

Stage en restauration collective

1. Avant le stage

- Travaillez les cours en lien avec ce stage : hygiène, TIAC, besoins nutritionnels des convives (à adapter au public donc), la restauration collective, le PMS, HACCP, maîtriser le type de liaison rencontré...
- Préparez votre tenue : blouse, chaussures et autres...en fonction de ce qui aura été dit lors de l'entretien
- Prenez une clé USB, cela peut s'avérer fort utile !
- Documents utiles : GEMRCN, PNNS, organigramme, plan de la cuisine....

2. Pendant le stage

Ponctualité bien sur ! Et puis....

Veillez à poser des questions avec calme, sans agressivité et montrez bien que vous désirez plus que tout progresser : l'humilité sera donc une alliée de choix. Faites aussi d'initiative, tout en restant à l'écoute de ce que l'on vous demandera. Pensez qu'il n'y a pas de sot métier, même si les tâches que l'on vous propose ne vous semblent pas en lien avec votre futur métier : vous découvrirez ainsi le métier de, peut être, vos futurs collaborateurs. N'hésitez pas à prendre des notes : il en vaut mieux plus que pas assez.

3. Mémoire

La partie restauration collective devra traiter de la diététique du bien portant : elle correspond aux 6 semaines de stages, découpées en 2 stages (de préférence en liaison chaude et froide, ou auprès de populations différentes). Je vous conseille d'ailleurs de prendre des notes au fur et à mesure afin d'avoir de la matière pour votre mémoire.

Il est important de bien montrer dans votre mémoire l'importance du diététicien au sein de la structure et de mettre en avant les interactions possibles avec le reste de l'équipe. Le jury apprécie de voir que vous n'êtes pas individualiste et que vous aimez le travail en équipe.

Vous devrez appuyer votre réflexion sur le respect de l'équilibre nutritionnel, le respect des règles d'hygiène et de sécurité, l'organisation matérielle de la structure, les formations du personnel, les techniques de production, distribution.... L'étude nutritionnelle doit comprendre une analyse qualitative (alimentation équilibrée, adaptée aux besoins des convives en lien avec les recommandations actuelles) et quantitative (grammages, calcul d'apports d'un repas ou d'une journée).

Dans l'idéal, chaque stage sera traité distinctement. Pour chacun, vous mettrez en avant les éventuels dysfonctionnements ou améliorations à apporter et votre contribution.

Introduction : Pour chaque structure, vous expliquerez l'organisation administrative, donnerez le nombre de repas servis ainsi que le mode de distribution et le public auquel elle s'adresse.

On attend que vous exposiez la marche en avant de la structure notamment à l'aide d'un plan de cuisine avec les circuits propres et sales représentés de différentes couleurs.

Pensez bien que tout ce qui est votre mémoire doit être motivé par un intérêt réel : ainsi, pas de long catalogue du matériel par exemple seulement une mise en avant du rôle du matériel et son adaptation au type de production.

Idem pour le personnel, pas d'énumération des postes occupés mais plutôt parler des formations suivies, de leur impact sur les pratiques du personnel etc.....

Reproduction interdite