



Cosa fa un ristoratore sostenibile?



Sette moduli online

WWW.RISTORAZIONESOSTENIBILE360.IT

Il programma **RS360** si propone di affrontare il tema della sostenibilità nei diversi ambiti della gestione di un ristorante, dall'acquisto delle materie prime alimentari e non, attraverso la formulazione del menu, fino alla formazione del personale, alla sensibilizzazione e valorizzazione del territorio, alla gestione responsabile di donne e di bambini e della squadra di lavoro, includendo aspetti trasversali quali ad esempio la gestione responsabile di energia, acqua e rifiuti ed il loro costante monitoraggio.

Nelle quattordici ore di formazione previste, di cui almeno una per ciascuno dei punti del manifesto, saranno quindi analizzati gli interventi attuabili in tali ambiti.

Quattordici ore di formazione con esponenti della ricerca scientifica e qualificati professionisti del settore

Quarto Modulo: 25 gennaio 2021 ore 15.30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 7 e 10 decalogo RS360

Fa squadra con il suo team e lo fa crescere. Fa rete con i colleghi e con gli attori della filiera

con la partecipazione di:

- **Pier Paolo Miglietta** – Ricercatore – Dipartimento Scienze e tecnologie Biologiche e Ambientali Università del Salento
- **Giancarlo Morelli** – Chef patron del Pomiroeu di Seregno, imprenditore del settore della ristorazione

Iscrizione sul sito web per la partecipazione gratuita, al termine sarà inviato il certificato di formazione.

Un progetto di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di

