

Développement durable en hôtellerie



Cette formation développement durable en hôtellerie restauration formera les employés de votre établissement aux bonnes pratiques du développement durable pour en faire une éco-entreprise & réduire votre impact écologique sur l'environnement

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- • **Reconnaître les déchets à trier et les poubelles de tri à sélectionner**
- • **Être attentifs à la consommation d'énergie et d'eau**
- • **Proposer des moyens d'économie d'énergie et d'eau pour l'établissement**

PROGRAMME

1) LES LOCAUX ET CHAMBRES

- Sensibiliser au tri des déchets.
- Voir les locaux et chambres et l'installation des tris des déchets pour les chambres et locaux.
- Voir l'organisation pour optimiser l'efficacité du tri.
- Voir le rangement et compte rendu des pièces nettoyées

2) MATERIEL DE NETTOYAGE ET LINGE DE CHAMBRE

- Voir l'utilisation du matériel, renouvellement, et catégorie « écologique » des produits, et coût.
- Organiser par tâche et par personne (y compris commande de matériel).
- Distribuer les nouvelles tâches aux personnes.

3) MISE EN PLACE

- Organiser la vérification par tâche et par personne (y compris transmission clients et partenaires)
- Vérifier la mise en place et délais

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Hôtels, restaurants

Délai d'accès

**2 à 4 semaines selon
financement**

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

**-Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.**

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

**-Formulaires d'évaluation de la
formation.**

**-Certificat de réalisation de
l'action de formation.**



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes