

SOMMAIRE

Avant-propos	4
PARTIE 1 : CONSEILS ET AIDE POUR LA RECHERCHE DES STAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE À CARACTÈRE SOCIAL DE 1^{RE} ANNÉE.....	7
PARTIE 2 : PRÉSENTATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE À CARACTÈRE SOCIAL ET DE LA RÉGLEMENTATION EN HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES	15
Chapitre 1 : Présentation du secteur de la RHD.....	17
Chapitre 2 : Justification de la sécurité alimentaire	19
Chapitre 3 : Évolution et contexte actuel réglementaires	21
1. LE PAQUET HYGIÈNE	23
2. PRÉSENTATION DE TEXTES COMPLÉMENTAIRES.....	29
PARTIE 3 : HYGIÈNE ET QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE À TRAVERS L' ANALYSE ET LA MAÎTRISE DES DANGERS : LA DÉMARCHE HACCP	33
Introduction.....	35
Chapitre 1 : Présentation de la démarche HACCP.....	37
1. HISTORIQUE	37
2. DÉFINITION DE LA MÉTHODE HACCP.....	37
3. LES PRINCIPES DE LA MÉTHODE HACCP.....	38
Chapitre 2 : Application pratique de la démarche HACCP.....	41
PARTIE 4 : ANNEXES.....	53
PARTIE 5 : CONSEILS POUR LA RÉDACTION DE LA PARTIE RESTAURATION COLLECTIVE.....	71
1. INTRODUCTION.....	74
2. PRÉSENTATION DES STRUCTURES	74
3. ORGANISATION DES STRUCTURES	75
4. ANALYSE DES TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION.....	75

TION ET DU RESPECT DES RÈGLES D' HYGIÈNE	76
5. ÉTUDE DE LA GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION	77
6. ANALYSE NUTRITIONNELLE	78
7. RÔLE ET PLACE DU DIÉTÉTICIEN DANS LES STRUCTURES	80
8. CONCLUSION.....	81
9. LES DOCUMENTS À PRENDRE OU À RÉALISER ET À METTRE EN ANNEXE.....	82