La Gestion de la Production Alimentaire pour Réduire les Pertes

CODE RNCP : Néant

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Professionnel des métiers de bouche
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun

DUREE

98 heures soit 14 jours

HORAIRES

Voir planning

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Larissa JUDE - cheffe et formatrice

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

4 minimum 10 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Adopter une stratégie d'approvisionnement éco-responsable
2. Réduire le gaspillage alimentaire en optimisant la production et en mettant en place des fiches de production
3. Établir des points de contrôle pour évaluer la gestion des pertes

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ Formation entièrement pratiques en entreprises

✅ Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Feuilles de présence et certificat de réalisation
Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
Remise d'un certificat de réalisation à fin de formation
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

La Gestion de la Production Alimentaire pour Réduire les Pertes

MODULE 1: STRATÉGIE D'APPROVISIONNEMENT ÉCO-RESPONSABLE

Politique d'achats responsables et éthiques.
Chaîne d'approvisionnement conforme aux normes environnementales.
Gestion des relations avec les fournisseurs selon les critères de RSE.

MODULE 2: OPTIMISATION DE LA PRODUCTION ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Conception de processus de fabrication.
Maîtrise des quantités et gestion des pesées.
Création de fiches de production claires.
Lecture et utilisation des fiches de production.

MODULE 3: CONTRÔLE ET ÉVALUATION DE LA GESTION DES PERTES

Points de contrôle pour évaluer la gestion des pertes.
Évaluation de l'impact financier et environnemental.
Ajustement des processus et politiques en fonction des résultats

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 8,6/10
Note atteinte des objectifs: 3,4 / 4
Note reussite examen:n/a

Nombre de session: 1
Nombre de participant: 7
Septembre 2025

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/