

## SAE 2.DN.04 : ANALYSE DE L'HYGIENE ET DES MENUS DANS UNE STRUCTURE DE RESTAURATION

Note / 20

NOM :							0,00			
Prénom :										
Série : DN										
<b>Compétence ciblée : Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable.</b>										
<b>Objectifs et problématique professionnelle :</b> Le professionnel de la nutrition et de l'alimentation, notamment en structures de restauration collective doit pouvoir mettre en place, suivre et corriger les procédures d'hygiène, de qualité et de sécurité de l'environnement. Les objectifs de cette SAÉ sont : – Observer, analyser et critiquer les procédures d'hygiène et sécurité dans une structure de restauration collective, – Observer, analyser et critiquer les menus en vue d'étudier l'équilibre alimentaire dans une structure de restauration collective. Ceci doit être fait en se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité, en intégrant les contraintes socio-économiques et techniques et en s'inscrivant dans une démarche de développement durable.										
<b>Descriptif générique :</b> Afin de répondre aux objectifs de cette SAÉ, il s'agit de : – D'analyser une structure de restauration collective en se basant sur la grille élaborée au S1 (SAÉ1.DN.04) – D'analyser l'équilibre alimentaire sur un menu de la structure étudiée en se conformant aux recommandations du GEM-RCN, – De lister les réglementations en vigueur dans le type de structure étudié										
<b>Situation professionnelle choisie :</b> Il s'agit d'observer, analyser et critiquer les procédures d'hygiène et sécurité et l'équilibre alimentaire dans une structure de restauration collective, en se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité nutritionnelle et en développant durable et en intégrant les contraintes socio-économiques et techniques.										
L'étudiant doit être capable de :				Niveau						
<b>AC14.01   Se conformer aux règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective</b>				<b>Note sur</b>	<b>Insuf</b>	<b>Elem</b>	<b>Satisf</b>	<b>T satisf</b>	<b>Maîtr</b>	<b>Note obtenue</b>
<b>Total</b>				19						0,00
Attendu 1 : Connaître la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective										
Bibliographie relative à l'hygiène, le DD et l'équilibre des menus complète (réglementation communautaire et infra)				2						FAUX
Bibliographie relative à l'hygiène le DD et l'équilibre des menus numérotée et reliée au texte				2						FAUX
Attendu 2 : Observer la conformité des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité de la structure à l'aide d'une grille d'audit du PMS										
<b>BPH</b>	Le personnel (état de santé, comportement, tenue, hygiène, plan de formation)			1						FAUX
	L'organisation (plan avec zones, circuits) et maintenance des locaux, des équipements et du matériel			1						FAUX
	Plan de nettoyage et de désinfection, gestion des produits dangereux			1						FAUX
	Gestion des déchets			1						FAUX
	Les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production (marche en avant, nettoyage et désinfection, gants et masque)			1						FAUX
	Le plan de lutte contre les nuisibles			1						FAUX
	L'approvisionnement en eau et l'évacuation des eaux usées			1						FAUX
	La maîtrise des températures de stockage, de cuisson, de refroidissement et de remise en température			1						FAUX
<b>HACCP</b>	Le contrôle à réception et à expédition			1						FAUX
	Analyse des dangers			1						FAUX
<b>Traçabilité</b>	La traçabilité et plats témoins			1						FAUX
	Gestion des produits non conformes (Alerte sanitaire, retrait/rapel, Conduite à tenir en cas de TIAC)			1						FAUX
<b>Allergènes</b>	Information sur les allergènes			1						FAUX
	Attendu 3 : Proposer des améliorations de l'hygiène de la structure									
Proposition de correction d'une non-conformité constatée lors de l'audit.				2						FAUX
<b>AC14.02   Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire</b>				<b>Note sur</b>	<b>Insuf</b>	<b>Elem</b>	<b>Satisf</b>	<b>T satisf</b>	<b>Maîtr</b>	<b>Note obtenue</b>
<b>Total</b>				7						0
Attendu 1 : Analyser un menu d'une structure de restauration collective sur 20 repas successifs										
Type de structure et recommandations et/ou réglementation sur l'équilibre des menus.				1						FAUX
Respecter de la méthodologie de vérification des recommandations de fréquence du GEM-RCN et/ou de la réglementation en vigueur.				2						FAUX
Vérifier le respect des recommandations de grammage du GEM-RCN				2						FAUX
Vérifier l'utilisation des aliments dont la consommation doit être limitée (sel, M.G. dans les recettes, sauces grasses ou sucrées en libre service, vin)				1						FAUX
Identifier les points positifs et négatifs				1						FAUX
<b>AC14.03   S'approprier les règles de construction d'un plan alimentaire</b>				<b>Note sur</b>	<b>Insuf</b>	<b>Elem</b>	<b>Satisf</b>	<b>T satisf</b>	<b>Maîtr</b>	<b>Note obtenue</b>
<b>Total</b>				4						0
Attendu 1 : Corriger et proposer un plan alimentaire selon les fréquences recommandées par le GEM-RCN										
Proposer des modifications du plan alimentaire existant ou créer un plan alimentaire, en intégrant des intitulés permettant de faciliter l'application des fréquences recommandées par le GEM-RCN				2						FAUX
Attendu 2 : Proposer des exemples de menus respectant les fréquences recommandées par le GEM-RCN										
Exemples de menus respectant les fréquences recommandées par le GEM-RCN				2						FAUX
<b>AC14.04   Analyser l'organisation, le matériel et les contraintes d'un service de restauration collective</b>				<b>Note sur</b>	<b>Insuf</b>	<b>Elem</b>	<b>Satisf</b>	<b>T satisf</b>	<b>Maîtr</b>	<b>Note obtenue</b>
<b>Total</b>				20						0,00
Attendu 1 : Identifier la structure										
Cuisine centrale ou non, agrément ?, nbr restaurants satellites, nbr repas, liaison chaude ou froide				1						FAUX
Attendu 2 : Organisation de la structure										
personnel travaillant dans cette cuisine et fonction, organigramme				1						FAUX
Attendu 3 : Analyser une fiche technique										
Analyse d'une fiche technique de préparation culinaire (intérêt, structure de la fiche) placée en annexe, proposition d'amélioration ou création (si inexistante)				2						FAUX
Attendu 4 : Prévoir le prix de revient d'un menu ou plat en restauration collective										
calcul cout des repas, prix de revient, prix de vente,...				2						FAUX
Attendu 5 : Analyse de la gestion des stocks										
FIFO ou autre méthode				1						FAUX
Attendu 6 : Analyse de la mise en place d'actions en lien avec le développement durable										
choix d'approvisionnement (% denrées issues d'une agriculture durable, % locale, origine des viandes, suppression des contenants en matière plastique)				2						FAUX
modification du contenu de l'assiette (respect du cycle des saisons, mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines, réintroduction des légumes secs, des produits créoliers complets, d'un menu végétarien hebdomadaire)				2						FAUX
lutte contre le gaspillage alimentaire (diagnostic, sensibilisation des équipes et des consommateurs, dons aux associations)				2						FAUX
Proposition d'une action en faveur du DD				2						FAUX
Attendu 7 : Présentation du compte rendu										
Introduction				2						FAUX
Présentation matérielle (Page de garde, Pagination, Table des matières, illustrations, intégration des annexes, justification du texte)				1						FAUX
Expression écrite (Rigueur de l'expression, Concision de la rédaction)				1						FAUX
Conclusion				2						FAUX
<b>Insuf :</b> maîtrise insuffisante, <b>Elem :</b> maîtrise élémentaire, <b>Satisf :</b> maîtrise satisfaisante, <b>T satisf :</b> maîtrise très satisfaisante, <b>Maîtr :</b> maîtrise										
<b>Synthèse argumentée (5 lignes maximum) :</b>										
<b>Traces (nommer le(s) fichier(s) selon le modèle DUPONT_Pierre-SAÉ1.1-trace1) :</b>										