

# PLAN DE FORMATIONS CHOUETTE NATURE ETHIC ETAPES 2011

### 1. Formation « Cuisiniers »

Durée : 2,5 jours - coût pédagogique : 620 Euros - Hébergement Restauration : 162 Euros

- tour de table avec présentation de la typologie de clientèle, cycle de menus, méthode de gestion des coûts.
- L'agriculture bio et la restauration collective (fournisseurs, filière, produits, préparations)
- Les problèmes rencontrés en cuisine dans la mise en place d'une démarche de tourisme durable (pique-nique, goûter, petit-déjeuner, goûters, etc....)

#### 1 session « Découverte » :

 du 19 octobre 2011 à 14 h au 21 octobre 2011 à 17 h au Centre Ethic Etapes « CIARUS » – 67000 STRASBOURG

<u>1 session « Approfondissement » (ouverte à des cuisiniers ayant déjà participé au module « découverte » :</u>

 du 12 octobre à 14 h au 14 octobre 2011 à 17 h au Centre Ethic Etapes « LAC DE MAINE » 49000 ANGERS

### 2. Formation « Personnels de ménage »

Durée : 2 jours - coût pédagogique : 470 Euros - Hébergement Restauration : 134 Euros

Pratiques professionnelles à mettre en œuvre :

- Consommation d'eau, de produit
- Les effluents de lavage
- L'énergie
- Les déchets et le tri
- Le bruit
- L'organisation et l'ergonomie

### 1 session:

 du 4 octobre à 9 h au 5 octobre 2011 à 17 h au Centre Ethic Etapes « C.I.S.L » – 69000 LYON

### 3. Formation « responsable de ménage »

Durée : 2 jours - coût pédagogique : 470 Euros - Hébergement Restauration : 134 Euros

Cette session est réservée aux responsables ayant en charge l'organisation, la planification et le suivi de ce service

 du 15 novembre à 9 h au 16 novembre 2011 à 17 h au Village Cap France « BON SEJOUR LA PLAGE » 14810 MERVILLE FRANCEVILLE

### 4. Formation « Personnels de service-restaurant »

Durée : 2 jours - coût pédagogique : 520 Euros - Hébergement Restauration : 134 Euros

- tour de table avec présentation de la typologie de clientèle, cycle de menus, méthode de gestion des coûts.
- L'agriculture bio et la restauration collective :
  - Sensibilisation aux principes de l'agriculture bio et de sa réglementation
  - Identification des produits bio
- Les problèmes rencontrés au restaurant dans la mise en place d'une démarche de tourisme durable (pique-nique, goûter, petit-déjeuner, mise en place de la table, gestion des déchets, utilisation des produits d'entretien, etc....)
- Communication en direction des clients (agriculture bio, bonnes pratiques,...)
- du 3 novembre à 9 h au 4 novembre 2011 à 17 h au Village Cap France « LOU CASTELET » 06590 THEOULE SUR MER

## 5. Formation « Ouvrier ou responsable d'entretien »

Durée : 3 jours - coût pédagogique : 530 Euros - Hébergement Restauration : 201 Euros

Prise en compte au quotidien des SME mis en œuvres :

- Gestion des produits dangereux
- Tri des déchets
- Eau
- Energie
- Information sur les nouvelles énergies
- Gestion des espaces verts
- Données d'évaluation et de mesure
- du 21 septembre à 9 h au 23 septembre 2011 à 17 h
  à l'Ethic Etapes « LA ROCHE DU TRESOR » 25510 PIERRE FONTAINE LES VARANS

### 6. Formation « Animation»

Durée : 2 jours - coût pédagogique : 510 Euros - Hébergement Restauration : 134 Euros

La sensibilisation des publics accueillis constitue un élément essentiel de nos politiques de développement durable. Les personnels d'accueil et d'animation, en face à face permanent avec les publics accueillis en constituent les acteurs incontournables.

- Sensibilisation aux problématiques du DD
- Sensibiliser au quotidien
- L'intégration du DD dans le métier de l'animation
- De la sensibilisation à l'éducation au développement durable
- du 12 octobre à 9 h au 13 octobre 2011 à 17 h au Village Cap France « LE BEROUZE » - 74340 SAMOENS

### 7. Formation « Accueil »

Durée : 2 jours - coût pédagogique : 510 Euros - Hébergement Restauration : 134 Euros

La sensibilisation des publics accueillis constitue un élément essentiel de nos politiques de développement durable. Les personnels d'accueil et d'animation, en face à face permanent avec les publics accueillis en constituent les acteurs incontournables.

- Sensibilisation aux problématiques du DD
- Sensibiliser au quotidien
- L'intégration du de la sensibilisation dans le cheminement client (de la résa au suivi post séjour) –personnels d'accueil

- L'intégration du DD dans le métier de l'animation
- De la sensibilisation à l'éducation au développement durable

## 1 session:

 du 8 novembre à 9 h au 9 novembre 2011 à 17 h au Centre Ethic Etapes « Home Dôme » 63000 CLERMONT FERRAND