SKILL &CO.



CONSTRUIRE UNE DEMARCHE ECORESPONSABLE EN HOTELERIE RESTAURATION

7 Modules . Exercices Ateliers

PROGRAMME DE FORMATION CONSTRUIRE UNE DEMARCHE ECORESPONSABLE EN HOTELERIE RESTAURATION



Public concerné

Professionnels de la branche HCR : Gérant, Président, responsables et employés des établissements d'hôtellerie et restauration.

Pré-requis

Aucun

Objectifs opérationnels

- Être capable de comprendre les principaux enjeux du développement durable et identifier les impacts
- environnementaux des activités hôtelières.
- Être capable de repérer les sources de consommation de ressources, de production de déchets et de gaspillage
- dans son environnement professionnel.
- Être capable d'appliquer des pratiques professionnelles permettant de limiter les consommations tout en
- maintenant la qualité de service.
- Être capable de mettre en œuvre des procédures de tri, de prévention des déchets et de limitation du
- gaspillage alimentaire.
- Être capable d'identifier les critères environnementaux applicables aux achats, aux produits d'entretien et aux
- prestations.
- Être capable de communiquer sur les engagements environnementaux de l'établissement en utilisant des
- messages fiables et adaptés.
- Être capable de proposer, prioriser et suivre des actions écoresponsables à l'aide d'indicateurs de performance.

Durée/ Tarif

45 heures/ 990 euros HT par stagiaire.

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'ateliers, de simulations et de débriefings.
Approche immersive et participative.
Supports : fiches outils, vidéos, checklists de service, support papier et numérique..

Processus d'évaluation

Notre processus d'évaluation est mis en place à travers une évaluation en début et en fin de formation.

Accès à la formation

Sur entretien téléphonique.

Accessibilité

Les dates de formations sont choisies au moment de la contractualisation (à minima dix jours après la contractualisation). L'environnement doit être approprié à la formation (vérification au cours d'un rendez-vous préalable). Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter afin de permettre l'étude et les propositions organisationnelles relative à votre situation.

Type de reconnaissance

À l'issue de la formation, une attestation de fin de formation est remise au participant. Cette formation est non certifiante et ne donne lieu ni à la délivrance d'un diplôme, ni à un titre professionnel, ni à une certification inscrite au RNCP ou au Répertoire spécifique.

Financement possible

Financement par l'employeur dans le cadre du Plan de Développement des Compétences (PDC)/ Prise en charge par un Opérateur de Compétences (OPCO)/ Financement par France Travail, sous réserve d'éligibilité/ Financement personnel (autofinancement)/ Autres dispositifs de financement selon la situation du bénéficiaire. Les possibilités de financement sont soumises aux conditions d'éligibilité et aux critères de prise en charge des organismes financeurs.

Matériel

Aucun.

CONTENU DU PROGRAMME



JOUR 1

Module 1 : Comprendre les enjeux de l'écoresponsabilité en hôtellerie-restauration (7h)

1. Les fondamentaux du développement durable

• Définition et principes.
• Les enjeux environnementaux, économiques et sociaux.
• Le changement climatique.
• La préservation des ressources naturelles.
• Les principes de l'économie circulaire.

2. Les impacts environnementaux de l'hôtellerie-restauration

• Consommations énergétiques.
• Consommations d'eau.
• Production de déchets.
• Gaspillage alimentaire.
• Produits d'entretien.
• Mobilité et transports.
• Achats et approvisionnements.

3. Les démarches environnementales dans le secteur hôtelier

• Principes d'une démarche RSE.
• Présentation de labels environnementaux tels que Clef Verte et l'Écolabel européen.
• Sensibilisation aux obligations environnementales applicables.
• Engagement des collaborateurs.

Atelier collectif : « Identifier les impacts environnementaux de mon hôtel ».
Évaluation : Quiz de connaissances et restitution collective de la cartographie environnementale.

JOUR 2

Module 2 : Réaliser un diagnostic environnemental de son établissement (7h)

1. Méthodologie du diagnostic environnemental

• Identification des activités et des équipements.
• Observation des pratiques professionnelles.
• Analyse des consommations.
• Repérage des dysfonctionnements.

2. Analyse des différents espaces de l'hôtel

• Chambres.
• Réception.
• Espaces communs.
• Cuisine et restauration, le cas échéant.
• Lingerie.
• Locaux techniques.
• Espaces extérieurs.

3. Identification des indicateurs environnementaux

• Consommation d'eau.
• Consommation énergétique.
• Volume de déchets.
• Quantités de produits consommés.
• Gaspillage alimentaire.

4. Hiérarchisation des priorités

• Identification des actions correctives.
• Évaluation de leur faisabilité.
• Priorisation selon leur impact et leur coût.

Mise en pratique : Réalisation d'un mini-audit environnemental de l'hôtel, à partir d'une grille d'observation comprenant au minimum cinq constats argumentés et trois pistes d'amélioration.

SKILL &CO.

JOUR 3

Module 3 : Maîtriser les consommations d'eau et d'énergie (7h)

1. Maîtriser les consommations énergétiques

• Éclairage.
• Chauffage et climatisation.
• Ventilation.
• Équipements électriques.
• Appareils de cuisine.
• Gestion énergétique des chambres.

2. Optimiser la consommation d'eau

• Entretien des chambres et sanitaires.
• Nettoyage des espaces communs.
• Gestion du linge.
• Équipements économiseurs d'eau.
• Identification des fuites.

3. Développer les bonnes pratiques professionnelles

• Gestion des équipements en période d'inoccupation.
• Réglages et utilisation des installations.
• Organisation des tâches.
• Maintenance préventive et signalement des anomalies.

4. Mesurer les résultats

• Lecture simplifiée des données de consommation.
• Identification des écarts.
• Mise en place d'indicateurs.

Atelier : « Réduire les consommations de mon hôtel sans dégrader l'expérience client ».
Les participants analysent plusieurs situations professionnelles et proposent des mesures correctives.

JOUR 4

Module 4 : Réduire les déchets et lutter contre le gaspillage alimentaire (7h)

1. Gestion des déchets en hôtellerie-restauration

• Typologie des déchets.
• Prévention et réduction à la source.
• Tri et collecte.
• Gestion des biodéchets.
• Valorisation des déchets.
• Réduction des emballages.

2. Réduction des déchets dans les chambres

• Produits d'accueil.
• Consommables.
• Emballages.
• Papier.
• Gestion du linge.

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

• Identification des sources de gaspillage.
• Gestion des stocks.
• Organisation des buffets.
• Gestion des portions.
• Optimisation des préparations.
• Suivi des pertes alimentaires.

4. Mise en œuvre des bonnes pratiques

• Organisation du tri.
• Sensibilisation des équipes.
• Adaptation des procédures internes.
• Suivi des résultats.

Exercices : Atelier : « Construire un dispositif de réduction des déchets et du gaspillage ».
Les participants élaborent un protocole applicable à leur établissement.

JOUR 5

Module 5 : Adopter des pratiques d'achats et d'entretien écoresponsables (7h)

1. Les achats responsables

• Critères environnementaux.
• Produits locaux et de saison.
• Réduction des emballages.
• Durabilité des équipements.
• Relations avec les fournisseurs.

2. Les produits d'entretien

• Identification des impacts environnementaux.
• Lecture des étiquettes et pictogrammes.
• Utilisation raisonnée des produits.
• Respect des dosages.
• Solutions de nettoyage à impact réduit.

3. Les pratiques écoresponsables en housekeeping

• Organisation du nettoyage.
• Gestion du linge.
• Utilisation des consommables.
• Réduction des produits jetables.
• Préservation de la qualité d'hygiène.

4. La restauration responsable

• Approvisionnements durables.
• Produits de saison.
• Gestion des stocks.
• Réduction des pertes.
• Optimisation des consommables.

Mise en pratique : Comparaison de produits et de pratiques professionnelles selon une grille multicritère : efficacité, coût, impact environnemental, sécurité et qualité et rédaction d'un protocole d'utilisation.

JOUR 6

Module 6 : Sensibiliser les clients et mobiliser les équipes (7h)

1. La communication environnementale

• Principes d'une communication responsable.
• Information des clients.
• Valorisation des actions réalisées.
• Prévention du greenwashing.

2. Sensibilisation de la clientèle

• Réutilisation du linge.
• Consommation d'eau.
• Consommation énergétique.
• Tri des déchets.
• Mobilité durable.

3. Mobilisation des collaborateurs

• Sensibilisation des équipes.
• Implication des différents services.
• Partage des bonnes pratiques.
• Animation de réunions courtes.
• Désignation de référents environnementaux.

4. Amélioration de l'expérience client

• Intégration des écogestes dans le parcours client.
• Communication positive.
• Réponse aux questions des clients.
• Valorisation des engagements réels de l'établissement.

Jeux de rôle : Présenter une initiative environnementale à un client/ Expliquer une nouvelle procédure à un collègue/ Répondre à une objection/ Animer une courte sensibilisation d'équipe.

JOUR 7

Module 7 : Construire et déployer un plan d'action écoresponsable (3h)

1. Élaboration d'un plan d'action

• Analyse des résultats du diagnostic.
• Définition des priorités.
• Formulation d'objectifs SMART.
• Identification des ressources.
• Répartition des responsabilités.

2. Organisation du déploiement

• Planification des actions.
• Définition des échéances.
• Mobilisation des collaborateurs.
• Suivi de la mise en œuvre.

3. Pilotage des résultats

• Définition des indicateurs.
• Tableaux de bord.
• Suivi des consommations.
• Analyse des écarts.
• Actions correctives.

4. Amélioration continue

• Évaluation des résultats.
• Ajustement des pratiques.
• Capitalisation des bonnes pratiques.
• Pérennisation de la démarche.

Projet final : construire le plan d'action écoresponsable de son hôtel.
Chaque groupe travaille sur un plan comprenant : Un diagnostic synthétique/ Cinq actions prioritaires au minimum/ Les objectifs associés/ Les responsables/ Les échéances/ Les moyens nécessaires/ Les indicateurs de suivi.
Présentation orale du plan d'action et justification des choix devant le formateur.

Pour vous inscrire à cette formation, veuillez nous contacter :

: 07 81 19 95 97
@: contact@skillandco.fr

Mis à jour le 16/10/2026