

**PARTIE 1 :**  
**LA RESTAURATION**  
**COLLECTIVE**

# I. CONSEILS ET AIDE POUR LA RECHERCHE DE STAGES DE 1ÈRE ANNÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE

## 1. Objectifs de stage:

**Selon le référentiel du BTS de 2019 :**

« Les étudiants en section de technicien supérieur Diététique doivent accomplir vingt semaines de stages à temps plein dans des collectivités, organismes ou structures présentant des activités en nutrition et en diététique ».

### 1. Stages de restauration collective

**Durée totale : cinq semaines.**

**Ces stages se déroulent obligatoirement en première année.**

Ils se dérouleront dans deux collectivités différentes dont l'une au moins sera une collectivité de bien-portants.

Le but de ces stages est de permettre :

- une participation effective : à l'élaboration des repas et aux techniques de préparation des plats et aux tâches d'économat.
- une approche concrète des problèmes relatifs à la gestion, à l'organisation des moyens matériels et humains, à la distribution de repas et à l'hygiène. »

## 2. Types de structures possibles :

Les stages de restauration collective ont une durée de 5 semaines au total et certains critères doivent être respectés :

**1 :** Ils doivent être réalisés dans des établissements servant des personnes bien portantes, sans régime alimentaire thérapeutique : si vous faites un stage en cuisine d'hôpital vous devrez vous concentrer sur les repas du personnel de l'établissement ou les patients ayant un régime normal ;

**2 :** Ils doivent être réalisés dans 2 structures différentes : dans l'idéal un stage en liaison chaude et un en liaison froide ;

**3 :** Les structures doivent servir un minimum de 80 couverts ;

**4 :** Les structures doivent cuisiner sur place : il n'est accepté de faire des stages dans des cuisines d'assemblage ;

**5 :** Les stages doivent concerner 2 populations différentes : ne faites pas 2 stages en EHPAD ;

**6 :** La présence d'un(e) diététicienne n'est pas obligatoire.

Pour rappel, « **définition réglementaire de la restauration collective : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat** ».

Le secteur de la restauration collective est à distinguer de la restauration dite « commerciale » dans laquelle vous ne pouvez pas effectuer vos stages (restaurants, brasseries, self services de magasins...).

Voici des exemples de types de restauration collective où vous pouvez postuler :

- Restaurants d'entreprise de salariés
- Enseignement public ou privé : université, lycée, collège, école primaire et maternelle
- colonies de vacances, centres aérés (pour les stages faits pendant les vacances)

- EHPAD, maisons de retraite
- Maisons de cures
- Hôpitaux ou cliniques
- Foyers de jeunes travailleurs
- Casernes
- Prisons
- Cuisines centrales qui livrent des repas dans divers établissements

*NB : Faites vos recherches de stages dès que possible, dès que vous êtes inscrit commencez à chercher vos stages de 1ere et 2eme année.*

## **II. ORGANISATION**

### **Période de réalisation des stages**

Vous devez effectuer vos stages durant la 1ere année de votre BTS afin de valider celle ci, donc la période possible s'étale entre septembre et août.

Avant de partir en stage il sera impératif d'avoir certaines connaissances : la réglementation, HACCP, GEMRCN, les besoins nutritionnels des bien portants, les rations, les plans alimentaires et menus, la gestion. C'est pour cela qu'il est conseillé de programmer ces stages à partir de Janvier.

Pour fixer les dates prenez en compte les vacances scolaires car les structures scolaires sont fermées pendant les vacances.

### **Les conditions de stages**

Vous devez en discuter pendant l'entretien, les conditions diffèrent selon les lieux : tenue obligatoire fournie ou pas, horaires, repas...

### **Vos activités pendant les stages**

Vous devez voir chaque aspect de l'établissement : gestion, livraison, production froide et chaude, légumerie, service, nettoyage, plonge...

Vous pouvez, mais sans obligation pour ces stages, mettre en place des actions : questionnaire de satisfaction, flyers d'information, enquête alimentaire, ateliers/animations auprès des convives...

Prenez des notes, posez des questions, observez et demandez tous les documents nécessaire (voir liste des annexes à la fin de la partie).

### **Avant l'écriture**

Réunissez autour de vous et rangez par stage:

- Vos prises de notes
- Les documents récupérés

Gardez toujours à l'esprit : le nombre de pages à écrire. En effet nous avons vu que pour cette partie du mémoire vous devez consacrer environ 10 à 15 pages.

Organisez vos notes : classez méthodiquement les notes prises pendant le stage. Elles doivent être déjà classées par date ou par thème.

### **Elaborer le plan générale**

Ecrivez les grandes lignes du sommaire de la partie correspondant aux stages de restauration collectives

Cela vous permettra de mieux vous structurer et vous organiser pour commencer à écrire.

En ce qui concerne les stages en restauration collective on attend de vous une rédaction découpée en 6 grandes parties indispensables auxquelles vous pouvez rajouter d'autres choses (intro, présentation des structures, actions menées....) :

- Organisation des structures : personnel et locaux
- Analyse de l'hygiène : 5M ou étapes de production
- Gestion/Comptabilité : gestion des stocks, prix de revient, coût d'un repas, fournisseurs
- Analyse de l'alimentation: GEMRCN / fréquences ou analyse nutritionnelle
- Rôles et place du diététicien
- Conclusion

Pour les stages de restauration collective, je vous conseille de vous limiter à 11 annexes maximum afin qu'il vous reste assez de possibilités pour les autres parties de votre mémoire.

A suivre, je vous détaille tout ce qu'on attend de vous dans chaque partie et je vous mets également des exemples d'annexes.

Astuces :

- *Organigramme en annexe : peu d'intérêt plutôt faire une présentation en quelques lignes sauf si l'équipe est trop importante.*
- *Pour une meilleure visibilité et une meilleure compréhension il est préférable de séparer les 2 stages de restauration collective*
- *Le jury recherche du professionnalisme : Observations, analyses, un sens critique, propositions d'actions correctives ou d'améliorations...*
- *Plans des cuisines : 1 pour chaque stage. Vous n'êtes pas obligé de les refaire, si ils sont clairs vous pouvez les garder tels quels, pensez à flécher les circuits propres et sales si ils ne sont pas indiqué*
- *Analyse des fréquences du GRCN (ex-GEMRCN): un exemple de menus qui ont servis à faire l'analyse à mettre en annexe : 1 semaine par exemple.*
- *Oral : Souvent des questions hygiène (5M, HACCP) et fréquences/GEMRCN (où placer tel ou tel aliment dans la grille)*

### **III. LA PHASE D'ÉCRITURE**

#### **1. Introduction :**

Ecrire un paragraphe de quelques lignes qui explique ce qu'est la restauration collective.

#### **2. Présentation des structures : (1/2 page)**

Dans cette partie on attend de vous que vous présentiez brièvement les structures, vous pouvez le faire sous forme de tableau. (voir ci dessous)

Afin de gagner de l'espace vous pouvez présenter les 2 structures dans un même tableau comme l'exemple ci dessous.

Le tableau ci dessous présente mes deux stages en restauration collective :

	1 <sup>er</sup> Stage	2 <sup>ème</sup> Stage
<b>DATES</b>	Du 01/07/19 au 19/07/19	Du 22/07/19 au 09/08/19
<b>LIEUX</b>	Restaurant Inter-administratif de Lyon (RL)	EHPAD « Les Jardins des Verchères »
<b>GESTION</b>	Association Autogérée	Autogérée
<b>POPULATION</b>	Adultes : personnels de l'administration française Parfois : enfants du centre aéré réservé aux administrées	Personnes âgées autonomes Adultes : personnel de l'EHPAD, visiteurs des résidents
<b>NOMBRE MOYEN DE REPAS / JOUR</b>	1250 déjeuners	70 petits déjeuners et goûters, 75 déjeuners et dîners
<b>TYPE DE LIAISON</b>	Liaison froide Service direct et jusqu'à J+3 Repas à emporter et livrés	Liaison chaude Service direct Sur place
<b>MODE DE DISTRIBUTION DES REPAS</b>	Self service avec choix multiple A emporter et livrer	Menus fixes possibilité de remplacement (aversions, régimes...) Service à table ou en chambre si besoin
<b>PRESENCE D'UN(E) DIETETICIEN(NE)</b>	Non	Oui mais au siège du groupe, à Paris

### **3. Organisation des structures : (1 page/ stage)**

Cette partie est à rédiger de la même manière pour les 2 stages et elle se divise en 2 sous partie:

#### 3.1. Présentation du personnel :

- Présentation du personnel : appuyez vous sur un organigramme. A vous de voir si vous voulez l'ajouter en annexe, aucune obligation.

**Attention : Votre mémoire doit être anonyme donc ne citez aucun nom, juste l'initial des noms est à mettre. (ex : Mr. P)**

- Précisez les formations continues accessibles au personnel
- Précisez le rythme de travail : horaires, pause, charges de travail

#### 3.2. Présentation des locaux :

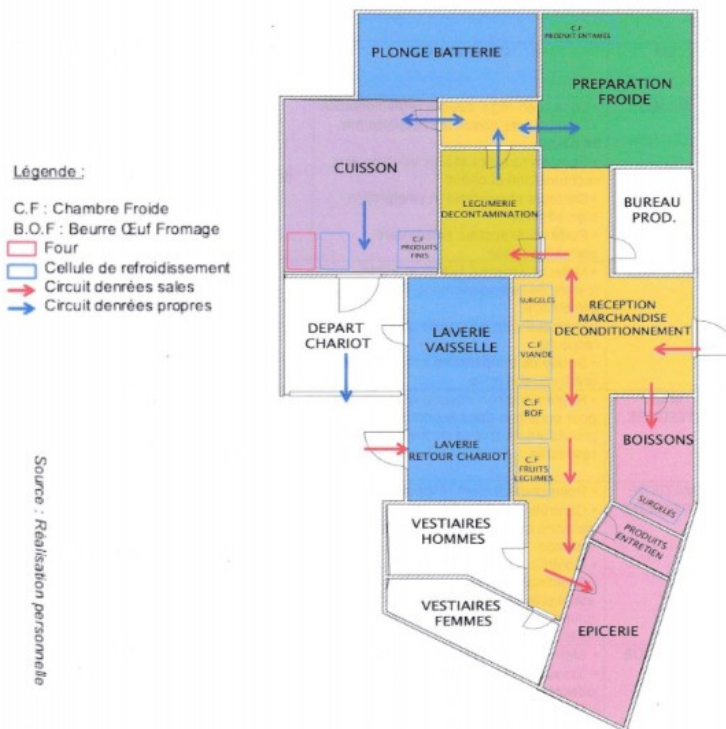
- Présentation des locaux : appuyez vous sur le plan qui sera à mettre en annexe.

**NB: Pensez à bien flécher les circuits propres et sales**

- Précisez comment se déplace le personnel et les convives dans l'établissement
- Observez si il ya des dysfonctionnement par rapport aux normes HACCP
- Ajoutez tout ce qui peut vous sembler pertinent

Précisez quel type de cuisine est servit : fait maison, surgelés, cuisine traditionnelle, conserves...

## Exemple de plan de cuisine avec circuits fléchés à mettre en annexe



### **4. Analyse de l'hygiène : (1 page/stage)**

Commencez par redire en quoi consiste l'hygiène, les normes HACCP et que dit la réglementation.

Vous devez faire un analyse des 5M pour une structure et une analyse des étapes de production pour l'autre structure. Les 2 sont sous forme de tableaux et à mettre en annexe

- Analyse des 5M : Faire sur une seule structure, voir celle qui est la plus pertinente sur cette analyse. Points positifs : Bonne analyse critique et bonnes propositions d'amélioration.
- Analyses des étapes de production : Faire sur une seule structure, celle qui n'a pas eu d'analyse 5M

## **Exemple d'analyse des 5M à mettre en annexe**

5M	Observations	Dangers Microbiologiques	Propositions correctives
<b>MILIEU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Locaux en règle avec la réglementation.</li> <li>• Plan de lutte contre les nuisibles mis en place</li> <li>• Température des locaux adaptée aux secteurs froid et chaud</li> <li>• Secteurs chaud/froid et sale/propre bien séparés</li> <li>• Porte entre secteur sale/propre souvent ouverte</li> </ul>	Multiplication	Information voire formation du personnel
<b>MATERIEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel adapté à la liaison froide (cellule de refroidissement, film alimentaire)</li> <li>• Protocoles de nettoyage bien respectés</li> <li>• Sonde de température pas nettoyée entre chaque prise</li> </ul>	Contamination	Sensibiliser le personnel aux règles d'hygiènes
<b>MAIN D'ŒUVRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglementation assez mal respectée pour certaines point le port de bijoux, procédure de lavage de mains non respectée</li> </ul>	Contamination	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expliquer les dangers</li> <li>• Formation chaque semaine au lavage de mains, par petit groupe</li> </ul>
<b>MATIERE PREMIERE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Point correctement respecté</li> <li>• Contrôle des températures des camions et des denrées à chaque livraison</li> <li>• Contrôle des emballages : dénomination, marque, DDM ou DLC, estampille de salubrité des produits animaux ou en contenant, le numéro de lot et la température</li> </ul>	Contamination Multiplication	Information aux personnel
<b>METHODE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthode conforme à la réglementation</li> <li>• Travail rapide et à température adaptée</li> <li>• Prélèvement de plats témoins</li> <li>• Refroidissement des préparations culinaires en cellules de refroidissement</li> <li>• Contrôle des surfaces et des préparations hebdomadaires</li> <li>• Relevés réalisés archivés</li> <li>• Respect des procédures</li> <li>• Contrôle des températures des denrées pas toujours prises</li> </ul>	Multiplication	Information voire formation du personnel

Source : Réalisation personnelle

## Exemple des étapes de production à mettre en annexe

Constations	Dangers et causes envisageables	Suggestions et actions correctives
<p style="text-align: center;"><b>RECEPTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de vérification du camion, ni du conditionnement, ni des températures des denrées</li> <li>• Pas d'horaire fixe de livraison : le personnel doit retourner en zone sale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contamination par camion sale</li> <li>• Contamination entre les différentes denrées, développement de micro-organismes</li> <li>• Marche en avant dans l'espace non respectée</li> <li>• Contamination de la zone propre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place d'une vérification systématique du camion (salubrité, température)</li> <li>• Vérification de l'intégralité du conditionnement des denrées lorsqu'elles sont livrées sur palettes filmées</li> <li>• Utilisation de surchaussures jetables lors du passage en zone souillée</li> </ul>
<b>STOCKAGE</b>	Rien à signaler	Rien à signaler
<p style="text-align: center;"><b>PRODUCTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production froide : pas de zone réfrigérée (température de la zone allant 25°C jusqu'à 30°C en période estivale)</li> <li>• Pas de port de gants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prolifération de micro-organismes car la température ambiante est favorable au développement de la flore mésophile</li> <li>• Risque de contamination bactérienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production rapide des préparations ; filmer et stocker au fur et à mesure dans la chambre froide positive</li> <li>• Faire une réunion d'information sur l'hygiène corporelle, préciser à quel moment l'usage de gants est requis</li> </ul>

Source : Réalisation personnelle

C'est aussi dans cette partie qu'il faut parler de sujets tels que :

- Traçabilité
- Analyses bactériennes, audit... :
- Contrôles de températures : chambres froides, denrées, camion de livraison...
- Suivi technique du matériel
- plan de nettoyage et de désinfection



## 5. Analyse de la gestion : (1 page/stage)

Analysez le type de gestion :

- Expliquez comment les fournisseurs sont choisis : appel d'offre national, produits locaux, bio... ;
- Quand et comment sont effectuées les commandes ;
- Quand, comment et par qui sont réalisés les menus (un exemple de menu peut être mis en annexe) ;
- Le nombre de repas servis et les différentes populations : enfants, ado, adultes, personnes âgées, personnel.
- Prix de revient d'un repas

## 6. Analyse de l'alimentation : (2 pages/stage)

Dans cette partie on attend :

- Une analyse nutritionnelle pour un stage
- Une analyse GEMRCN/ Contrôle des Fréquences pour un stage
- Une analyse des grammages pour les 2 stages

**OU** vous pouvez faire l'analyse nutritionnelles et l'analyse GEMRCN / contrôle de fréquences sur 1 stage et rien sur le second.

Je trouve cette seconde option beaucoup moins intéressante et pertinente pour le mémoire, je ne vous la conseille pas.

### 6.1. L'analyse nutritionnelle :

Pour effectuer une analyse nutritionnelle la plus juste et représentative possible je vous conseille de faire une moyenne sur 3 menus, c'est à dire :

1. Vous relevez sur 3 jours les menus les plus consommés
2. A l'aide des recettes du chef et des grammages vous calculez pour chaque repas les apports nutritionnels
3. Vous faites une moyenne des apports nutritionnels pour un repas dans cette structure
4. Vous analysez les résultats obtenus
5. Vous proposez des améliorations ou alternatives si besoin
6. Expliquez si la mise en place de ces recommandations peut être envisageable par la structure et si non pour quelles raisons.

## Exemple d'analyse nutritionnelle pour 1 menu à mettre en annexe

Exemple de calcul MENU 1	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Calcium (mg)
<b>Entrée: Melon</b>	1,46	0,4	13,1	24,6
<b>Plat principal : Tagine d'agneau</b>				
- Sauté d'agneau	56,6	21,4	0,02	18
- Pois chiche	0,8	0,3	0,2	7,2
- Huile d'olive	0	3,5	0	0
- Oignon	0,1	0,02	0,5	2,3
- Carotte	0,1	0,02	0,4	4,7
- Poivron	0,1	0,01	0,3	3,2
- Tomate double concentré	0,1	0,01	0,7	0,8
- Huile de tournesol	0	3,5	0	0
- Farine T65	0,4	0,03	2,4	0,9
<b>Accompagnement: Semoule + Côte de blette</b>				
- Semoule	10,4	1,3	66,4	40
- Côte de blette	1,5	0	1	123,2
- Olive noire	0,1	1,3	0	4,4
- Huile d'olive	0	4	0	0
- Oignon	0,2	0,02	0,7	3,5
- Tomate concassée	0,2	0,1	0,6	2
<b>Dessert : Tartelette aux fraises</b>				
- Fraises	0,5	0,1	4,9	10,5
- Sucre blanc	0	0	3	0,1
- Lait 1/2 écrémé	0,4	0,2	0,5	11,4
- Jaune œuf liquide	2,8	4,8	0,2	9
- Farine T65	0,8	0,1	4,1	1,5
- Sucre glace	0	0	15	0
- crème fraîche 35% m.g	0,4	5,6	0,3	10,1
- Gélatine	0,3	0	0	0,8
- Pâte sablée	3,7	12,5	37,8	12
<b>TOTAL (en g ou mg)</b>	<b>81</b>	<b>59,2</b>	<b>152,1</b>	<b>290,2</b>

## Exemple d'analyse nutritionnelle moyenne sur 3 menus

Menus les plus représentatifs	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Calcium (mg)
<b>MENU 1 :</b> •Melon •Tagine d'agneau / Semoule + Côte de Blette •Tartelette aux fraises	81	59,2	152,1	290,2
<b>MENU 2 :</b> •Caviar d'aubergine •Wok de poulet / Riz •Salade de fruits frais	30,1	27,9	56	88,7
<b>MENU 3 :</b> •Flan de courgette •Suprême de volaille / Pâtes + Carottes •Fromage blanc aux fruits rouges	78,8	53,4	55,7	237,5
<b>MOYENNE (en g ou mg)</b>	<b>63,3</b>	<b>46,8</b>	<b>87,9</b>	<b>205,5</b>
<b>AET moyen (kJ)</b>	<b>1076</b>	<b>1778</b>	<b>1494</b>	

Ce type de tableau est à mettre dans le corps du mémoire, vous pouvez observer qu'il est pertinent de faire une moyenne car les apports nutritionnels peuvent être très variables selon les jours et les menus.

Pour finir vous analysez tous les résultats et proposez des améliorations, ci dessous un exemple d'analyse à mettre dans le corps du mémoire.

### 6.2. L'analyse GEMRCN et contrôle des fréquences:

- Il vous faut les menus : 20 menus consécutifs pour les enfants, adolescents, adultes et 28 menus consécutifs pour les personnes âgées.
- Grille de contrôle des fréquences du GEMRCN ou GRCN correspondant à la population étudiée (vous les trouverez en document annexes)

Dans cette partie on attend de vous que vous analysiez les fréquences, les menus et les grammages des repas et proposiez des améliorations.

Tous les repas doivent être analysés. Par exemple, pour un EHPAD faites une analyse sur le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner et le(s) collation(s) (seuls le déjeuner et le dîner sont pris ne compte dans les fréquences).

### 6.3. L'analyse des grammages:

Si vous pouvez, pesez ou récupérez au près du chef tous les grammages précis pour les différents plats.

Vous pourrez ainsi analyser les quantités servis en lien avec les recommandations du GEMRCN.

Dans cette partie l'analyse nutritionnelle et le contrôle des fréquences associés à l'analyse des grammages vous permettent de vérifier la mise en application de la réglementation et des recommandations. Ainsi que la vérification de l'adéquation des menus avec les besoins des convives.

En plus de cela vous pouvez ajouter un paragraphe sur le point de vue organoleptique des plats, le gaspillage, la diversité des plats...tout ce qui vous semble pertinent.

## **7. Les actions menées : (1/2 page/stage) :**

Dans ce paragraphe vous développerez les actions et animations que vous avez mises en place.

En annexe, vous mettrez les documents en attestant : flyers, affichettes, questionnaires, dépliants...

## **8. Rôles du (de la) diététicien(ne):(1/2 page/stage)**

Vous finissez cette partie de mémoire en décrivant les rôles du (de la) diététicien(ne) de la structure. Et si l'établissement n'a pas de diététicien(ne), vous pouvez indiquer en quoi cela serait bénéfique pour l'établissement d'avoir un(e) diététicien(ne).

Ce paragraphe doit être fait pour chaque stage.

### **9. Conclusion:**

Vous ferez UNE conclusion globale sur l'ensemble ces stages en restauration collective.

## **IV. RESUMES DES ANNEXES:**

<b>Partie du rapport</b>	<b>Documents</b>
Présentation des collectivités	- Organigrammes pour les 2 stages (facultatif) - Plan de la cuisine pour les 2 stages
Analyse de l'hygiène	- Tableau des 5M pour 1 stage - Tableau selon les étapes de production pour 1 stage - Diagramme de fabrication pour 1 stage (facultatif) - Plan de nettoyage et désinfection pour 1 stage - Résultat d'analyse bactériologique pour 1 stage - Fiche de contrôle remplie pour 1 stage (température de denrées, locaux, chambre froide...)
Analyse de l'alimentation	- Tableau des fréquences GEMRCN rempli pour 1 stage - 20 menus consécutifs ou 28 menus consécutifs (soit 20 jours ou plus) pour 1 stage - Tableau de calcul des apports nutritionnels pour 1 stage - 1 exemple de menu pour 1 stage (celui choisi pour étude nutritionnelle)
Animation éventuelle	- Questionnaire, affichettes, dépliants...(facultatif)