



**EVALUATION STAGE
RESTAURATION COLLECTIVE**

NOM ET PRÉNOM DU STAGIAIRE :

ENTREPRISE :

.....

DATES DU STAGE : DU/...../ 202.....**AU**/...../ 202.....

ATTITUDES PROFESSIONNELLES	EVALUATION				REMARQUES / CONSEILS DU TUTEUR
	0	1	2	3	
Se présenter sur le lieu de stage : contact téléphonique, tenue, entretien.					
S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe. (respecter les autres, se faire respecter)					
Règles élémentaires de savoir vivre et d'hygiène : ponctualité, assiduité, sourire, propreté tenue.					
Communiquer oralement avec un langage professionnel et approprié.					
Être actif : faire preuve de dynamisme et de vivacité au quotidien.					
Effectuer son travail en respectant les consignes.					
S'adapter aux méthodes de travail et aux remarques formulées.					
Participation aux tâches administratives avec le responsable et/ou diététicien (détail au verso)					
Faire preuve d'initiative (détail au verso)					
Faire preuve de motivation, de curiosité professionnelle demander des conseils. (détail au verso)					
TOTAL /30					
NOTE /20					

Evaluation effectuée le :

Par M.....

Contact :

Cachet de l'entreprise /Signature

**REFLEXIONS - ACTIONS A CONDUIRE PAR LE STAGIAIRE
PENDANT ET APRES LE STAGE POUR LA REDACTION DU MEMOIRE**

Liste non exhaustive

PRODUCTION

Effectuer au quotidien le travail de mise en place, production, distribution, nettoyage au regard du fonctionnement de l'équipe,

CONCEPTION - ELABORATION

Les plans, locaux (collectivités, commerce), équipements

Avec les plans des locaux déterminer les différentes zones

Conduire une réflexion sur la conformité et respect des normes de sécurité et d'hygiène

Les plans alimentaires, des menus à préparer

Analyser sur 20 jours le plan de menus

Comparer avec le G-RCN

Proposer les ajustements aux standards définis

Proposer un choix de préparations qui, tout en présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget

Adapter l'alimentation à des activités ou à des conditions de vie particulières

Adapter l'alimentation habituelle quantitativement et qualitativement en utilisant éventuellement des produits destinés à une alimentation particulière (CNO et autres)

Participer au sein d'équipes pluridisciplinaires à des enquêtes alimentaires, épidémiologiques

Concevoir et réaliser un questionnaire d'enquête de motivations de consommation à des fins préventives

Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête

Assurer l'éducation nutritionnelle des consommateurs

Eduquer et informer le grand public

Participer à la réalisation de fiches techniques de préparations culinaires

Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations

Participer à la conception et au lancement de nouveaux produits

Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetages...)

Rédiger des documents professionnels

Rédiger un article, une note d'information, un rapport, concevoir une affiche

GESTION

Les achats

Percevoir la fonction approvisionnements : choix des produits, des fournisseurs, politique de prix

ORGANISATION - CONTRÔLE

Hygiène des locaux, du matériel, des denrées, du personnel en application des textes réglementaires

Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires

Réalisation des repas en cuisine

Apprécier les conditions des préparations diététiques ou non en collaboration avec le chef de cuisine

Apprécier la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires

Estimer et contrôler la consommation alimentaire

Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressantes la gestion et/ou la nutrition (Egalim)