

## REDACTION DES STAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE

La mise en page de votre document respectera les normes imposées par le référentiel, à savoir :

- Police Times New Roman ou Arial 12 et double interligne pour tous vos paragraphes de texte
- Police Times New Roman ou Arial 10 et simple interligne autorisé dans les tableaux
- Texte justifié.

Il est préférable de bien séparer les 2 stages lors de votre rédaction, le stage 1 en totalité, puis le stage 2. Si toutefois vous choisissez de rédiger vos 2 stages en même temps, il sera très important d'être clair et structuré, afin que le jury sache toujours de quelle structure vous parlez.

### 1. Présentation des deux structures sous forme d'un tableau comparatif

	Stage 1 Nom et adresse de la structure Dates de stages	Stage 2 Nom et adresse de la structure Dates de stage
Population cible		
Type de gestion (conçue ou autogérée)		
Type de restauration (Cuisine traditionnelle, assemblage, etc)		
Type de liaison		
Nombre de repas		
Mode de distribution des repas		
Cuisines satellites		
Présence d'une diététicienne au sein de la structure		

### 2. Organisation des moyens humains

#### 2.1 Organigramme

Réaliser un organigramme propre et lisible pour les 2 stages, qui mettra bien en évidence l'organisation hiérarchique au sein de la structure

Puis réaliser un tableau expliquant les rôles des membres du personnel pour 1 stage minimum

Proposer ensuite une analyse critique sur l'organisation des moyens humains pour 1 stage minimum : l'effectif est-il suffisant ? L'organisation et la répartition des tâches permettent-elles la bonne réalisation du travail à accomplir ?

#### **a. Horaires et qualifications du personnel**

Réaliser un tableau indiquant les horaires de travail et les qualifications du personnel pour 1 stage minimum. Exemple de tableau :

	Chef de cuisine	Second de cuisine	Aide cuisine	Personnel technique
Horaires	XX	XX	XX	XX
Formations	BEP Cuisinier HACCP Bonnes pratiques d'hygiène GEM-RCN Plan alimentaire		HACCP Bonnes pratiques d'hygiène Dressage des entrées et des desserts Plonge	HACCP Bonnes pratiques d'hygiène Plonge Nettoyage

### 3. Organisation des moyens matériels

#### ➤ **La gestion des stocks et des commandes** détaillée pour 1 stage minimum

Expliquer la gestion des stocks et des commandes (passation des commandes, fréquences des approvisionnements, logiciels utilisés, FIFO)

Présenter et analyser le choix des fournisseurs et des denrées (via un groupement d'achats, appels d'offres, gammes de produits utilisés, utilisation ou non de produits bio et fréquences, filières courtes)

Présence ou non d'un cahier des charges avec le ou les fournisseurs, référencement des produits

La gestion des stocks permet-elle de limiter le gaspillage ?

#### ➤ **Gestion financière** détaillée pour 1 stage minimum

Présenter le budget annuel, le prix de revient d'un repas : matières premières, masse salariale, frais d'exploitation, subventions

Préciser le coût des repas pour les convives

Le budget a-t-il des répercussions sur la qualité des repas ? Votre analyse critique est attendue.

#### ➤ **Implantation des locaux et matériels** détaillée pour 1 stage minimum

Réaliser un plan de la cuisine ou utiliser celui de la structure :

- Clair et lisible (le refaire si le plan existant n'est pas de qualité suffisante)
- Faire figurer les 5 circuits attendus : personnel, denrées, déchets, vaisselle sale et vaisselle propre avec un code couleur associé. Les flèches de chaque circuit doivent être fines, continues et montrer précisément les cheminements pour chacun des circuits
- Différencier par des coloriages les zones sales (rouge), propres (verte ou bleue) et intermédiaires (jaune ou orange).
- Analyser les matériaux :
- Présenter les caractéristiques des éléments suivants : sols et murs, plafonds, portes et fenêtres, air, plans de travail, matériel de désinfection et de nettoyage, chambres froides, lave-mains, matériel de cuisine (présentation sous forme de tableau souhaitée)
- Le matériel est-il adapté à la production : quantité, qualité, état de fonctionnement, plan de maintenance ?
- En cas de non-conformité, présenter des solutions adaptées.

- **Organisation de la production et de la distribution** détaillée pour 1 stage minimum

Présenter sous forme de diagramme :

Les étapes chronologiques de la production et de la distribution : réception des matières premières, stockage, déconditionnement, traitement des produits crus, cuisson et maintien en température ou refroidissement et conditionnement, étiquetage, allotissement (en fonction du type de liaison) Si la structure livre à des cuisines satellites, préciser l'agrément nécessaire, les structures concernées, les étapes de transport, les contrôles, le stockage des denrées après réception et les conditions de remise en température.

Votre diagramme comportera tous les couples temps/températures.

Il est beaucoup plus pertinent de mettre ce diagramme en contexte, avec une production donnée.

#### **4. HYGIENE**

##### **Application de la réglementation**

Il ne faut pas recopier le tableau ci-dessous, mais vous pouvez citer les différents règlements dans les parties concernées de votre rédaction, donc les mettre en contexte.

Règlements européens	
A destination des professionnels	
CE n°178/2002	La Food Law : base du paquet hygiène et socle de la sécurité sanitaire des aliments
CE n°852/2004	Relatif aux règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires
CE n° 853/2004	Relatif aux règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale
CE n° 2073/2005	Relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Contrôles officiels	
CE n° 854/2004	Relatif aux contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
CE n° 882/2004	Relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
Règlements français	
Arrêté du 08/06/2006	Demande d'agrément sanitaire
Arrêté du 21/12/2009	Relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
Note de service de la DGAL SDSSA/N2011-8117	Relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009
Décret n°2011-73124 juin 2011	Obligation de formation pour la restauration commerciale
Note de service	Relative à l'application de l'obligation de formation

de la DGAL 30/01/2012	
Arrêté du 19/10/2013	Relatif aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

<b>Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)</b>	
Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)	Cité dans le règlement 852/2004, concerne l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments
Plan HACCP	Analyse des dangers (microbiologiques, chimiques et physiques) avec la méthode des 5M, et identifier les points critiques pour leur maîtrise.
Système de traçabilité	Issu du règlement CE n°178/2002, capacité à retracer à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire.

### **Plan de maîtrise sanitaire (PMS)**

- Présenter le PMS de votre structure (Que comporte-t-il ? Est-il complet ? A jour ? Consulté ?) ***pour 1 stage minimum***
- Analyser et porter un regard critique sur les points 5.2., 5.3., 5.4. ci-après.
- Identifier les non-conformités et proposer des solutions adaptées pour toute cette partie.

### **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène détaillé pour 1 stage minimum**

#### **Le personnel :**

- Y-a-t-il un plan de formation à l'hygiène et à la sécurité des aliments ? Si oui, le présenter.
- Citer la réglementation qui rend obligatoire la formation du personnel
- Tenue de travail
- Comportement au sein de la cuisine
- Organisation du suivi médical : à l'embauche, par la suite, certificats médicaux, détection des porteurs sains.
- Le plan de nettoyage et de désinfection (fréquences, affichages, produits utilisés), le plan de lutte contre les nuisibles
- Affichages et respect des instructions relatives à l'hygiène (lavage des mains)
- Maîtrise des températures
- Contrôles à réception et expédition.

### **Plan HACCP détaillé pour 1 stage minimum**

- Analyser les circuits (personnel, denrées, déchets, vaisselle propre, vaisselle sale) ✪ vous pourrez ensuite conclure en montrant si l'implantation des locaux permet la marche en avant dans l'espace et/ou dans le temps pour chacun des circuits
- Analyse des dangers (microbiologiques, chimiques et physiques) avec la méthode des 5M qui sera réalisée en suivant les étapes de votre diagramme de fabrication et de distribution pour le stage dont vous aurez présenté le plan. Ci-dessous un exemple de tableau d'analyse des 5M (il n'est pas complet car il n'y a pas toutes les étapes, mais c'est pour vous montrer la méthode à appliquer) :
- Identifier les points critiques pour leur maîtrise

## Prélèvements de surface et auto-contrôles.

Traçabilité détaillée pour 1 stage minimum

Présenter les étapes et les documents d'enregistrement et contrôles associés, afin de montrer comment la traçabilité est assurée par la structure. Ci-après, un exemple de tableau à adapter avec les éléments relatifs à votre stage, au type de liaison et au diagramme de fabrication que vous aurez présenté préalablement.

<b>Etapes</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>	<b>Contrôles associés</b>
<i>Réception des matières premières</i>	Fiche d'enregistrement produit	<i>Quantité, intégrité de l'emballage, température des produits et du camion de livraison, N° lot, DDM/DLC</i>
<i>Stockage</i>	Fiche de stock Fiche d'enregistrement température	<i>Quantité Température congélateurs Des chambres froides</i>
<i>Déconditionnement</i>	Fiche de déconditionnement	<i>Nom du produit, numéro de lot, DDM/DLC, température à cœur, heure</i>
<i>Production</i>	Fiche de sortie produit Découpe des emballages produits	<i>Quantité, lot DDM/DLC Archivage des lots et DDM/DLC de chaque produit utilisé pour la production du jour</i>
	Fiche de contrôle cuisson	<i>Température des produits à cœur (heure de début et de fin de cuisson)</i>
<i>Refroidissement</i>	Fiche d'enregistrement température	<i>Température abaissée en dessous de 10°C en moins de 2h.</i>
<i>Etuves</i>	Fiche d'enregistrement température	<i>Maintien à plus de 63°C à cœur</i>
<i>Service</i>	Fiche d'enregistrement température	<i>Température des vitrines et/ou des bains-marie</i>
<i>Conditionnement</i>	Repas témoin (quantité et durée de conservation) Fiche d'enregistrement conditionnement et température	<i>Les services vétérinaires peuvent effectuer des contrôles microbiologiques Température, grammages et marquage des barquettes</i>
<i>Allotissement</i>	Bon de préparation de la livraison	<i>Quantités d'entrées, de viandes, de légumes, de fromages et de desserts</i>
<i>Nettoyage</i>	Fiche de suivi du nettoyage et désinfection. Fiche d'enregistrement des températures de lavage et eau de rinçage pour les tunnels de lavage	<i>Surfaces et zones à contrôler Autocontrôles associés</i>
<i>Transport</i>	Fiche d'enregistrement température	<i>Température des plats aux chargement et dernier client livré</i>

**Analyse : en cas de non-conformité, expliquer la procédure mise en œuvre.**

## **5. Etude nutritionnelle**

### **Justification des besoins de la population étudiée pour les 2 stages**

Présenter les objectifs nutritionnels pour votre population et les moyens de les atteindre

Identifier les besoins des rationnaires (P, L, G, fibres, fer, calcium, vitamines C et D) en vue d'une alimentation équilibrée, variée et agréable à consommer. Présentation sous forme d'un tableau de justification en utilisant les RNP les plus récentes

Citer les textes réglementaires

### **Analyse des fréquences** pour 1 stage minimum

Qui fait les menus ? Comment ? Existe-t-il un plan alimentaire ? Est-il conforme aux recommandations du GEMRCN ? Si ce n'est pas le cas, vous devrez impérativement proposer un correctif qui respecte les recommandations du GEMRCN. S'il n'y a pas de plan alimentaire, il sera opportun d'en proposer un à la structure et au jury

Citer les textes réglementaires

Présenter un tableau d'analyse des fréquences du GEMRCN puis réaliser son analyse et apporter les correctifs adaptés si nécessaire.

### **Etude quantitative et qualitative** pour 1 stage minimum

**Etude qualitative** : étudier la qualité nutritionnelle (apports en P, L, G, fibres, fer, calcium, vitamines C et D) d'un repas ou d'une journée de repas, selon la population ciblée

Etudier la structure des menus

**Etude quantitative** : étudier les grammages des portions servies par rapport aux besoins et conformément à la réglementation

Vérifier la mise en application de la réglementation en vigueur et des recommandations actuelles.

Pour toute cette étude nutritionnelle, proposer des solutions pertinentes et simples : par la rédaction de documents techniques (plan alimentaire, menus) tenant compte des contraintes budgétaires et organisationnelles.

## **6. Place du diététicien dans la restauration collective**

S'il n'y a pas de diététicien : réfléchir sur l'intérêt voire la nécessité d'un diététicien dans la structure  
Si un diététicien est présent : identifier ses tâches et les bénéfices pour la structure.

## **7. Mes actions**

Présenter vos actions de façon détaillée : objectifs, moyens, mise en œuvre, analyse critique.

## **8. conclusion**

Conclusion générale de vos 2 stages en restauration collective.

**Nombre de pages et d'annexes à rédiger pour cette partie restauration collective :**

**10 pages à 15 pages maximum**

**Annexes globales sur le mémoire : 20 à 30**