



CCI AIX MARSEILLE
PROVENCE

N° Déclaration d'activité : 9313P001013

N° SIRET : 181 300 021 00019

TRANSITION ECOLOGIQUE « ECOGESTES EN CHR »

Que vous soyez déjà engagé dans une démarche de développement durable ou que vous souhaitiez commencer votre parcours vers une démarche écoresponsable, cette formation s'adresse aux membres des équipes d'un établissement qui souhaitent comprendre et appliquer les écogestes et aux établissements qui souhaitent construire leur charte écogestes.



Cible

Toute personne travaillant dans un établissement CHR et souhaitant comprendre et appliquer des écogestes énergie, eau et déchets.



Prérequis

Travailler dans un établissement CHR ou un commerce



Durée

- 1/2 journée (3,5 heures)
- Horaire précisée sur la convocation et le livret d'accueil (exemple : 9h à 12h30)



Tarif et financement

Session inter-entreprise collective : 200 € nets de taxes par participant – groupe de 15 maximum
Session intra-entreprise : devis sur mesure, à partir de 650€ nets de taxes

(Co-financement OPCO possible)

Consultez nos conditions générales de vente
<https://www.cciamp.com/conditions-generales-de-vente>



Intervenants

- Florence COLONNA, conseillère experte en transition écologique à la CCIAMP



Résultats

2024 : 100% des répondants à l'enquête de satisfaction se disent satisfaits voire très satisfaits ; 77% très satisfaits. 28 personnes formées. 2025 : pas de participants.

Objectifs

A la fin de la formation, vous aurez les compétences nécessaires pour

- Identifier les enjeux eau, énergie, déchets d'un établissement d'hébergement, de restauration ou de tourisme
- Comprendre et appliquer les écogestes et actions sur les enjeux eau, énergie et déchets
- Co-construire une charte d'écogestes adaptée à son établissement

Positionnement pédagogique

- Un positionnement pédagogique sera effectué en amont de la formation par tous les apprenants

Les points forts de la formation

Une approche ludique pour diffuser les écogestes

- Des jeux de mise en pratique
- Une meilleure compréhension des impacts et bénéfices
- Une implication des participants et un partage de bonnes pratiques

Livrables

- Des fiches mémo synthétisant le support de la formation (par mail)
- Différents outils utilisés pendant la formation
- Une attestation de fin de formation

Moyens et outils pédagogiques

- Formation collective en présentiel. Option distanciel étudiée au cas par cas.
- Vidéo-projection, paperboard
- Différents quizz ou mise en situation permettent d'ancrer ou évaluer les connaissances au fil de la formation.

Contenu

Durant la formation, vous allez découvrir les méthodes et outils pour travailler efficacement sur les thèmes suivants :

1. Le Développement Durable appliqué au secteur CHR et du tourisme

- Introduction au développement durable
- Enjeux et bénéfices spécifiques au secteur

2. Gestion de l'énergie en hôtellerie ou restauration

- Sensibiliser sur l'enjeu de l'énergie
- Identifier les postes de consommation d'énergie
- Connaître et appliquer les actions d'économie d'énergie

3. Gestion de l'eau en hôtellerie ou restauration

- Sensibiliser sur l'enjeu de l'eau
- Identifier les postes de consommation
- Connaître et appliquer les actions d'économie d'eau

4. Gestion des déchets en hôtellerie ou restauration

- Sensibiliser sur l'enjeu de la surproduction des déchets
- Réduire sa production de déchets
- Comprendre, connaître et appliquer les gestes de tri

5. Méthode de sensibilisation du personnel, des partenaires et de la clientèle

- Communiquer efficacement auprès de ses équipes, partenaires et ses clients
- Synthétiser et construire sa charte écogeste

Les avantages et les résultats

- En 2024 : 100% des répondants à l'enquête de satisfaction se disent satisfaits voire très satisfaits ; 77% très satisfaits. 28 personnes formées. 2025 : pas de participants.
- Impliquer les équipes et travailler sa marque employeur
- Homogénéiser les bonnes pratiques et les écogestes en interne
- Répondre aux nouveaux critères obligatoires de classement hôtelier
- Lutter contre les gaspillages

Pour toute réclamation, merci de cliquer sur le lien <https://www.cciamp.com/contact>

Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences acquises au fil de la formation à l'oral et via des quizz
- Formation non certifiante



Calendrier

Pour connaître les dates des prochaines sessions de formation et les adresses des lieux de formation, contactez votre CCI au 04 91 39 34 34 Ou consulter notre page agenda :

[Agenda des événements de la CCIAMP](#)



Lieux

- Session inter entreprise : Palais de la Bourse Marseille – 9 la Canebière 13001 Marseille. Ou antennes CCIAMP : Aix en Provence, Martigues, Salon de Provence, Aubagne
- Session inter-entreprise : à définir
- Distanciel : sur teams.



Contact CCIAMP

Florence COLONNA – 07 72 50 43 92
florence.colonna@cciamp.com



Délais et modalités d'accès

Un nombre minimum de (2) et maximum de (15) participants est défini pour chaque session de formation inter-entreprise. Les demandes d'inscription pour une session cessent d'être retenues lorsque le quota est atteint.

Inscription : au plus tard 7 jours avant la session

Contactez votre CCI pour obtenir plus de renseignements sur les modalités et délais d'accès (contact ci-contre).



Contenu détaillé

1. Le Développement Durable appliqué au secteur CHR et du tourisme

Identifier les enjeux environnementaux et sociaux d'un établissement CHR ou de tourisme

Compétences :

- Replacer la démarche d'écogestes au quotidien dans le cadre des enjeux de développement durable
- Comprendre les bénéfices des écogestes pour un établissement

Thèmes traités :

- Définition du développement durable, enjeux et impacts spécifiques au secteur, bénéfices de la lutte contre les gaspillages à l'amélioration de l'image auprès des clients.

2. Gestion de l'énergie en hôtellerie ou restauration

Comprendre et appliquer des écogestes pour réduire ses consommations d'énergie

Compétences :

- Comprendre l'impact des consommations l'énergie
- Identifier les postes de consommation de son activité
- Appliquer des écogestes énergie adaptés à son établissement

Thèmes traités :

- Les différents types d'écogestes, les actions à mettre en place, le potentiel d'économie d'énergie, l'organisation et les outils clés

3. Gestion de l'eau en hôtellerie ou restauration

Comprendre et appliquer des écogestes pour réduire ses consommations d'eau

Compétences :

- Comprendre l'impact de la consommation d'eau
- Identifier les postes de consommation de son activité
- Appliquer des écogestes eau adaptés à son établissement

Thèmes traités :

- Les différents types d'écogestes, les actions à mettre en place, le potentiel d'économie d'eau, l'organisation et les outils clés

4. Gestion des déchets en hôtellerie ou restauration

Comprendre et appliquer des écogestes pour réduire et valoriser ses déchets

Compétences :

- Comprendre l'impact de la production des déchets sur l'environnement
- Identifier les principales lois et obligations
- Appliquer des écogestes déchets adaptés à son établissement

Thèmes traités :

- Les lois et obligations, les différents scénarii de fin de vie des déchets, le potentiel des déchets
- La réduction des déchets, le tri sélectif, la valorisation des biodéchets, les déchets dangereux
- Le potentiel de réduction des déchets, l'organisation et les outils clés

5. Méthode de sensibilisation de ses clients et en équipe

Compétences :

Impliquer ses clients et ses équipes dans sa démarche

Compétences :

- Communiquer auprès de ses clients
- Sensibiliser et impliquer ses équipes

Thèmes traités :

- Les différents outils pour sensibiliser et communiquer sur les écogestes
- Synthétiser et construire sa charte écogeste