

AVANT-PROPOS

Le référentiel du BTS Diététique détaille les capacités et **compétences** que le futur **diététicien doit acquérir** durant sa formation (*pages 10 à 32 de l'arrêté du 9 septembre 1997*). Ainsi, il peut être relevé pour la 1^{re} année de façon plus spécifique **pour le secteur de la restauration collective** :

| N° | Capacités |
|------|--|
| C111 | Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existant du service alimentaire |
| C121 | Élaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité |
| C160 | Réaliser une fiche technique standard |
| C171 | Concevoir des documents techniques |
| C210 | Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché |
| C230 | Proposer un choix de préparations qui présentent les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales |
| C250 | Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel |
| C310 | Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité |
| C320 | Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine |
| C340 | Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité |
| C350 | Déterminer la consommation alimentaire |
| C410 | Transmettre des informations adaptées à un public donné |

Ces capacités et compétences s'acquièrent durant les enseignements de certaines matières comme les techniques culinaires, la nutrition, l'économie-gestion, l'alimentation. Les stages participent de façon importante à leur acquisition.

Comme vous le constatez, **les diététiciens ont parmi leurs missions professionnelles celle de connaître le secteur de la restauration collective afin d'y assurer des repas adaptés aux convives en tenant compte des possibilités des établissements, des recommandations et de la réglementation en vigueur.**

C' est ainsi que les **fiches de postes pour les diététiciens** dans le secteur de la **restauration collective à caractère social ou de la formation professionnelle**, associent la **maîtrise des qualités nutritionnelles et organoleptiques des repas servis, à celle de leur qualité sanitaire**. Les offres d' emploi de plus en plus nombreuses dans ces secteurs, demandent ainsi aux diététiciens certaines des compétences suivantes :

- une connaissance du paquet hygiène exigée.
 - une connaissance du système HACCP (hazard analysis critical control point) exigée, pour le secteur de la restauration collective et l' allotissement.
 - de travailler dans le respect des règles d' hygiène et de nutrition, d' assurer une assistance et une expertise au chef de la cuisine.
 - de veiller à l' application et au suivi du plan de maîtrise sanitaire et être l' interlocuteur de la DDCSPP (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations)
 - de réaliser les contrôles (températures, grammages, présentations, régimes) des plateaux des patients
 - de contrôler la traçabilité des étiquettes des matières premières
 - de réaliser les audits d' hygiène lors des remplacements du chef de groupe HACCP
 - de manager une équipe de cuisine de plusieurs personnes.
 - d' assurer avec le Directeur Technique et Qualité les formations initiales obligatoires HACCP
- Le diététicien peut alors être nommé « Responsable Qualité », rôle qui nécessite un savoir, un savoir-faire et un savoir être indispensables, rigoureux et également incontournables. Après le BTS Diététique, les études peuvent être complétées si besoin, dans ce domaine.

L' objectif de ce document est donc de vous permettre de comprendre les bases générales de l' hygiène en cuisine pour les analyser en référence aux textes réglementaires en vigueur. Durant vos stages, vous pourrez observer notamment la mise en place de la **démarche HACCP**. **Selon la production, elle peut être différente, la réglementation permettant une adaptation.** Une cuisine centrale préparant et livrant des milliers de repas par jour diffère d' une petite structure comme une crèche ou une maison de retraite avec une cinquantaine de convives. C' est ainsi que dans ce document, dans la partie 4, les annexes proposées telles que les fiches de réception ou de suivi des températures, sont des exemples et peuvent être rédigées différemment dans les structures. Il est important que vous en preniez connaissance durant vos stages.

Lors de vos stages en restauration collective et en cas de présence d' un diététicien, vous pourrez observer et analyser ces rôles qui seront retranscrits dans votre rapport de stage. Vous aurez ainsi l' opportunité d' être à ses côtés, ce qui est formateur. Dans le cas contraire, vous démontrerez sa place et ses missions possibles dans la structure, ce qui est tout aussi formateur.