

RSE dans l'hôtellerie de luxe

Présentation Envergure

Depuis 1987 Envergure, favorise l'épanouissement professionnel de chacun, en accompagnant les différentes phases de transitions, d'évolution de nos candidats par le biais de nos solutions faites sur mesure, en revendiquant le Travail pour Tous.

Filiale du Groupe Actual, nous pensons que le travail est une force pour tous. Notre devise « Construisons ensemble votre travail » reflète notre vision selon laquelle la valeur travail est indissociable d'un engagement humaniste.

Convaincus de l'utilité de notre action, nous accompagnons les hommes et les femmes pour qu'ils se réalisent dans le travail. Guidés par un esprit entrepreneurial et militant, nous mettons tout en œuvre pour réussir la rencontre entre les candidats et les entreprises.

Objectifs

- Comprendre les principes fondamentaux de la RSE et leur importance dans le secteur du luxe.
- Élaborer un plan d'action RSE adapté à un hôtel 5 étoiles ou palace.
- Identifier et mettre en œuvre des pratiques durables liées à la gestion des déchets, à la consommation énergétique et à l'approvisionnement.
- Intégrer les alternatives durables dans les pratiques opérationnelles.
- Promouvoir une culture d'entreprise éco-responsable auprès des équipes et des clients.
- L'accueil des clients en situation de handicap

Contenu pédagogique

1.Introduction à la RSE

- Définition : Responsabilité Sociétale des Entreprises et ses enjeux dans le luxe.
- Norme ISO 26000 : Les 7 axes principaux (gouvernance, environnement, consommateurs, etc.).
- Pourquoi la RSE ? Données sur les attentes des clients du luxe (62 % veulent des hôtels respectueux de l'environnement).
- Quiz interactif : Signification de la RSE et son rôle.

Démarches RSE dans l'hôtellerie de luxe

- Les 3 piliers : Économique, social et environnemental.
- Exemples de labels environnementaux : Écolabels, EarthCheck, certifications BREEAM.
- Étude de cas : Le développement durable au Peninsula et au George V (objectifs de réduction de carbone et de consommation d'eau).
- Cas pratique : Élaboration d'un plan RSE pour un hôtel fictif, avec mise en avant des initiatives éco-responsables innovantes.

3. Gestion durable des ressources

- Tri, recyclage et compost : Mise en œuvre et impact sur les opérations.
- Alternatives aux produits chimiques : Nettoyage écologique (vapeur haute pression, lingettes microfibrées, produits concentrés rechargeables).
- Atelier pratique : Développement d'une stratégie de gestion des déchets dans un hôtel de luxe, en mettant l'accent sur le recyclage et la valorisation des biodéchets

4. Food Cost et durabilité

- Définition du Food Cost : Importance dans la gestion durable.
- Calcul du ratio : Optimiser les achats pour minimiser le gaspillage.
- Cas pratique : Planification d'un menu éco-responsable en intégrant les principes de la gestion durable (aliments locaux, saisonniers, minimisation des pertes).

5. Communication et sensibilisation

- Former les équipes : Méthodes pour engager le personnel dans les démarches RSE.
- Sensibilisation des clients : Techniques pour promouvoir les initiatives durables auprès des hôtes (écolabels, pratiques visibles comme le tri sélectif).
- Atelier pratique : Préparer un argumentaire pour convaincre la direction d'un hôtel d'adopter une initiative RSE.
- Communication, sensibilisation et gestion du handicap
- Approche inclusive : Inclure un volet sur l'accueil et l'intégration des personnes en situation de handicap au sein de l'établissement (clients et collègues).

Public cible

Tous les personnels des hôtels et restaurants de luxe de façon à intégrer le développement durable et les pratiques responsables dans leur travail quotidien, tout en valorisant l'image prestigieuse de l'établissement.

Durée

La prestation dure 7 heures.

Moyens pédagogiques

Moyens pédagogiques théoriques :

- Supports visuels
- Approche interactive
- Études de cas
- Ressources multimédia interactives

Moyens pédagogiques pratiques :

- Mises en situation ou simulations
- Observation directe

Moyens pédagogiques interactifs :

- Discussion et brainstorming
- Feedback et auto-évaluation

Modalités Techniques

- Espace de formation(salles et bureaux)
- Vidéoprojecteur

Profil des intervenants

- Formateur professionnel issu du milieu de l'hôtellerie/restauration de luxe

Modalités d'évaluation

- Quiz et exercices tout au long de la formation.
- Évaluation finale : Présentation des plans RSE par groupes, avec feedback du formateur
- Attestation de participation pour les apprenants ayant satisfait aux critères d'évaluation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Contactez notre Référent PSH pour les besoins d'aménagement de la formation et de la certification : referent.handicap@envergure.eu

Tarifs

1950 €

Lieux de formation

Envergure Paris 11 - 134 rue Saint Maur 75011 Paris

Contact

cedric.gaudard@actualgroup.com

07.56.18.16.23

alexis.boismard@actualgroup.com

06.80.23.63.24