

EN TANT QU' AGENT DE RESTAURATION, JE PEUX :



Anticiper les temps de préchauffage des appareils : repousser la mise en route des appareils afin qu'ils ne soient pas allumés plus longtemps que nécessaire

Organiser des visites par petits groupes pour présenter les éco-gestes du quotidien

Dégivrer dès que le givre atteint au plus 2mm d'épaisseur

Regrouper les produits avant de les introduire dans les frigos et chambres froids pour ne pas multiplier l'ouverture

Faire un état des lieux de la consommation d'eau et identifier les pistes d'économies

Vérifier l'étanchéité des chambres froides et des fours grâce à la caméra thermique du kit établissement et faire les réparations si nécessaire

Isoler les fours et baisser légèrement la température de cuisson, regrouper les cuissons, éteindre le four 10 min avant la fin de la cuisson

Proposer un repas froid ou basse consommation par mois, et communiquer sur les kWh économisés

Me renseigner sur les actions mises en oeuvre par mes collègues, et leur proposer de travailler en équipe

**LE POUVOIR EST ENTRE VOS MAINS.
CONTRIBUER AU PROJET CUBE.S AU SEIN DE**
.....!

Tenez informé le référent CUBE.S de l'établissement
.....de vos actions !



www.cube-s.org



@CubeScolaire



@CubeScolaire



POUR PLUS D'IDÉES ET
DES RESSOURCES POUR
LES METTRE EN ŒUVRE.