacts environnementaux spécifiques à leur activité.
- **Mettre en oeuvre** des pratiques concrètes de réduction des consommations d'eau et d'énergie.
- **Sensibiliser** leurs équipes et clients à une approche éco-responsable.
- **Organiser** le tri et la valorisation des déchets au sein de leur structure.
- **Elaborer** une mini feuille de route RSE adaptée à leur établissement.

Programme :

Comprendre les enjeux environnementaux du secteur HCR

- Identifier les principaux postes d'impact du secteur HCR (eau, énergie, déchets, gaspillage).
- Comprendre les enjeux de la transition écologique dans son environnement professionnel.

Réduire ses consommations au quotidien

- Identifier les éco-gestes efficaces à mettre en oeuvre selon son poste.
- Savoir réduire la consommation d'eau, d'électricité et limiter le gaspillage.
- Expérimenter des solutions simples, durables et mesurables.

Gérer les déchets et favoriser le tri

- Comprendre le rôle du tri dans la réduction de l'empreinte carbone.
- Identifier les circuits de valorisation et les erreurs fréquentes.
- Construire un dispositif de tri adapté à la réalité de son établissement.

Impliquer les équipes et les clients

- Identifier les leviers de mobilisation des collaborateurs et des clients.
- Construire une culture éco-responsable partagée au sein de l'établissement.
- Identifier et limiter les biais cognitifs.

Conclusion

- Formaliser un plan d'action individuel et réaliste.
- Estimer l'impact potentiel sur son empreinte carbone.
- Renforcer l'engagement à agir dès le retour en poste.

CONTACT :

THE ORIGINALS ACADEMY

TEL : 01 44 84 44 07

academy@theoriginalshotels.com

Sas IDéHOTEL – N° Siret 513 613 703 00026

22, rue Maurice Grimaud - 75018 Paris

Déclaration d'activité enregistrée sous le N°11 75 46542 75 auprès du pret de la région Ile de France