FORMEZVOO

VOTRE RÉUSSITE, NOTRE PRIORITÉ

FORMATION PROFESSIONNELLE

Développement durable et RSE appliquée à l'hôtellerie

3 jours · 21 heures · Présentiel / Distanciel

DURÉE	EFFECTIF	FORMATS
3 jours	**Jusqu'à 12 participants**	**Présentiel / Distanciel**
21 heures	*maximum*	

Programme pédagogique détaillé

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Intitulé	Développement durable et RSE appliquée à l'hôtellerie
Durée	3 jours — 21 heures
Effectif	Jusqu'à 12 participants
Modalités	Présentiel / Distanciel
Public visé	Dirigeants, responsables et managers d'établissements hôteliers, ainsi que toute personne impliquée dans une démarche RSE et de développement durable.
Prérequis	Aucun prérequis technique n'est exigé. Exercer une fonction au sein d'un établissement hôtelier.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- *Analyser les enjeux et le cadre réglementaire : identifier les obligations légales applicables au secteur hôtelier (tri à la source, affichage environnemental, économies d'énergie) et les opportunités économiques.*
- *Réaliser un diagnostic RSE de l'établissement : évaluer les postes clés d'ARD HOTEL (eau, énergie, gestion des déchets, blanchisserie, achats et produits d'entretien) pour détecter les sources d'économies.*
- *Construire un plan d'action opérationnel : prioriser les actions correctives à court et moyen terme en chiffrant les gains financiers et environnementaux attendus.*
- *Mobiliser les équipes au quotidien : déployer des éco-gestes simples par service (réception, étages, petit-déjeuner/restauration) à l'aide d'outils visuels adaptés.*

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Le parcours se déroule en 6 modules répartis sur 3 jours.

Jour 1 — Comprendre la RSE et diagnostiquer ARD HOTEL

Module 1 : Les fondamentaux de la RSE en hôtellerie (3h30) : définition des trois piliers (environnemental, social, économique) adaptés à l'hôtellerie indépendante. Panorama des réglementations en vigueur (loi AGEC, décret tertiaire, biodéchets) et des labels reconnus (Clef Verte, Écolabel Européen).

Module 2 : Audit flash sur site (3h30) : visite technique commentée de l'établissement (chambres, lingerie, chaufferie, espaces communs, stockage). Analyse des consommations (eau, électricité, gaz, produits d'accueil) et cartographie des points forts et axes d'amélioration.

Jour 2 — Optimiser les ressources, les achats et les déchets

Module 3 : Maîtrise des fluides et réduction des déchets (3h30) : solutions concrètes de sobriété énergétique et hydrique sans perte de confort client (réducteurs de débit, gestion du chauffage/climatisation, rotation du linge). Mise en place du tri sélectif opérationnel et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Module 4 : Politique d'achats responsables et fournisseurs (3h30) : sélection de produits d'entretien écolabellisés, circuits courts pour le petit-déjeuner et la restauration, réduction des emballages à usage unique. Co-construction du tableau de bord de suivi des indicateurs clés (KPI).

Jour 3 — Fédérer les équipes, communiquer et piloter

Module 5 : Conduite du changement et animation interne (3h30) : techniques de sensibilisation des équipes opérationnelles (étages, réception, maintenance). Création des fiches réflexes par métier et du livret d'accueil RSE interne.

Module 6 : Communication client et feuille de route 2027 (3h30) : rédaction des messages de sensibilisation en chambre et sur les supports digitaux (site web, OTA) en évitant le greenwashing. Finalisation du plan d'action priorisé sur 6 mois et bilan de fin de formation.

MÉTHODES ET MODALITÉS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Support de formation numérique.
- Grille d'audit hôtelier.
- Modèles de fiches éco-gestes par service.
- Matrice Excel de suivi des consommations.
- Feuille de route RSE 2027 personnalisée.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Support de formation numérique.
- Grille d'audit hôtelier.
- Fiches éco-gestes par service.
- Matrice Excel de suivi des consommations.
- Feuille de route RSE 2027 personnalisée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET SUIVI

- Positionnement initial en début de session.
- Exercices pratiques continus sur site.
- Questionnaire d'évaluation des acquis en fin de parcours.
- Questionnaire de satisfaction à chaud.
- Remise d'une attestation de réalisation et d'un certificat de fin de formation.

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap
La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un aménagement spécifique peut être étudié selon les besoins. N'hésitez pas à nous contacter en amont pour échanger sur vos besoins.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Trois moyens simples pour vous inscrire à cette formation :

