

# 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

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 - novembre  
2023)

100%