



# Formation Environnement Développement Durable dans l'hôtellerie

*Economies d'eau & d'énergie, gestion de déchets.  
Classement Atout France critère 237*



## Public & pré-requis

Tout collaborateur d'un hôtel.  
Pas de pré-requis.

## Durée & format

3h, classe virtuelle synchrone 

## Accès à la formation

Un ordinateur équipé d'un micro et d'une webcam sont obligatoires pour les formations en classe virtuelle.

## Contact & Inscriptions

Pour plus de détail concernant l'organisation et l'inscription :  
[clementine@nousdurable.com](mailto:clementine@nousdurable.com)

## Accessibilité

accessibilité aux personnes en situation de handicap : chaque situation de handicap étant singulière, n'hésitez pas à nous contacter afin que l'on adapte la formation

## OBJECTIFS

- Le stagiaire sera capable de définir le développement durable.
- Le stagiaire sera capable de citer des moyens de réduction de l'empreinte environnementale de son hôtel.

# Formation Environnement Développement Durable dans l'hôtellerie

*Economies d'eau & d'énergie, gestion de déchets.  
Classement Atout France critère 237*

## PROGRAMME

### **Avoir une connaissance générale des enjeux liés au développement durable**

- Contexte général lié au développement durable
- Le développement durable appliqué au tourisme
- Les enjeux propres au tourisme

### **Avoir une connaissance générale des impacts de l'hôtellerie**

- Exemple d'hôtels engagés
- Sources des impacts
- Chiffres clés

### **Avoir une connaissance de la réglementation environnementale**

- Réglementations spécifiques dans le secteur du tourisme

### **Comment réduire les consommations d'eau et d'énergie ainsi que la quantité de déchets de mon établissement ?**

- A travers un panorama de bonnes pratiques et échanges avec les équipes Conclusion de la formation

### **Conclusion, tour de table, validation des acquis**

### **Formatrice**

Clémentine Russo, experte tourisme durable

### **Moyens pédagogiques**

- Exposés suivis de questions-réponses et d'échanges avec les participants
- Apports théoriques et recherches individuelles et en sous-groupe
- Partage d'expérience et exercices d'application

### **Suivi & évaluation**

Feuille d'émargement à signer par les participants et l'intervenant.

- Évaluation des acquis par QCM à la fin de la formation
- Évaluation de la satisfaction du participant par une enquête à chaud
- Évaluation de la formation à froid (auprès du commanditaire)

### **Positionnement**

Questionnaire amont et tour de table introductif

### **Sanction**

Attestation de participation remise au participant à la fin de la formation

### **Livrables**

Support de présentation en PDF

### **Délai d'accès**

Sous une à deux semaines

