

ATELIER

DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LA RESTAURATION

Pourquoi et comment l'introduire dans
mon établissement

20% DE RABAIS
14 JOURS AVANT*



GASTRO SUISSE
Pour l'Hôtellerie et la Restauration

eureka-formation.ch
Ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie



Objectifs de l'atelier

A la fin de la journée, vous serez en mesure de comprendre les enjeux du développement durable et d'utiliser des outils concrets.

Public-cible

Direction, cadres et/ou collaborateurs

Pré-requis

Français oral et écrit

Contenu

- Attentes des convives et législations en vigueur
- Gaspillage alimentaire
- «0» plastique
- Achats durables
- Mise en place d'actions durables avec certains outils
- Communication durable

Valeur ajoutée

Vos convives en parlent ? On vous pose la question «Et toi que fais-tu pour la planète ?». Avec cette formation, vous pourrez cerner l'ensemble des enjeux du développement durable (qui vont au-delà des aspects environnementaux).

Intervenant



Eric Bustamante, conseiller Qualité et superviseur du développement durable pour le groupe Eldora. Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Genève et d'un MAS en management du développement durable

Informations pratiques, cours n° 05.11

Lieu : Route de Soleure 12, 2072 St-Blaise
Date : Sur une demi-journée
Heures : De 8h30 à 11h30 ou de 14h30 à 17h30
Prix : Prix préférentiel pour les exploitants neuchâtelois et leurs employés

Se référer à notre site internet

www.eureka-formation.ch

Inscription : www.eureka-formation.ch

Contact : info@eureka-formation.ch, tél.: 032 344 80 80

* **Un rabais de 20%** vous est accordé si vous vous inscrivez **14 jours avant le début de la formation.**