AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Hôtellerie-Restauration durable : Maîtrisez l’énergie, l’eau et les déchets pour réduire vos coûts et votre impact

Lien : https://afrique-formation.com/formation/hotellerie-restauration-durable-maitrisez-lenergie-leau-et-les-dechets-pour-reduire-vos-couts-et-votre-impact

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
HR04

CATÉGORIE
Management, Rentabilité et Durabilité

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les enjeux du développement durable en HORECA
- Réduire les consommations d’énergie, d’eau et les déchets
- Mettre en place des pratiques écoresponsables efficaces
- Optimiser la performance environnementale de l’établissement
- Sensibiliser les équipes aux écogestes
- Intégrer la RSE dans la stratégie opérationnelle
- Améliorer l’image et l’attractivité de l’établissement
- Respecter les normes et réglementations environnementales
- Construire un plan d’action durable concret et mesurable

POUR QUI ?

- Responsables d’hôtels et de restaurants
- Directeurs d’exploitation HORECA
- Responsables qualité et environnement
- Chefs de cuisine et responsables de salle
- Personnel hôtelier et de restauration
- Responsables RSE et développement durable

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction au développement durable en hôtellerie-restauration

- Enjeux environnementaux du secteur HORECA
- Impact des activités hôtelières et de restauration
- Notion de responsabilité sociétale (RSE)

2 / Cadre réglementaire et normes environnementales

- Obligations environnementales applicables
- Labels et certifications (Green Key, ISO 14001…)
- Exigences clients et tendances du marché

3 / Diagnostic des consommations énergétiques

- Analyse des postes de consommation
- Identification des gaspillages énergétiques
- Outils de mesure et de suivi

4 / Optimisation de la consommation d’énergie

- Équipements économes et éco-performants
- Bonnes pratiques opérationnelles
- Gestion intelligente de l’éclairage et du chauffage

Afrique Formation

5 / Gestion économe de l’eau

- Réduction des consommations en cuisine et chambres
- Dispositifs économiseurs d’eau
- Suivi et pilotage des consommations

6 / Réduction des déchets en restauration et hôtellerie

- Tri sélectif et organisation interne
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Optimisation des achats et stocks

7 / Valorisation et traitement des déchets

- Recyclage et filières de valorisation
- Compostage des biodéchets
- Partenariats avec prestataires spécialisés

8 / Éco-responsabilité des achats

- Choix de fournisseurs responsables
- Produits locaux et de saison
- Réduction des emballages

9 / Sensibilisation des équipes et des clients

- Formation du personnel aux écogestes
- Communication interne et externe
- Engagement client dans la démarche durable

10 / Mise en place d’un plan d’action durable

- Définition des objectifs environnementaux
- Suivi des indicateurs de performance

Afrique Formation

- Amélioration continue de la démarche RSE

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 04 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
25 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
22 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
17 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 16 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés