

# Diriger un service de restauration municipale ou scolaire

**TOME 1**

**Sous la direction de Christophe HÉBERT**

Directeur du pôle Éducation, restauration, loisirs à Harfleur  
et président honoraire de l'AGORES

**territorial** éditions

**Avertissement de l'éditeur :**

La lecture de cet ouvrage ne peut en aucun cas dispenser le lecteur de recourir à un professionnel du droit.

Nous sommes vigilants concernant les autorisations de reproduction et indiquons systématiquement les sources des schémas, images, tableaux, etc. repris dans nos classeurs.

Pour toute demande de modification, mise à jour ou suppression d'un élément au sein de cet ouvrage, merci de contacter :  
[nathalie.marion@territorial.fr](mailto:nathalie.marion@territorial.fr).

Ce livre ne peut être reproduit ni utilisé à des fins d'entraînement de systèmes d'intelligence artificielle. La fouille de textes et de données est interdite conformément à l'article 4(3) de la Directive (UE) 2019/790.

 <p><b>DANGER</b> LE PHOTOCOPIAGE TUE LE LIVRE</p>	<p>Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement la présente publication sans autorisation du Centre Français d'exploitation du droit de Copie.</p> <p><b>CFC</b> 20, rue des Grands-Augustins 75006 Paris. Tél. : 01 44 07 47 70</p>
---	--



# L'équipe éditoriale

## > Direction scientifique

### **Christophe HÉBERT**

Directeur du pôle Éducation, restauration, loisirs à Harfleur et président de l'AGORES

## > Les auteurs

### **Stéphane BAYNAUD**

Directeur HACCP Groupe

### **Guillaume BERNARD**

Directeur des ressources humaines, ville d'Harfleur

### **Annie BIGOT**

Responsable du département Risques alimentaires au CEPR

### **Flore CHESNEL**

Directrice du restaurant scolaire municipal de Nogent-sur-Seine

### **Patrice COSSALTER**

Avocat au barreau de Lyon

### **Jean-Philippe COTON**

Société HISTALIM, directeur général

### **Marie CUENOT**

Chargée de mission, Syndicat national des labels avicoles de France (SYNALAF)

### **Hervé DEBRUYNE**

Rédacteur en chef, mairie de Rouen

### **Delphine DUCCEURJOLY**

Ingénieur-conseil dans le domaine de l'agriculture biologique et du développement durable

### **Carole DUTILLET VASSEUR**

Directrice de la restauration de la ville d'Angoulême

### **Dimitri FOLTRAN**

Directeur de la communication au sein de la ville de Colomiers

### **Philippe FOURMESTRAUX**

Auditeur au collège des hautes études du développement durable  
Responsable environnement

### **Didier GUILLAUD**

DGS de la ville de Cléon

### **Marie-Noëlle HAYE**

Diététicienne à la SEMGEST de Villejuif, administratrice AGORES et coprésidente du groupe de travail Nutrition au sein du Conseil national de la restauration collective

### **Marie-Line HUC**

Référente restauration collective au sein de l'AFDN

**Magali JACQUET**

Ingénieure nutritionniste, société « Goûts à la carte », conseil et formation en nutrition et sensoriel pour la restauration

**Christine KERNEUR**

Infirmière conseiller technique à la Direction générale de l'enseignement scolaire du ministère de l'Éducation nationale

**Ismérie LEGRIS**

Chef du service patrimoine à la direction de l'action foncière et du patrimoine de la ville du Havre

**Jean-Michel MACAULT**

Directeur de restauration de l'EPARC de la ville d'Angers

**Franck MARC**

Consultant - Formateur en maintenance et hygiène des locaux, société FORM'ACTION

**Jérôme MICHON**

Directeur de l'Institut de la commande publique

**Nathalie POLITZER**

Responsable de formations et projets pédagogiques à l'Institut du goût

**Sylvette ROBERT**

Diététicienne

**Elisabeth TABARI**

Directrice de la restauration de la ville d'Aubagne (13) et administratrice nationale AGORES

**François TESNIERE**

Architecte

**Brigitte TROEL**

Déléguée générale du GECO, association d'industriels spécialisée sur les marchés de la restauration



# Sommaire



## **Avertissement :**

Les titres de petite taille inscrits en italique seront développés dans le cadre de votre abonnement de mise à jour.

## **L'équipe éditoriale**

## **Avant-propos**

## **Introduction**

# **1. *La fonction, le contexte et l'environnement du directeur de la restauration en restauration collective publique***

---

## **I • Introduction**

## **II • Les fondamentaux**

### **A - Les données relatives à la restauration collective**

1. La restauration collective en quelques chiffres et généralités
2. Caractéristiques de la restauration sociale

### **B - Les éléments de contexte de la restauration**

1. La consommation alimentaire aujourd'hui
2. La restauration collective : une révolution en quatre dimensions
3. La restauration municipale : présentation d'un contexte et d'une réalité
4. La restauration scolaire

### **C - Le rôle de la restauration scolaire**

1. Compréhension des enjeux
2. Le Conseil national de l'alimentation (CNA) et la restauration scolaire
3. Le Conseil national de la restauration collective
4. Les évolutions : entre éthique et management

### **D - Textes de base et références réglementaires**

1. Textes relatifs au statut de la fonction publique, à la fonction de responsable de la restauration et au management

III • *Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité* >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

## **IV • Les données de l'expertise**

### **A - Connaissance et maîtrise des outils de communication externe et interne**

1. Identifier la spécificité et les enjeux de la communication publique territoriale
2. Acquérir les outils méthodologiques d'une action de communication
3. La communication de crise, entre responsabilité et judiciarisation des services publics de restauration

## **B - La mise en place de la promotion interne et externe des actions réalisées et le développement d'un marketing de la fonction publique territoriale en direction des « usagers - citoyens - électeurs »**

1. La restauration collective mérite-t-elle l'élaboration d'une stratégie de communication ?
2. Élaborer une stratégie de communication
3. Plan d'action
4. Priorité : répondre aux besoins des usagers-clients
5. Valoriser l'image du service rendu
6. La communication de crise
7. L'éducation au goût
8. Les « consommateurs-acteurs »
9. Évaluation des actions de communication
10. La communication interne

## **Annexes à consulter sur le web**

**Annexe 1** - Synthèse de l'enquête menée en 2013 sur les cantines scolaires par le Défenseur des droits

## **2. Une éducation nutritionnelle de qualité au service de la santé publique pour accompagner les politiques nationales de l'alimentation et de la santé, dans le cadre du « Repas gastronomique des Français »**

---

### **I • Introduction**

### **II • Les fondamentaux**

#### **A - L'organisation et le fonctionnement de la restauration scolaire**

1. L'organisation générale
2. L'alimentation
3. Bien accueillir, bien nourrir, bien éduquer
4. La sécurité sanitaire et le contrôle des pratiques professionnelles
5. La tarification et les aides aux familles

#### **B - Évolution des attentes de santé publique en matière de restauration**

1. L'évolution dans la construction des politiques publiques
2. Le programme national nutrition santé, le PNNS 4
3. Le programme national de l'alimentation (le PNA)
4. Le PNAN

#### **C - Textes de base et références réglementaires**

1. La circulaire du BOEN du 25 juin 2001 et les autres dispositions ministérielles
2. Les apports nutritionnels conseillés pour la population française, les ANC
3. Le décret n° 2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
4. La recommandation relative à la « nutrition » du 4 mai 2007 n° J5-07

### **III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité**

#### **A - Concevoir un plan alimentaire conforme aux recommandations nutritionnelles**

1. Connaître les groupes d'aliments
2. Connaître la valeur technique et nutritionnelle des produits >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour
3. Comparer et analyser des plans de menus sous l'angle nutritionnel >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

4. Mettre en œuvre un plan alimentaire conforme aux recommandations nutritionnelles sur vingt jours
5. Exemples de plans alimentaires conformes aux recommandations nutritionnelles

### **B - Créativité culinaire adaptée aux goûts et aux besoins nutritionnels des enfants**

1. Intégrer les contraintes nutritionnelles dans la construction de votre offre alimentaire
2. Démarches à suivre pour le développement de recettes respectant l'équilibre nutritionnel imposé par le GEM-RCN

### **C - Goûts et dégoûts de l'enfance : la construction de la personnalité**

1. Goûts et dégoûts des enfants
2. Des préférences extrêmement plastiques et un plaisir alimentaire qui peut s'éduquer
3. Des initiatives liées à l'éducation au goût
4. Quelques références bibliographiques
5. Cédérom

### **D - Faire de l'éducation à l'alimentation avec les enfants : une bonne idée !**

1. L'école et la restauration collective, au cœur de l'enjeu éducatif
2. Les vertus de l'éveil sensoriel
3. Les « classes du goût »
4. La découverte des productions alimentaires locales
5. L'importance des ateliers cuisine
6. Comment aborder les questions relatives à l'éducation à l'alimentation, à la variété alimentaire, à la diversité nutritionnelle ?
7. Le rôle du jardinage
8. L'importance de l'éducation citoyenne

### **E - Concevoir et conduire un projet**

1. Connaître les conditions et les caractéristiques d'un projet
2. Identifier les rôles, les compétences du chef de projet et de ses partenaires

### **F - Comprendre pour mieux appliquer : exemples et simulations**

1. Construire un projet d'école du goût et de l'alimentation
2. La méthode
3. Un maillon essentiel : les animateurs du projet
4. Les partenaires
5. La qualité et l'utilisation des outils
6. La démarche pédagogique
7. La coordination des acteurs et des responsables
8. L'évaluation
9. Les clés de la réussite

## **IV • Les données de l'expertise**

### **A - Les évolutions attendues**

1. *Concernant les recommandations Nutrition du GPEM/DA relatives à l'élaboration des plans alimentaires >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour*
2. *En matière de consommation de produits de proximité et de produits du terroir pour la RHF >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour*
3. En matière de produits biologiques pour la RHF
4. En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire
5. Intégrer les nouvelles attentes sociétales en matière d'alimentation

## **Annexes à consulter sur le web**

**Annexe 1** - Tableau de fréquences du GEMRCN revu sous l'angle des critères nutritionnels à prendre en compte dans l'autocontrôle des menus

**Annexe 2** - Composition nutritionnelle des recettes à développer pour chaque composante du plan alimentaire

**Annexe 3** - Programme national de l'alimentation

- Annexe 4** - La Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre
- Annexe 5** - La journée Antigaspipain portée par AGORES dans le cadre de la SERD
- Annexe 6** - REGAL - Lettre d'information du CREPAQ affilié France Nature Environnement (mars 2014)
- Annexe 7** - Les financeurs potentiels et/ou les partenaires d'une école du goût et de l'alimentation
- Annexe 8** - La formation-action en éveil sensoriel
- Annexe 9** - Détails et déclinaisons du « parcours pédagogique » d'éveil sensoriel en fonction des cycles de l'Éducation nationale
- Annexe 10** - Détails du dispositif « classe du goût »
- Annexe 11** - Détails du dispositif « Petites papilles et grands goûteurs »
- Annexe 12** - La « formation-évaluation » suite à la mise en place d'un projet éducatif autour de l'éveil sensoriel

### *3. La cuisine et le restaurant : des concepts adaptés aux volontés publiques de service à l'utilisateur*

---

#### **I • Introduction**

#### **II • Les fondamentaux**

##### **A - L'ingénierie de la restauration**

1. La marche en avant
2. La sectorisation
3. Les types de liaisons
4. Les techniques culinaires
5. Les modes de distribution

##### **B - Les techniques de construction**

1. Les contraintes réglementaires
2. Le bâtiment

III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

#### **IV • Les données de l'expertise**

##### **A - Les évolutions attendues**

1. Un nouveau concept, la cuisine 2 zones >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour
2. Le traitement des déchets

##### **B - Choix stratégiques**

1. La recherche de subvention dans la gestion de projet de restauration collective

## 4. La gestion des ressources humaines au service du public et de l'efficacité territoriale

---

### I • Introduction

### II • Les fondamentaux

#### A - Identifier le cadre spécifique de la gestion des ressources humaines dans la fonction publique territoriale

1. Rappels généraux sur le statut de la fonction publique et les évolutions attendues
2. Les filières, les modes d'accès et les cadres d'emplois utilisés dans la restauration collective
3. L'incidence des droits et obligations des agents de la fonction publique territoriale sur la gestion quotidienne
4. Le rôle des organismes paritaires
5. La loi de transformation de la fonction publique et ses conséquences en matière d'organisation du temps de travail : droit aux congés annuels légaux et statut des jours RTT

#### B - Textes de base et références réglementaires

1. Bibliographie

### III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité

#### A - Les outils et les pratiques pour un recrutement de qualité

1. Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences adaptée à la restauration collective
2. La pratique du recrutement

#### B - Le maintien et l'actualisation des compétences internes

1. La formation continue et le plan de formation
2. L'organisation et la gestion de la formation continue
3. L'évaluation annuelle des compétences et des moyens

#### C - Le management au quotidien

1. Réflexions stratégiques sur la gestion des moyens humains
2. Les outils de la gestion opérationnelle des ressources humaines
3. La gestion des équipes au quotidien

#### D - La sécurité des agents au travail

1. Le rôle de l'ACMO dans le secteur de la restauration
2. L'évaluation des risques professionnels (EvRP)

E - Comprendre pour mieux appliquer >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

### IV • Les données de l'expertise

#### A - Les évolutions attendues

1. Connaissance des enjeux organisationnels et identification des possibilités d'optimisation de la restauration collective
2. Les personnels de restauration : des acteurs à impliquer !

## Annexes

### Annexes à consulter sur le web

### Annexes à télécharger

**Annexe 1** - Modèle de définition de poste

**Annexe 2** - Procédure de recrutement : modalités

**Annexe 3** - Dossier RH pour évaluation

**Annexe 4** - Fiche de poste type

**Annexe 5** - Exemple de fiche de poste pour Chef de production

**Annexe 6** - Exemple de fiche de poste pour Cuisinier – Aide de cuisine ou Pâtissier

**Annexe 7** - Exemple de fiche de poste à double mission

**Annexe 8** - Exemple de référentiel de compétences des postes à double mission

**Annexe 9** - Exemple de référentiel de capacités « savoirs » et « savoir-faire »  
pour des fonctions à double mission

**Annexe 10** - Exemple de trame pour la réalisation d'un document unique

**Annexe 11** - Organigramme fonctionnel et hiérarchique

## 5. *Des achats de qualité dans le respect du Code de la commande publique pour une restauration citoyenne*

TOME 2

### I • Introduction

### II • Les fondamentaux

**A - L'évolution du droit des marchés publics et ses conséquences pour les achats publics**

**B - Les étapes du droit des marchés à la loupe**

1. La définition du besoin
2. Le choix d'acheter seul ou non
3. L'allotissement
4. Le type de contrat : marché public ou accord-cadre ?
5. La rédaction du DCE (dossier de consultation des entreprises)
6. Les procédures de passation
7. La fin de la procédure

**C - Textes de base et références réglementaires**

1. Textes de référence en marchés publics
2. Textes de référence en faveur des achats de qualité
3. Textes réglementaires pour l'hygiène des denrées
4. Où se former et comment mettre à jour sa veille réglementaire

**D - Annexes**

**Les annexes suivantes sont uniquement consultables sur la version numérique**

**Annexe 1** - Projet de marché (acte d'engagement) sans mise en concurrence préalable pour l'achat de légumes

**Annexe 2** - Projet de marché (acte d'engagement) sans mise en concurrence préalable pour l'achat de fruits

**Annexe 3** - Projet de marché (acte d'engagement) avec mise en concurrence préalable pour l'achat de fruits

**Annexe 4** - Règlement de consultation

### III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité « achats »

**A - Exemple de marchés alimentaires**

1. Mise en garde
2. Définition du besoin : compréhension de l'environnement et du contexte (étape 1)
3. Exemples de cahiers des charges – CCTP (étape 1)  
Fiche - Lot n° 1 : produits d'épicerie « gros volumes »

## Les fiches suivantes des lots 2 à 21 sont uniquement consultables sur la version numérique

- Fiche - Lot n° 2 : Farines et céréales biologiques issues du développement durable
  - Fiche - Lot n° 3 : Fonds de sauces et fumets concentrés en pâte, jus
  - Fiche - Dispositions générales relatives aux lots n° 4, n° 5 et n° 6 : Fruits et légumes frais
  - Fiche - Lot n° 4 : Fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle, légumes 4<sup>e</sup> & 5<sup>e</sup> gamme, pommes de terre 4<sup>e</sup> gamme
  - Fiche - Fruits et légumes de saison du lieu de consommation, issus de l'agriculture biologique et/ou durable (lots n° 5, 6 et 7)
  - Fiche - Lot n° 5 : Fruits à maturité et légumes de saison du lieu de consommation
  - Fiche - Lot n° 6 : Fruits à maturité et légumes issus de l'agriculture biologique
  - Fiche - Lot n° 7 : Marché réservé pour « Salade de fruits à maturité et légumes de saison du lieu de consommation »
  - Fiche - Lot n° 8 : Produits laitiers et avicoles issus des circuits traditionnels avec dénominations protégées
  - Fiche - Lot n° 9 : Yaourts biologiques issus de l'agriculture durable
  - Fiche - Lot n° 10 : Crème, fromages blancs et yaourts produits sur la ferme avec le lait du jour
  - Fiche - Lot n° 11 : Les produits surgelés
  - Fiche - Dispositions générales relatives aux lots n° 12 à 17 pour les viandes fraîches
  - Fiche - Lot n° 12 : Viandes cuites sous vide de « préférence française »
  - Fiche - Lot n° 13 : Viandes et abats de boucherie frais réfrigérés
  - Fiche - Lot n° 14 : Volailles fraîches et lapins certifiés et/ou biologiques
  - Fiche - Lot n° 15 : Volailles fraîches à croissance lente nourries (> à 100 jours) à la ferme avec les aliments produits sur l'élevage / sans ogm
  - Fiche - Lot n° 16 : Viandes de porc fermières issues du développement durable
  - Fiche - Lot n° 17 : Charcuteries et charcuteries régionales et de pays
  - Fiche - Lot n° 18 : Produits de la mer et d'eau douce frais
  - Fiche - Lot n° 19 : Boissons et vins fins
  - Fiche - Lot n° 20 : Jus et sirops issus du développement durable
  - Fiche - Lot n° 21 : Boissons et produits cidricoles issus du développement durable
4. La décision d'acheter seul ou en commun (étape 2)
  5. Le type d'allotissement : marché unique ou marchés séparés ? (étape 3)
  6. Le type de contrat (étape 4)

### Annexe 1 - Bordereaux de prix unitaires téléchargeables

B - Exemples de marchés pour l'achat de gros matériels >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

C - Exemple de marchés pour l'achat de produits lessiviels >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

## IV • Les données de l'expertise

### A - Alimentation et développement durable

1. Introduction
2. Une problématique nouvelle et un constat sociétal pour l'acheteur public
3. Une alternative qui répond aux critères de développement durable
4. En quoi l'acheteur est-il impliqué ?
5. Réponses concrètes de l'acheteur public en restauration collective au lendemain du Grenelle de l'environnement
6. L'importance du challenge « alimentation et développement durable »

### B - Méthodologie d'accès à l'information « produits/fournisseurs »

1. La responsabilité des fournisseurs
2. Le rôle du Groupement d'Études de la COnsommation en restauration hors foyer
3. Arborescence des achats alimentaires : un outil pour allotir
4. Les produits d'hygiène et d'entretien
5. Les matériels de cuisine professionnelle
6. Un outil au service des professionnels : les fiches « produits » par famille

## **C - Les méthodes d'analyse de la qualité intrinsèque des denrées**

1. Les éléments de base de l'analyse sensorielle
2. Une nouvelle approche : l'histologie alimentaire

## **D - La connaissance des produits et des filières de production**

1. Connaissance des labels et autres certifications produits
2. Mettre en place un cahier des charges intégrant une politique de développement durable et de produits labellisés
3. Les recours aux marchés réservés pour l'approvisionnement en circuits courts et durable
4. Fiches synoptiques des contacts par filière de production, par produit labellisé, par famille de produits

**Annexe 1** - Comprendre les préférences des consommateurs

**Annexe 2** - Présentation de la Charte Alimentation Durable de GECO Food Service

# **6. *Le respect des normes d'hygiène et la traçabilité au service de la sécurité alimentaire du consommateur***

---

## **I • Introduction**

## **II • Les fondamentaux**

### **A - Analyse de l'historique et de l'esprit de la réglementation**

1. Les textes historiques et l'évolution de la réglementation : du Code rural départemental à l'arrêté ministériel du 20 septembre 1980
2. Le texte fondateur de la protection du consommateur et sa transcription en droit français
3. L'arrêté ministériel du 29 septembre 1997, une obligation de résultat
4. Le rôle de l'arrêté transport du 20 juillet 1998 modifié
5. L'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

### **B - La protection du consommateur au centre de la nouvelle réglementation**

1. Développement de la sécurité alimentaire et notion de risque zéro
2. Nouveau règlement communautaire n° 178/2002 CEE dit « *Food Law* »
3. L'agrément des cuisines centrales et les dispenses d'agrément
4. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

## **III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité**

### **A - Maîtriser les connaissances théoriques de base**

1. Connaître les principes de base de l'hygiène

### **B - Connaître et maîtriser la méthode d'analyse des risques, préconisée par la réglementation : l'HACCP**

1. La méthode HACCP
2. *Application de la méthode HACCP* >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour
3. *Le dossier d'agrément de la cuisine centrale et la construction de son plan HACCP* >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour
4. Être certifié en HACCP

*C - Maîtriser la traçabilité en restauration collective* >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

*D - Comprendre pour mieux appliquer* >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

## **IV • Les données de l'expertise**

### **A - Les évolutions attendues**

1. Accueil individualisé et typologie des enfants allergiques

## Annexes

**Annexe 1** - Exemple d'étude HACCP sur les plats chauds

# 7. *La maîtrise de la gestion comptable et financière pour le meilleur service public au meilleur coût*

---

## I • Introduction

## II • Les fondamentaux

### A - Rappel des notions de comptabilité générale

### B - Connaître les principes et la réglementation de la comptabilité publique M14

1. Les règles budgétaires
2. La règle de séparation des ordonnateurs et des comptables
3. Le contrôle des comptes
4. Les différentes structures juridiques (caractéristiques juridiques, économiques et comptables)
5. Les amortissements
6. Notion d'engagements, leur gestion
7. Règles d'enregistrement des factures

### C - Connaître les règles fiscales et comptables propres à la restauration collective

1. La notion de TVA
2. L'application de la TVA aux collectivités locales
3. La TVA propre à la restauration collective

### D - Élaborer, contrôler et négocier les budgets

1. Définition et fonction du budget
2. Composition du budget

### E - Tarification des prestations : calcul des tarifs dans le respect des réglementations et des mécanismes financiers pour obtenir des tarifs le plus justes possible

1. Introduction
2. Généralités sur la tarification
3. Pourquoi mettre en place une nouvelle politique tarifaire ?
4. Comprendre quels sont les enjeux sociaux pour les familles !
5. Comment s'y prendre et par où commencer ? La nécessaire acculturation aux différents dispositifs et l'accès aux données
6. Comment trouver l'équilibre entre politique sociale et contraintes financières ? Établir ou modifier une grille tarifaire
7. La communication
8. L'évaluation

### F - Facturation des prestations : choix du mode (mise en recouvrement, régie) et prise en compte du besoin de planification des échéances

1. La facturation
2. La facturation de la restauration scolaire

### G - Connaître les règles et principes de fonctionnement des régies municipales

1. Dispositions générales : environnement juridique
2. La nomination du régisseur
3. Les régies de recettes
4. Les régies d'avances
5. Les régies de recettes et d'avances
6. Contrôles de la régie
7. Responsabilité du régisseur titulaire et suppléant

### III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité

#### A - Outils de gestion analytique et tableaux de bord appliqués à la restauration collective

1. L'analyse des coûts en restauration

*B - La gestion de la production >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour*

*C - Établir des indicateurs de gestion >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour*

*D - La gestion des services publics, état des lieux entre privé et public >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour*

#### E - Comprendre pour mieux appliquer

1. L'importance et le rôle de l'informatisation dans la restauration

### IV • Les données de l'expertise

#### A - Les outils de l'analyse de gestion

1. La méthode des coûts complets
2. La méthode des coûts variables
3. La notion de rentabilité
4. La technique du « benchmarking » pour l'amélioration de la performance
5. Les termes de la comparaison
6. Les ratios incontournables
7. Les indicateurs de performance du service public de restauration

### Annexes

**Annexe 1** - Détail des 9 indicateurs majeurs et complémentaires

**Annexe 2** - Modèle de délibération – Cantine à 1 euro

**Annexe 3** - Modèle de délibération – Accès API CAF

## 8. *La maintenance, la sécurité et l'entretien des équipements et des matériels pour une optimisation des performances*

---

*I • Introduction >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour*

### II • Les fondamentaux

#### A - Sécurité du travail et des agents

1. Droits et obligations

#### B - Connaissances microbiologiques de base

1. Que sont les micro-organismes ?
2. Les différentes familles de micro-organismes

#### C - Règles et procédures d'hygiène de base

1. L'hygiène du personnel

#### D - Textes de base et références réglementaires

### III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité

*A - L'entretien et la maintenance des matériels de la cuisine >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour*

#### B - L'entretien et la maintenance des salles de restaurant

1. Introduction
2. Pourquoi un audit ?
3. Organisation des sites
4. Choix et gestion des matériels
5. Choix et gestion des produits

6. Les méthodes de nettoyage
7. L'organisation rationnelle du travail
8. Les critères de qualité
9. Bibliographie

## 9. *Délégation de service public ou intercommunalité : des outils au service de l'action publique*

---

- I • Introduction >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour  
 II • Les fondamentaux >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

### III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité

- A - Rédaction du cahier des charges >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour  
 B - Sélection du prestataire et contrôle de la prestation >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour  
 C - La gestion des contentieux avec une société de restauration >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

#### D - Externaliser ou faire soi-même : les motivations d'un choix

1. Témoignage d'une ville en régie sous statut particulier : lorsqu'un service public de restauration en régie personnalisée à autonomie financière doit justifier sa gestion face à la délégation >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour
2. Témoignage d'une ville en contrat d'assistance technique et de fourniture de denrées

- IV • Les données de l'expertise >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

## 10. *Autodiagnostic, audit et procédures d'assurance qualité pour une gestion de la qualité au quotidien*

---

- I • Introduction >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

### II • Les fondamentaux

#### A - Développement des politiques et des démarches de gestion de la qualité des services publics et notamment des services à l'utilisateur

1. Étude de l'impact de la normalisation sur la qualité des services publics locaux de restauration
2. Outil de mesure de l'impact de la normalisation sur l'activité restauration des collectivités locales

#### B - De l'usage de normes et référentiels normatifs

1. Introduction
2. Qu'est-ce qu'une norme ?
3. Qu'est-ce qu'une norme de service appliquée à la restauration ?
4. Une démarche innovante pour la création d'une norme de service appliquée à la restauration scolaire
5. Différences entre normes de service et norme ISO 9001

#### C - Textes de base et références réglementaires

1. Textes relatifs à la sécurité, à la traçabilité
2. Normes Afnor relatives à la gestion de la qualité en restauration scolaire
3. Guides et documents administratifs de référence en restauration collective

### III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité

- A - Techniques de base et outils méthodologiques >> À venir dans le cadre de votre abonnement de mise à jour

#### B - Comprendre pour mieux appliquer

1. La norme de service NF X50-220 « Service de la restauration scolaire » : un outil d'évaluation, de dialogue, de communication et de progrès
2. Les engagements
3. La certification NF 431

### **C - Le temps du repas en restauration scolaire : étude de cas**

1. Généralités - Introduction
2. Définir le cahier des charges
3. L'organisation générale de la pause méridienne

## **IV • Les données de l'expertise**

### **A - Les évolutions attendues en matière d'engagement sur la qualité du service public à l'usager**

1. Les enjeux de la qualité
2. Adopter une charte qualité en restauration collective

