



FF49-25

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le développement durable en hôtellerie

Public concerné : Dirigeants d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire

Mise en œuvre : Formation en présentiel

Durée : Temps estimé à 3.5 heures

Tarif : 80 Euros HT par session
70 Euros HT par session (adhérent RESO)

Formacode : 12522

Nombre de stagiaires : Illimité

Personnes en situation de handicap : Adaptations possibles de conditions d'accueil et d'animation selon besoin(s) spécifique(s), merci de nous contacter

Dates, ville, accès : Entrées permanentes sur demande

Inscription : Merci de nous faire part de votre demande via la fiche formation concernée (formulaire d'inscription à compléter) sur www.reso-formation.fr. RESO formation s'engage à vous répondre dans les 72 heures suivant votre demande et à débiter la prestation dans les 1 à 2 mois à compter de l'acceptation de la prise en charge du dossier.

Mise À jour : Mars 2025



Le développement durable en hôtellerie

OBJECTIF(S) DE FORMATION

À l'issue de la formation vous aurez une vision complète des enjeux, principes et pratiques du développement durable appliqués au secteur de l'hôtellerie

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ❖ Comprendre les fondements du développement durable
- ❖ Appliquer les principes du développement durable à l'hôtellerie
- ❖ Relier les pratiques durables aux différents métiers de l'hôtellerie
- ❖ Connaître le cadre réglementaire en vigueur

PROGRAMME DE FORMATION

- ❖ **Introduction au développement durable**
 - Les origines du développement durable
 - Les évolutions des concepts de développement durable
 - Les ODD...
 - Comprendre le contexte moderne du développement durable
- ❖ **Les principes du développement durable en hôtellerie**
 - Gestion efficace des ressources
 - Réduction de l'impact environnemental
 - Engagement social et communautaire
- ❖ **Le lien entre les métiers de l'hôtellerie et le développement durable**
 - Les métiers de la réception
 - La gestion et l'administration
 - En cuisine
 - L'entretien des chambres
 - La maintenance
 - Le bien-être et loisirs
- ❖ **Les réglementations actuelles**
 - Présentation des lois et règlements relatifs au développement durable
 - Les réglementations internationales
 - Les réglementations nationales
 - Les obligations légales pour les établissements d'hébergement et de restauration
- ❖ **Comprendre les bénéfices pour les établissements**
 - La RSE pour rendre opérationnel le développement durable
 - Amélioration de l'image de marque et de la réputation
 - Réduction des coûts opérationnels
 - Conformité et anticipation des réglementations
 - Accès à de nouvelles opportunités de marché
 - Amélioration de la qualité de service et de l'expérience client
 - Motivation et rétention d'employés

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Il sera demandé à chaque stagiaire, à l'issue de la formation, de répondre à une dizaine de questions, minimum, à une vingtaine de questions, au maximum, qui permettront de vérifier si les principes essentiels découlant de la formation ont bien été acquis par chacun d'entre eux.
D'autre part, un questionnaire d'appréciation sera remis également aux participants.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation se déroulera via la plate-forme Storiz dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis aux stagiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et d'exercices interactifs

Nos formations digitales sont accessibles à partir d'une plateforme sur internet. Pour en bénéficier, vous devez disposer d'une adresse e-mail valide, d'une connexion internet, d'un ordinateur ou smartphone équipé d'un navigateur et de systèmes d'exploitation adaptés.