



Réduisez l'impact économique et environnemental de vos déchets

Gestion des déchets

6 et 7 octobre - Ajaccio en présentiel - 7h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs Les stagiaires seront capables de :<ul style="list-style-type: none">Identifier les critères réglementaires, techniques et économiques d'une gestion des déchets efficace</p>
<p>Public visé : Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité, environnement</p>	<p> Programme 9h - 12h30 :<ul style="list-style-type: none">Les obligations réglementaires des entreprisesIdentifier ses enjeux déchets en approche cycle de vieIntroduction à la fonctionnalité14h - 17h30 :<ul style="list-style-type: none">La notion de coût complet des déchetsSuivre et piloter la gestion de ses déchets</p>
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p> Moyens pédagogiques et techniques<ul style="list-style-type: none">Exposés suivis de questions-réponsesTravaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôlesSupport de formation remis aux stagiairesLes formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteurLors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexionMoyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement</p>
<p>Intervenant(e) Clément POSTEC, expert environnement et énergie</p>	
<p>Contact(s) Pédagogique(s) Clément POSTEC, expert environnement et énergie</p>	<p><i>Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN (handicap@foodinpaca.com)</i></p>



Réduisez l'impact économique et environnemental de vos déchets

Gestion des déchets

6 et 7 octobre - Ajaccio en présentiel - 7h

<p>Contact Administratif</p> <p>Lucile BEDEL 04 90 31 55 08 lucile.bedel@foodinpaca.com</p>	<p> Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</p> <ul style="list-style-type: none">Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciationsFeuille d'émargementAttestation de formation <p> Tarifs Documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2026 : 550,00€ HT Non adhérent 2026 : 750,00€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Documentation compris</p>
<p> AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR089888-1</p> <p>Nos résultats 2025 :</p> <p>99,75 % d'atteinte des objectifs</p> <p>99,80 % de satisfaction</p> <p>Mise à jour : le 20/01/2026</p>	<p> Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat Inscription obligatoire sur le site Ocapiat</p> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 22/09/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud. Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation</p>