

# SOMMAIRE

## **PARTIE 1 : LA DÉMARCHE QUALITÉ**

1.	DÉFINITION.....	7
2.	LES OBJECTIFS DE LA DÉMARCHE QUALITÉ.....	7
3.	LES ENJEUX .....	8
4.	LES NORMES.....	8
5.	LES OUTILS DE RECUEIL DE DONNÉES, D'ANALYSE DE SITUATION ET DE CONTRÔLE LES PLUS UTILISÉS.....	9

## **PARTIE 2 : LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ET DE COLLECTE**

	INTRODUCTION.....	17
1.	LES PRINCIPES - CLÉS.....	17
2.	LA MARCHE EN AVANT.....	17
3.	LA SÉPARATION DU SALE ET DU PROPRE ET DU SALE.....	17
4.	LE PRINCIPE DE LA MARCHE EN AVANT DANS LA CUISINE .....	18
5.	LE CIRCUIT DES REPAS.....	19
6.	LE CIRCUIT DU LINGE.....	22
7.	LE CIRCUIT DES DÉCHETS.....	23