

# METTRE EN OEUVRE LA DEMARCHE ECO RESPONSABLE DE L'ENTREPRISE

Thème : Mangement Développement durable  
Formacode : 12522



## Objectifs

### A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les bases théoriques de la RSE
- Connaitra et saura utiliser les outils pour mettre en place une démarche de développement durable
- Saura engager toute l'entreprise et les collaborateurs dans la démarche.

## Programme

### 1. LES FONDAMENTAUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Machine à remonter le temps : Qu'est ce qui a conduit au développement durable?

Définitions : Vraies et fausses idées de ce qu'est le développement durable.

L'approche scientifique

C'est maintenant qu'il faut agir!

### 2. CALCULER SON EMPREINTE ECOLOGIQUE

### 3. LES TROIS PILIERS DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Pilier environnemental - Pilier social - Pilier économique ou Profit People Planet

### 4. LES QUATRES PRINCIPES DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Dans une société durable, la nature n'est pas soumise à une augmentation systématique :

- De la concentration des substances extraites de la croûte terrestre
- De la concentration des substances produites par la société
- De la dégradation par des moyens physiques

Et, dans cette société :

- Les êtres humains ne sont pas soumis à des conditions qui diminuent systématiquement leur capacité à pouvoir subvenir

### 5. LES MODELES ECONOMIQUES DURABLES

- L'économie circulaire
- Les besoins de la société
- La planification à rebours.
- Planification durable en 4 étapes

### 6. LES PISTES POUR LE SECTEUR CHR

Réaliser son bilan carbone

Réduction des consommations énergétiques

Changement des produits de nettoyage / désinfection

Instaurer le principe de QVT

Fédérer avec un Management participatif

L'alimentation : Levier puissant pour optimiser la santé humaine et la durabilité

Raisonner les achats en privilégiant la saisonnalité, le local

Développer les pratiques anti-gaspillages

L'importance du végétal dans le développement durable

### 7. MON PLAN D'ACTION

## Public

Salariés des entreprises HCR

## Pré-Requis

Aucun

## Conditions d'accès

En Distanciel et Mixte : Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet stable

## Modalités de Formation

Présentiel ou Distanciel ou Mixte

## Durée

10H30 heures

## Effectif par Session

En Intra: 2 à 12 stagiaires

En Inter: 6 à 12 stagiaires

## Lieux de Formation

Ile de France et Nord Ouest

## Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)

Inter: 175€ HT/ stagiaire

Intra: 1350€ HT/ jour

## Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

## Validation

Attestation nominative de formation

## Documentation

Livret stagiaire, Protocole, Documents en ligne

## Formateurs

Aurélia NAZZARENO Gaëlle Huberdeau



# METTRE EN OEUVRE LA DEMARCHE ECO RESPONSABLE DE L'ENTREPRISE

Thème : Mangement/développement durable  
Formacode : 12522



RESULTATS A VENIR EN 2023

## Note générale

Nombre de candidats formés



Atteinte des objectifs



Outils et matériels  
pédagogiques



Support de cours



Locaux



Appréciation de  
l'organisme de  
formation



Note globale

## Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

### Documentation / Supports pédagogiques:

Documents, supports de formation projetés, exposés théoriques, étude de cas concrets, Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

### Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions, élaboration d'un plan d'action

### Matériels utilisés:

#### Partie Présentielle:

Salle de formation entièrement équipée, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi

Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

#### Partie Distancielle:

Plateforme de formation ouverte à distance et webinaires

## Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation dans la pertinence de ses réponses et réactions aux jeux de rôle, mises en situation et cas pratiques.

Au terme du stage, un test sous forme de jeu de rôle est organisé pour évaluer les interactions

## Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Le responsable d'établissement sera amené à répondre à une enquête de satisfaction, visant à valider la transposition des savoirs et savoir-faire acquis pendant la formation, par le stagiaire, en conditions de travail

## Modalités d'inscription

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.