

SENSIBILISATION



Réduire les déchets en restauration collective

Comprendre l'intérêt de la réduction des déchets et mettre en place des actions dans l'atelier restauration

- Généralités sur la réduction du gaspillage alimentaire.
- Comment réduire les déchets lors de la préparation.
- Comment réduire les déchets lors de la distribution des repas.
- Traiter les éventuels déchets.
- Echanger autour de pratiques mises en place dans d'autres structures.



SAPS BALL comprendre pour une meilleure inclusion

Sensibiliser vos équipes au handicap mental tout en leur permettant de vivre ensemble un moment de sport unique (en partenariat avec ESCA'L)



- Identifier les difficultés rencontrées et vécues par les personnes déficientes intellectuelles.
- Prendre conscience des adaptations possibles.
- Faire émerger des solutions (communication, rythme de travail, relationnel, aménagement...).
- Conseils pour inclure ou maintenir les personnes handicapées dans les effectifs.