



# METTRE EN PLACE LES GESTES ÉCO-RESPONSABLES EN HÔTELLERIE

## OBJECTIFS

- Comprendre les fondamentaux et les enjeux du Développement Durable,
- Mettre en place les bonnes pratiques et limiter le gaspillage et la consommation inutile,
- Mieux comprendre le référentiel hôtelier et ses critères et être prêt le jour de l'inspection de classement.

## DURÉE - DATES ET HORAIRES

1/2 journée de formation - 3h

Dates et horaires selon les agendas et définis dans la convention de formation.

## TARIF

A partir de 200 € nets par demie-journée (prise en charge possible par les OPCO).

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent Handicap.

## INFORMATIONS ET INSCRIPTION

Contact : Emmanuelle CAZENAVE  
Formatrice - Référente Pédagogique  
Administrative - Référente Handicap  
**06 61 70 96 84 - [contact@mkconseil.fr](mailto:contact@mkconseil.fr)**

100 % des stagiaires satisfaits ! 0% d'abandon



## PRE-REQUIS

Aucun.

## PRE-REQUIS

Dirigeant, salarié dans la restauration, métiers de bouche ou porteurs de projet.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MÉTHODES MOBILISÉES

Formateur créée et dispensée par Emmanuelle CAZENAVE  
Formation accessible en présentiel  
Support de formation remis à chaque participant  
Quizz oral et exercices tout au long de la séance.

## ÉVALUATION

Questionnaire de positionnement à l'entrée de la formation et évaluation des acquis en fin de formation.  
Attestation de suivi de la formation et remise d'un certificat de réalisation.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription par téléphone, mail, les réseaux sociaux ou le site.  
L'inscription et la convention doivent être signées 15 jours avant le premier de la formation (variable si demande de financement).

## PROGRAMME

- 1 - Qu'est-ce que le développement durable ?
  - aspect économique
  - aspect social
  - aspect environnemental
  - Quel avenir pour la planète ?
- 2 - Maîtriser la gestion de l'énergie dans son hôtel ?
  - Prendre connaissance du coût de l'électricité et des conséquences pour son établissement et l'environnement,
  - Identifier les postes de consommation électrique les plus courants,
- 3 - Maîtriser la gestion de l'eau dans son hôtel,
  - Identifier les postes de consommation d'eau dans un hôtel,
- 4 - Maîtriser la gestion des déchets dans un hôtel
  - Réduire le flux des déchets en hôtellerie,
  - Mettre en place le tri par les clients,
- 5 - Briefer les équipes, sensibiliser le personnel,
- 6 - Informer et sensibiliser les clients aux gestes éco-responsables.
- 7 - Être en conformité avec la grille de classement en étoile.