

## Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91  
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan  
0782887479  
contact@travail-transitions.fr



# Programme de formation

Date de génération : 30/06/2025

## Gérer un lieu écotouristique : pratiques durables et pédagogiques

### But de la formation

Acquérir une vision globale, durable et cohérente de la gestion d'un lieu écotouristique, en articulant accueil, pédagogie, gestion quotidienne et entretien.

### Compétences visées

1. Comprendre les enjeux de cohérence dans la gestion d'un lieu écotouristique
2. Identifier des outils de gestion interne coopératifs
3. Organiser une activité de restauration durable
4. Développer des pratiques durables d'accueil et de sensibilisation
5. Savoir organiser la maintenance et l'entretien du lieu

### Pré-requis

Etre impliqué dans un lieu collectif ou avoir un projet de création

### Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

### Type de public

Salariés, bénévoles, porteurs de projets de lieux d'accueils

### Équipements nécessaires

Formation en présentiel Tenue adaptée aux travaux pratiques

### Moyens pédagogiques

Supports visuels Ateliers pratiques Jeux de rôles

### Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

## Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91  
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan  
0782887479  
contact@travail-transitions.fr



## Méthodes pédagogiques

---

Méthode Transmissive  
Méthode Démonstrative  
Méthode Interrogative  
Méthode Active  
Méthode Expérientielle

## Durée

---

17 heures (3 jours).

## Programme

---

1. Introduction : les enjeux de cohérence dans la gestion d'un lieu écotouristique
  - Définition collective d'un lieu écotouristique
  - Identification des attentes du public
  - Clés de cohérence entre discours, postures et pratiques
  - Eco-exemplarité
2. Gestion interne du lieu :
  - Gestion des ressources matérielles et outils de gestion
  - Gestion des ressources humaines
  - Valorisation de sa démarche à l'externe (relations clients)
3. Gestion d'un lieu de restauration durable :
  - Culture des Cuisines nourricières (des produits frais et sains, des repas préparés avec soin, des assiettes équilibrées et variées, dans des conditions agréables pour manger).
  - Pratiques en cuisine (techniques culinaires)
  - Pratiques responsables (approvisionnements, gestion des ressources, etc.)
4. Pratiques durables d'accueil et de sensibilisation :
  - Importance de la sensibilisation des publics, sens au lieu
  - Outils d'expérimentation sur site
  - Outils pédagogiques accessibles et attractifs
  - Implication du public et des parties prenantes
5. Gestion collective durable du bâti et de ses aménagements
  - Maintenance corrective du lieu (notion d'éco-construction et bâtiment sobre en énergie, utilisation de matériaux durables, améliorations intégrant des critères écologiques)
  - Entretien quotidien d'un lieu d'hébergement (utilisation de produits durables, gestion des ressources en eau, notions d'hygiène)

**Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui**