

La responsabilité environnementale dans le secteur HCR

Objectifs

- Identifier les impacts environnementaux spécifiques à leur activité.
- Mettre en œuvre des pratiques concrètes de réduction des consommations d'eau et d'énergie.
- Sensibiliser leurs équipes et clients à une approche éco-responsable.
- Organiser le tri et la valorisation des déchets au sein de leur structure.
- Élaborer une mini feuille de route RSE adaptée à leur établissement.

Bénéfices

- Enrichir sa boîte à outils de bonnes pratiques
- S'adapter aux évolutions de son métier
- Gagner en performance

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée :

1/2 jour - 4 heures

Formats :

Distanciel - Synchron

Effectif minimum :

2 personnes

Types :

Inter ou intra entreprises

Pré-requis :

Aucun.

Une sensibilisation aux enjeux environnementaux est un plus.

Public concerné :

Collaborateurs, encadrants et responsables d'exploitation du secteur Hôtellerie – Café – Restauration.

Modalités d'évaluations :

- Avant la formation : autositionnement & quiz d'évaluation des connaissances.
- Pendant la formation : évaluations formatives, mises en pratique, quiz interactifs.
- En fin de formation : autositionnement & quiz d'évaluation des connaissances & questionnaire satisfaction.

Tous nos formateurs sont recrutés via un processus qualité précis.



UN ANCRAGE DES COMPÉTENCES

Sur le long terme.

AVANT

Un questionnaire "état des lieux" pour bien comprendre les besoins et ajuster les contenus.

PENDANT

Des mises en situation et la réalisation d'un plan d'actions.

APRÈS

Un quizz sur les connaissances et les compétences acquises.

TOUJOURS

Un petit livret sur les bonnes pratiques remis à chaque participant.

Programme

COMPRENDRE LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX DU SECTEUR HCR

Identifier les principaux postes d'impact du secteur HCR (eau, énergie, déchets, gaspillage).
Comprendre les enjeux de la transition écologique dans son environnement professionnel.

RÉDUIRE SES CONSOMMATIONS AU QUOTIDIEN

Identifier les éco-gestes efficaces à mettre en œuvre selon son poste.
Savoir réduire la consommation d'eau, d'électricité et limiter le gaspillage.
Expérimenter des solutions simples, durables et mesurables.

GÉRER LES DÉCHETS ET FAVORISER LE TRI

Comprendre le rôle du tri dans la réduction de l'empreinte carbone.
Identifier les circuits de valorisation et les erreurs fréquentes.
Construire un dispositif de tri adapté à la réalité de son établissement.

IMPLIQUER LES ÉQUIPES ET LES CLIENTS

Identifier les leviers de mobilisation des collaborateurs et des clients.
Construire une culture éco-responsable partagée au sein de l'établissement.

CONCLUSION

Formaliser un plan d'action individuel et réaliste.
Estimer l'impact potentiel sur son empreinte carbone.
Renforcer l'engagement à agir dès le retour en poste.

Méthodologie

Inductive : partir des pratiques réelles du secteur HCR (gestes quotidiens, habitudes d'équipe, contraintes de terrain) pour faire émerger les leviers d'action.

Active : études de cas issues d'hôtels et de restaurants, quiz interactifs, mini-jeu "Dilemmes éco-gestes", travail collaboratif sur Miro ou Mural.

Expositif : apports structurés sur les enjeux environnementaux, les référentiels RSE et les obligations légales du secteur.

Coopérative : co-construction de guides de tri et de feuilles de route RSE individuelles et collectives.

Réflexive : auto-positionnement initial et final, évaluation de son impact environnemental à travers le mini-bilan carbone.