

**CONCOURS GÉNÉRAL DES LYCÉES**  
**SESSION 2004**  
**TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRE**

(Classes de terminales, série Hôtellerie)

ÉPREUVE D' ADMISSIBILITÉ

Durée : 5 heures

Matériel et documents autorisés : aucun

**Thème :**

*« La restauration collective :  
un marché vaste mais diversifié, une offre contrainte mais dynamique »*

**Sujet :**

À l'aide de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de toute la documentation fournie en annexes, explicitez :

- dans un premier temps les principales caractéristiques du marché de la restauration collective,
- dans un deuxième temps les leviers de la gestion courante et des décisions stratégiques de l'offre sur ce marché.

Quels objectifs et quelles promesses peuvent motiver les acteurs ?

**Dossier documentaire :**

**Connâ tre : principales données sur la restauration collective en France**

Annexe 1 :	Estimation du marché total de la RHD (restauration hors domicile)	Page 2
Annexe 2 :	Segmentation de la restauration commerciale	Page 2
Annexe 3 :	Segmentation de la restauration collective	Page 2 et 3

**Agir : contraintes et variables de l' action courante**

Annexe 4 :	Les divers modes de gestion en restauration collective	Page 3
Annexe 5 :	Contrat de prestations par une SRC (société de restauration collective)	Pages 4
Annexe 6 :	Les coûts en restauration collective	Page 5
Annexe 7 :	Diététique, sécurité ...et rôle éducatif	Page 6

**Prévoir : stratégie et avenir dans la restauration collective**

Annexe 8 :	Documents issus d' entreprises de restauration collective	Page 7
Annexe 9 :	Une revue de presse pour dessiner les orientations à venir	Pages 8-10
Annexe 10 :	Une cuisine d' expression	Page 10

## Principales données sur la restauration collective

### Annexe 1 : Estimation du marché total de la RHD (restauration hors domicile) en France.

Base : année 2002	Estimation du nombre annuel de repas	Sous répartition	Répartition globale
Restauration commerciale « indépendante »	2 100 000 000	70%	
Chaînes de restauration commerciale	900 000 000	30%	
<b>TOTAL RESTAURATION COMMERCIALE</b>	<b>3 000 000 000</b>	<b>100%</b>	46%
Restauration collective autogérée	2 520 000 000	72%	
SRC : Sociétés de restauration collective (Restauration coll. concédée)	980 000 000	28%	
<b>TOTAL RESTAURATION COLLECTIVE</b>	<b>3 500 000 000</b>	<b>100%</b>	54%
<b>MARCHÉ TOTAL RESTAURATION</b>	<b>6 500 000 000</b>		<b>100%</b>

Source : La Revue juin-juillet 2002 + la Cuisine Collective mai 2003 + Néorestaurant avril 2003

**Remarque :** Le nombre total de repas fournis par la restauration collective est pratiquement stable depuis au moins une dizaine d'années. Par contre la part prise par les SRC a augmenté (elle était de l'ordre de 20% en 1994).

### Annexe 2 : Segmentation de la restauration commerciale en France en 2002.

Segment prix (TTC)	Nbre de repas par an		CATTC par an		Type de restauration	Prix moyen TTC
	en millions	en %	en milliards	€ en %		
- de 10 €	1 500	50%	12,0	30%	Rest. rapide, Cafétéria ...	8 €
De 10 à 20 €	1 050	35%	14,0	35%	Pizzeria, Grill ...	13,33 €
De 20 à 30 €	300	10%	7,6	19%	Restaurants à thème	25,33 €
De 30 à 40 €	90	3%	3,0	7,5%	« Traditionnels ... »	33,33 €
De 40 à 50 €	45	1,5%	2,0	5%	Grandes brasseries	44,44 €
+ de 50 €	15	0,5%	1,4	3,5%	Haut de gamme	93,33 €
Total	3 000	100%	40,0	100%	Tous types de restauration	13,33 €

Source : La Revue, hôtels, restaurants, collectivités juin-juillet 2002

### Annexe 3 : Segmentation de la restauration collective en France en 2002.

(Source : calculs d'après le dossier de Néorestaurant d'avril 2003, d'une part, et La Cuisine Collective mai 2003 d'après une enquête GIRA SIC Conseil, d'autre part)

#### 3.1. Segmentation par mode d'exploitation

Modes d'exploitation	CAHT	Nombre de repas
Restauration concédée	4,5 milliards d' €	980 millions
Restauration autogérée	11 milliards d' € (+2% depuis 1996)	2 520 millions (- 8% depuis 1996)
Total restauration collective	15,5 milliards d' €	3 500 millions

### 3.2. Segmentation par domaines de clientèle

#### A- Restauration collective autogérée (Source : d'après La Cuisine Collective, mai 2003)

Segments de clientèle	Nombre annuel de repas	%	CAHT
Santé/3 <sup>e</sup> âge	1 250 millions	49,6	4,2 milliards €
Scolaire-universitaire	810 millions	32,2	3,3 milliards €
Entreprises	220 millions	8,7	1,3 milliards €
Autres collectivités	240 millions	9,5	2,2 milliards €
<b>TOTAL restauration collective autogérée 2002</b>	<b>2 520 millions</b>	<b>100</b>	<b>11 milliards €</b>

#### B- Restauration collective concédée (Source : d'après le dossier de Néorestauratation d'avril 2003 et divers)

Segments de clientèle	Répartition des repas fournis	CAHT moyen par repas	Tx de croissance du CAHT en 2002 par rapport à 2001
Enseignement (cantines scolaires et restaurants universitaires)	363 millions = 37% (170 millions = 26,6% en 94)	3,2 €	+ 5%
Santé/social (hôpitaux, cliniques, maisons de repos et de retraite)	265 millions = 27% (120 millions = 18,7% en 94)	3,9 €	+10%
Entreprises/Administrations (Cantines d'entreprises ou d'administration classiques ou restaurants inter entreprises –RIE– et inter administration –RIA–)	352 millions = 36% (350 millions = 54,7% en 94)	6,3 €	+4%
Moyenne		<b>4,7 €</b>	<b>+5,6%</b>

### Contraintes et variables de l'action courante

#### Annexe 4 : Les divers modes de gestion en restauration collective

<b>Gestion directe</b> (autogestion)	Le fonctionnement des restaurants est directement assuré par le personnel des entreprises, administrations et organismes variés qui souhaitent mettre à disposition de leur personnel ou pensionnaires un service de restauration.	
<b>Gestion concédée</b> (sous-traitance) Appel aux SRC (Sociétés de Restauration Collective)	<b>Forfait</b>	Cas le plus fréquent. La SRC assure totalement le fonctionnement du restaurant (même si elle utilise, en plus de ses propres locaux et matériels, les locaux et des matériels fournis par le client). La SRC facture les repas fournis au client sur la base d'un prix convenu au contrat et qui comprend le profit de la SRC.
	<b>Gestion au réel</b> (ou mandat)	La SRC gère le restaurant du client. Elle fournit au client un état des dépenses engagées qui lui sont alors remboursées et le client verse en plus un certain pourcentage des dépenses afin d'assurer un profit à la SRC.
	<b>Assistance technique</b>	La SRC intervient comme conseil (temporaire) dans divers domaines comme les achats, la gestion du personnel (recrutement, formation ..) et peut fournir des techniciens variés pour encadrer telle ou telle tâche.

## **Annexe 5 : Extraits de contrat de prestations par une SRC (Société de Restauration Collective)**

Source : d'après le modèle de contrat proposé par le Syndicat National de la Restauration Collective, janvier 2003.

Remarque : faire la différence entre les CONVIVES , le CLIENT (entreprise ...qui concède la restauration à la SRC) et le RESTAURATEUR (SRC).

### ARTICLE 1- OBJET

1.1. Le CLIENT confie au RESTAURATEUR la mission de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration de son personnel, dans son établissement situé ...

### ARTICLE 3- PRESTATIONS FOURNIES

3.1. Composition des repas : ...

3.2. Horaires et jours de service : ...

3.3. Mode de délivrance des repas : (self, service à table ..)

3.4. Comptage du nombre de repas : les repas sont délivrés aux convives sur présentation de badges individuels (ou tickets) ...

3.5. Menus : les projets de menus seront établis pour une semaine par le RESTAURATEUR et communiqués pour information [au CLIENT] ...

### ARTICLE 4- EXÉCUTION DES PRESTATIONS PAR LE RESTAURATEUR

4.1. Le RESTAURATEUR recrute et rémunère le personnel nécessaire à la bonne marche du restaurant et l'emploi sous sa seule responsabilité ...

L'organisation du travail incombe au RESTAURATEUR qui en dirige et contrôle l'exécution par ses salariés ...

4.5. Le RESTAURATEUR achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux affectés au fonctionnement du restaurant par le CLIENT :

- les denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas,
- les produits nécessaires au nettoyage qui lui incombe,
- ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau.

Le RESTAURATEUR fournit et entretient le linge de cuisine et de service.

4.6. Le RESTAURATEUR s'engage à assurer le suivi de la qualité bactériologique des prestations culinaires par analyse mensuelle de deux échantillons prélevés le jour de leur consommation.

### ARTICLE 5- MISE À DISPOSITION DES LOCAUX ET MATÉRIELS

5.1. Le CLIENT garantit au RESTAURATEUR ..l'utilisation gratuite, paisible et continue des locaux et matériels dont le RESTAURATEUR usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété ...

5.3. Le CLIENT déclare connaître les dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité du travail ...il s'engage à mettre en conformité avec les dispositions et les prescriptions administratives les locaux, agencements, matériels, installations et mobiliers confiés au RESTAURATEUR...

5.4. Le CLIENT autorise à entrer dans le restaurant les membres de Commission Hygiène sécurité et Conditions de Travail (CHSCT) du RESTAURATEUR ...

5.5. Le CLIENT conserve la charge :

- des travaux, des modifications, des réparations, de la maintenance préventive et curative des locaux et matériels mis à disposition ;
- de renouvellement des matériels et mobiliers disparus, usés ou vétustes (..)

### ARTICLE 6- CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

Conformément aux dispositions du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001 (article 85 bis de l'annexe III du Code général des impôts), le CLIENT déclare satisfaire aux exigences d'application du taux réduit de la TVA sur les recettes du restaurant.

6.1. Les repas sont consommés dans les locaux du CLIENT...

Le restaurant est réservé aux seuls membres du personnel du CLIENT. (..)

6.2. Le prix acquitté par les convives est sensiblement inférieur à celui pratiqué par des restaurants commerciaux pour des prestations similaires. (..)

### ARTICLE 8- LES PRIX DES PRESTATIONS DE RESTAURATION

8.1. Les prix hors taxes des repas fournis par le RESTAURATEUR sont composés indivisiblement des deux éléments ci-après :

Valeur denrées : (par exemple 2 €HT par repas)

Masse de frais : (par exemple 4 €HT par repas).

## Annexe 6 : Les coûts en restauration collective

### A-Généralités :

- En restauration collective concédée, les coûts sont généralement regroupés dans deux grandes catégories :
  - La Valeur nourriture (coût matières)
  - La Valeur d'admission (partie du prix de vente correspondant pour le restaurateur collectif aux charges « fixes » et à sa rémunération).
- On observe une forte évolution de la structure des prix ou coût de revient : En 1980, la valeur nourriture représentait de l'ordre de 47% du prix (repas classique de SRC). En 1991, elle était de l'ordre de 44% du prix. En 2002, elle est de l'ordre de 30% du prix (repas classique de SRC, hors cas bio.) comme le montre le cas n° 1 du tableau des exemples comparatifs ci-dessous.
- Le coût matière diffère fortement selon le type de clientèle, ce que montre le tableau suivant :

Coûts matières en euro	Moyenne	Minimum	Maximum
Entreprises	2,74	2,28	3,09
Seniors déjeuner	1,53	1,11	1,95
Seniors dîner	1,09	0,93	1,48
Scolaire élémentaire	1,44	1,08	1,78

Source : d'après Néorestauration, n°397, avril 2003, menus « collectivités » proposés pour le mois de juin 2003.

Remarque : Les produits bio entraînent un surcoût de 50% à 100% sur le coût alimentaire, ce qui se traduit par un surcoût total du repas de 10% à 20% (cf. Annexe 9 B-).

### B-Exemples comparatifs :

Source : Données retravaillées tirées de diverses revues professionnelles (La Revue, Hôtels, Restaurants, Collectivités juin-juillet 2002 ; Néorestauration mai 2003 ...).

Elles ont pour but de fournir des ordres de grandeur et ne prétendent en rien constituer des normes.

**Remarque : les montants de ce tableau sont exprimés en euros.**

	Cas N° 1	Cas N° 1 bis	Cas N° 2	Cas N° 3
Nature des coûts HT supportés par le RESTAURATEUR	Cas d'un repas classique en restauration de type scolaire et universitaire	Même cas que N° 1 mais avec un repas à base « bio »	Cas d'un repas classique en restauration rapide	Cas d'un repas classique en restauration de très haut de gamme
Coût matières	1,35	2,20	1,75	45
Coût emballage	Non identifié	Non identifié	0,40	Non pertinent
Coût du personnel	2,20	2,20	1,80	70
Frais d'exploitation divers	0,65 (frais généraux, entretien, énergie, fluides)	0,65	1 (dont publicité 0,5 €)	20
Amortissements et autres frais liés aux investissements	0,35	0,35	1	15
Royalties, redevances	Non pertinent	Non pertinent	0,40	Non pertinent
Coût de revient (hors impôts sur bénéfices)	4,55	5,40	6,35	150
Résultat courant avant impôts sur bénéfices	0,10	0,10	0,85	5
Remarques	Le CLIENT au sens large verse au RESTAURATEUR une somme (4,65 € ici) supérieure au coût de revient. Le CONVIVE (consommateur) supporte un coût inférieur au coût de revient (2,4 € par exemple). Le <b>coût total de revient pour la collectivité excède 4,65 €...soit 7,05 €</b>	Mêmes remarques que dans le cas N° 1 et, de plus, le CLIENT supporte souvent la totalité du surcoût entraîné par le passage au « bio »	Le coût de revient est complet. Le prix public hors taxe est de 7,2 €	Le coût de revient est complet. Le prix public hors taxe est de 155 €

## Annexe 7 : Diététique, sécurité ...et rôle éducatif

### A- Cantines : les repas prennent de la couleur !

Rien ne distingue Maxime de ses autres camarades de cantine. Rien, si ce n'est un plateau-repas couleur jaune citron. Grâce à ce plateau, cet écolier représente, pour Azur-Restaurations-Collective, un « Pitchin VIP » à soigner. L'objectif ? Repérer d'un seul coup d'œil dans un réfectoire scolaire, les rationnaires souffrant d'une allergie alimentaire. Ici, deux couleurs sont employées.

D'abord le jaune citron qui colle aux allergies lourdes. Celles liées à des ingrédients nécessitant l'élaboration de repas dans la cuisine diététique et à partir des prescriptions médicales. Vient ensuite le plateau bleu myrtille qui signale des intolérances liées à des aliments entiers, comme la fraise, le kiwi... Moins compliqués, ces cas sont gérés directement par l'économiste de l'école qui remplacera l'aliment interdit par un autre.

S'ils ne représentent qu' 1 % des déjeuners scolaires, ces repas diététiques sont, en revanche, en constante augmentation. Or, plus il y a de menus spécifiques, plus les risques d'erreurs augmentent. Comme de mélanger les plateaux, de donner à un enfant allergique un aliment qui lui est interdit. Des erreurs et oublis qui peuvent mettre en danger la vie de ces enfants. (...)

#### Barquettes scellées et étiquetées

Jaune ou bleu, ce plateau comporte un set de table assorti et personnalisé. Outre le nom de l'enfant, son âge, figurent le type d'allergie et la liste exhaustive des aliments interdits. Voilà pour le service à table ! En cuisine, s'ajoutent d'autres procédures de sécurité. Pour les élèves déjeunant sur un plateau bleu, l'économiste vérifie que les aliments interdits ne figurent pas à leur menu.

Pour les plateaux jaunes, les repas viennent directement de la cuisine diététique, par camion frigorifique, en suivant un circuit très particulier. « Ils sont stockés dans des caissettes scellées et étiquetées au nom de l'enfant. Chaque caissette contient les plats, conservés dans des barquettes scellées et étiquetées, ainsi qu'un bon de sécurité récapitulant le menu prévu pour chaque enfant allergique, explique Florence Duet, diététicienne et chef du département de consommateurs à Azur Restauration. Arrivées à l'école, ces caissettes sont ouvertes par l'économiste qui effectue un dernier contrôle. » Cela avant de remettre en température ces petits plats pour les servir, ensuite, comme pour Maxime, sur un grand plateau jaune citron.

**Véronique MARS**

(Source : Nice matin 12.05.03)

### B- Menu minceur en préparation

Après les repas version « Pitchin VIP », Azur-Restaurations Collective entend lancer à la rentrée prochaine, des menus allégés pour les enfants atteints d'obésité. D'ores et déjà, la réflexion est avancée avec la création

prochaine d'un comité de diététiciens et de nutritionnistes pour plancher sur ces nouveaux plats minceur. Cela sans que le prix du repas s'alourdisse ! Comme pour les repas allergiques, ces nouveaux menus en préparation

ne coûteront pas un centime d'euro de plus pour les parents.

**Véronique MARS**

(Source : Nice matin 12.05.03)

### C- En pleine animation sur l'équilibre alimentaire. Source : le Magazine Cuisine Collective de septembre 2003

La diététicienne de l'entreprise Bontemps Sud-Ouest, une société de restauration collective du sud de la France, anime les classes de la crèche à l'école primaire depuis la sortie en 2001 du Plan National Nutrition Santé.



## Stratégie et avenir dans la restauration collective

### Annexe 8 : Documents issus d'entreprises de restauration collective

#### Compass :

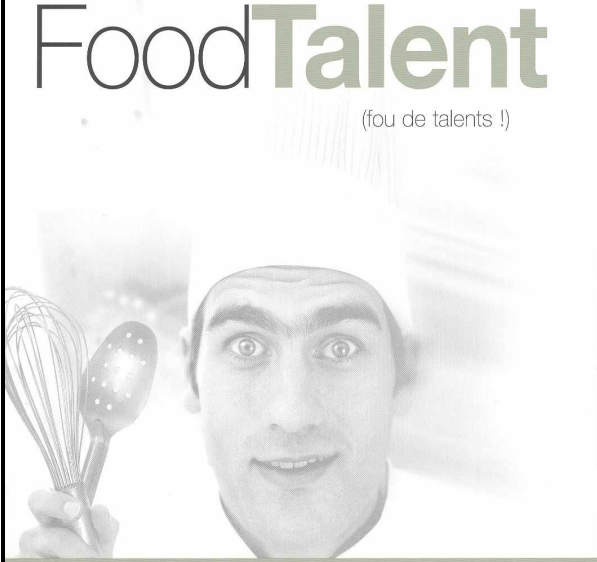
« Evoluer FoodTalent, c'est tout un état d'esprit à vivre et partager. C'est exprimer sa créativité, son talent et son énergie pour satisfaire plus de 5 millions de convives dans le monde. FoodTalent, c'est savoir donner chaque jour le meilleur de soi et devenir un vrai goûteur d'excellence, un professionnel de personnalité. »

#### Cinq axes stratégiques sous-tendent l'action :


- 1- Satisfaire chaque client et consommateur,
- 2- Etre leader sur le marché,
- 3- Etre l'employeur préféré,
- 4- Garantir l'excellence opérationnelle,
- 5- Améliorer la performance financière.

# FoodTalent

(fou de talents !)



www.compass-group.fr



Eurest   Médiarest   Scolarest   Select Service Partner   selecta #1



DES MARQUES DE PERSONNALITÉS

Source : documents Compass-group

**Remarque :** Parmi les marques de personnalités Eurest, Médiarest et Scolarest appartiennent à la restauration collective, alors que « Select Service Partner » et « Selecta » appartiennent à la restauration commerciale.

#### Sodexho

Suit la satisfaction du consommateur :

" Vous  
avez  
la parole "... "

### Enquête de satisfaction 2002

Mieux vous servir et répondre davantage à vos attentes sont pour SODEXHO des objectifs prioritaires. Nous vous remercions par avance de consacrer quelques minutes pour remplir ce questionnaire. Pour répondre aux questions, cochez uniquement, à l'aide d'une croix, la case qui correspond à votre réponse. Si vous n'avez pas d'opinion ou si vous n'êtes pas concerné(e), ne rien écrire. Exemple :  ou

v2/co02

Quel est votre niveau de satisfaction globale par rapport au restaurant.  
Diriez-vous que vous êtes :

Tout à fait satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt insatisfait	Tout à fait insatisfait
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pour chacun des thèmes suivants indiquer votre niveau de satisfaction :

	Tout à fait satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt insatisfait	Tout à fait insatisfait
<b>LES REPAS AU RESTAURANT</b>				
La qualité des hors d'œuvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La qualité des plats garnis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le goût des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Suite page suivante


Source : document Sodexho (première page du questionnaire de satisfaction)

Dispose d'une méthode de suivi quotidien et personnalisé de l'équilibre nutritionnel grâce au « Nutriguide bien-être » :







**NutriGuide: Analyse des repas**

Déjeuner : conseils pour le reste de la journée

Analyse à cet instant de la journée


**Equilibre alimentaire :**  
Représenté par votre N-Star : 

**Apport énergétique :**  
1080 kcal sur 2350 préconisées, soit **46%**

-  Céréales Féculents  Couvert à 40%  
Suggestions: pâtes, riz, pain...  
Visez 80%.
-  Fruit Légumes  Couvert à 36%  
Suggestions: 1 légume vert + 2 fruits.  
Visez 80%.
-  Viande Oeuf Poisson  Couvert à 45%  
Complétez ce groupe.

Couvert à 13%

**Un questionnaire et une plaquette pour mieux définir ses besoins nutritionnels.**



Source : document Sodexho

## Annexe 9 : Une revue de presse pour dessiner les orientations à venir

### A-« Mon restaurant » scolaire imaginé pour Sogeres (La Revue, juin/juillet 2002, actualités collectivités)

Imaginé par quatre étudiants en collaboration avec la société de restauration, ce concept dédié aux écoliers de 6 à 12 ans est destiné à être proposé aux municipalités dans le cadre des appels d'offres. Ce type de réalisation entraîne un surcoût global de l'ordre de 15 245 € par rapport à une offre standard. « Mon restaurant » prend en compte les aspirations des enfants et des familles

recueillies lors d'études qualitatives menées par des bureaux spécialisés. Celles-ci ont en effet mis en exergue des demandes telles que le besoin d'autonomie, des recherches d'acoustique et du personnel proche des enfants. Le projet se veut aussi en adéquation avec les recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé) et la circulaire de l'écolier qui insistent sur la liberté

sous contrôle pour choisir son repas. Présenté sur une surface de 120 m<sup>2</sup>, le concept réserve de belles surprises à l'exemple de cette immense pomme placée à l'entrée du restaurant qui invite les enfants à se laver les mains avant de passer à table. Le self avec un convoyeur traité en inox brillant offre aussi un design très réussi et une ergonomie intéressante.

### B-Le bio en collectivité ? (La Revue, juin/juillet 2002, actualités collectivités)

« Le Bio : Est-ce possible en restauration collective ? » se sont demandé 200 personnes réunies au Forum des Sciences de Villeneuve d'Ascq [...] Nombre de remarques ont porté sur le surcoût significatif des produits bio (soit une augmentation de 50% à 100% du coût alimentaire qui se traduit par un surcoût total du repas de 10 à 20 %) et les difficultés d'approvisionnement en grande quantité, notamment pour la viande. En conclusion des différentes interventions, Damien Debosque,

président de Api/ RDR, a déclaré « le bio doit être l'occasion d'un travail en commun et d'une communication avec les parents et les enfants. Depuis les crises alimentaires que nous avons traversées, l'aliment reprend une place primordiale dans le cadre d'une vraie politique de santé. Le bio est une réponse vers un « plus » qualité mais d'autres réponses existent notamment dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS) ».

### C- La communication : nouvel enjeu de la restauration collective ? (La Revue, juin/juillet 2002)

Plus que jamais la restauration collective se doit de communiquer. D'abord pour défendre son image de marque auprès des consommateurs et des médias dans un contexte de crises alimentaires à répétition. Mais aussi pour gagner des parts de marché ou réussir à les maintenir (cas de la gestion directe). Si les uns ont aussi à informer les actionnaires, tous ont pour mission de s'adresser à leurs salariés. Et fait nouveau, le secteur cherche aussi à nouer très largement le dialogue avec les jeunes parmi lesquels se trouvent de futurs salariés.

### D-Tribune libre, Extrait, par Jean-Luc Bourgeon (La Cuisine Collective, février 2003)

Le midi, nos chères têtes blondes déjeunent à la cant..., au restaurant scolaire et le soir, après une journée de labeur plus le travail routinier de la maison, croyez-vous que nos très chers parents prennent le temps de concocter un repas version équilibrée ? Permettez-moi d'en douter. Que les personnes qui s'appliquent à une nutrition digne de ce nom m'en excusent. Nous, cuisiniers de restauration collective, sommes là afin de faire plaisir aux jeunes que l'on

nous confie, de satisfaire leurs envies, flatter leurs palais, leur donner, voire redonner le plaisir de la convivialité de notre table. Bien sûr cela sous entend à la base une maîtrise totale de notre part des systèmes alimentaires, respect de la marche en avant, de la bonne mise en place de notre méthodologie HACCP, de la remise en question de notre travail par informations ou formations. Nous assurons aussi le respect de l'équilibre et la variété de nos

menus. Avons-nous la chance à notre domicile d'avoir le choix entre trois, voire quatre hors d'œuvres, deux plats protidiques, deux légumes, de la salade à chaque repas, un fromage et enfin trois ou quatre desserts dont en général un fruit. Les lycéens et collégiens que nous accueillons dans notre établissement ont effectivement ce choix. Se rendent-ils compte des efforts consentis dans notre milieu culinaire ?



## E-Les méthodes classiques de cuisine ne sont pas adaptées à la collectivité

*Extrait, par Hervé This (La Cuisine Collective, février 2003)*

Une question importante de la cuisine collective, c'est évidemment la méthode. Imaginons une cuisine qui doit nourrir 1 000 personnes par repas. Toutes sont habituées à manger chez elles des côtes de porc grillées, des haricots verts cuits à l'eau, des crèmes anglaises... ; toutes voudront continuer à trouver ces mêmes plats, et le cuisinier devra trouver un moyen de les confectionner. Pourra-t-il les produire par les techniques qu'il employait quand il cuisinait pour dix, voire cent ? Pourra-t-il mettre 1 000 steaks (200, en admettant que tous les clients n'arrivent pas en même temps) dans une grande poêle, sous laquelle il fera marcher un feu d'enfer ?

Vous avez évidemment compris que j'ai caricaturé. (...) Il s'agit simplement de signaler que la grosse industrie alimentaire a rencontré, au

début de son développement, les mêmes difficultés que celles que rencontre aujourd'hui la cuisine collective. La difficulté tenait encore à la masse d'aliments à traiter, à l'inertie thermique des aliments, lesquels conduisent souvent peu la chaleur parce qu'ils contiennent beaucoup d'eau.

D'où sont venues les solutions ? De nouveautés techniques. (...)

Évidemment, les questions d'investissements sont cruciales, mais imposer à des cuisiniers de cuisiner de gros volumes par la méthode classique alors qu'elle n'est pas adaptée, c'est les condamner à produire des mets moins bons que ceux qu'ils savent pourtant parfaitement cuisiner pour de petits nombres de convives.

## F-La femme, côté cuisine ...collective

*(La Cuisine Collective, mars 2003, N° 159. Éditorial)*

Qu'on se le dise, la collectivité est l'un des secteurs de la restauration le plus ouvert aux femmes !

Pourquoi ? Les horaires bien sûr : les femmes cherchent toujours à concilier vie professionnelle, vie familiale et épanouissement personnel... et fuient les contraintes de la restauration traditionnelle.

On a longtemps cantonné les femmes à la restauration scolaire, pour leurs gestes maternels envers les enfants. Aujourd'hui encore, les femmes occupent majoritairement des postes subalternes ; ont-elles la possibilité d'avoir des postes à responsabilités ? Difficile mais pas impossible d'après les hommes et les femmes que nous avons interrogés pour notre débat.

Le réel problème vient de la pénurie de femmes expérimentées et diplômées. Aujourd'hui encore les écoles hôtelières dispensent un enseignement qui se réfère trop à la restauration traditionnelle. Il faut porter à la connaissance des jeunes et notamment des jeunes filles, tous les débouchés de la restauration collective et valoriser ce secteur (souplesse des horaires, possibilités d'évolution, responsabilités ..)

Certains diront que la production est une affaire d'hommes de par ses contraintes physiques... Un de nos intervenants pour le débat s'exclame : « Comment voulez-vous qu'un bout de femme soulève une marmite de plusieurs kilos ? ». C'est sans compter sur les innovations techniques pensées par les industriels pour faciliter le travail des femmes et des hommes. Il suffit d'en équiper les cuisines !

Ce qu'il est plus difficile d'avouer, c'est que pour une femme, diriger une équipe de cuisine, composée en majorité d'hommes qui peuvent avoir soit par leur culture ou leur origine, une image des femmes rétrograde, demande, en plus des compétences professionnelles, un sens du dialogue et de la communication hors pair ! Lorsqu'elles sont responsables de restauration, on demande aux femmes de « gagner le respect », « d'avoir un moral et des nerfs d'aciers » pour gérer leur équipe... est-ce la guerre ? Dirigent-elles un contingent ou une équipe de cuisine ? Les hommes forcent-ils d'autorité le respect ?

En quoi être un homme ou une femme dans le milieu professionnel est-il différent ? N'est-ce pas tout simplement une affaire de compétences ?

## G-La machine n' est qu' une machine et sans l' homme, elle n' est rien !

Par Thierry Brener, Tribune libre (Extrait de « La Cuisine Collective », mars 2003, N° 159)

De plus en plus nous voyons poindre à l'horizon de la cuisine collective des instruments de travail de plus en plus performants, qui tendent à se substituer à ce qui est irremplaçable : le battement du cœur !

Les nouvelles dispositions sociales, le temps de travail mesuré à la minute près, le métier que l'on fait par hasard, l'aménagement des loisirs et les nouvelles habitudes de tout un chacun font que le travail n'a plus ni le même goût, ni la même couleur, ni la même odeur que ce que nous connaissions depuis plusieurs décennies. [..]

Les produits de 4<sup>e</sup> ou 5<sup>e</sup> gamme tendent à banaliser de plus en plus l'aspect, la couleur, l'odeur et le goût de ce qui est consommable. Il faut donc que la créativité des hommes de cuisine permette de transformer la banalisation en

inspiration créatrice. À ce moment-là, la touche humaine prendra le pas sur la machine performante. [..]

Dans le domaine de la cuisine collective, le coût est forcément d'une importance primordiale et quel que soit le mode de fonctionnement choisi, ce coût sera déterminant dans la possibilité de la création des plats servis. Les budgets sont forcément limités et ne sont pas élastiques. Ce sera donc par la présentation, la variété, la différence de goût, la sauce et l'exposition du produit que le Chef exprimera son talent et celui de son équipe. [..] Il est grand temps de sortir de l'ombre les Chefs de collectivités [car] d'eux dépend [largement] le moral de la collectivité.

## Annexe 10 : Une cuisine d'expression

Source : La Cuisine Collective, janvier 2003 (Éditorial par Robert Lacroix)

À l'occasion des fêtes de fin d'année et du SIRHA, « salon des métiers de bouche », il est nécessaire de s'interroger sur la créativité culinaire. En restauration collective, elle permet à un chef de renouveler sa base de menus, de proposer de nouvelles saveurs dans le cadre d'une animation sur le goût ou de rendre un self attractif grâce à une présentation soignée. Quand on sait que les convives de collectivité viennent tous les jours de l'année, la créativité est essentielle en ce qui concerne la mise au point de recettes ...

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile ». Les professionnels devraient garder à l'esprit cette citation de Brillat-Savarin, souvent citée par Hervé This. La créativité donne un sens au métier et justifie sa raison d'être. Sans elle, un cuisinier ne serait pas tout à fait un cuisinier mais un assembleur ou un agent de production. La créativité permet à un établissement de se distinguer par rapport aux autres

établissements et il est important qu'il puisse y avoir des cuisines variées en fonction des collectivités, des régions et surtout en fonction des individus. Malgré tous ces bénéfices, la créativité des cuisiniers est aujourd'hui menacée de disparaître parce que les responsables de la restauration ont tendance à privilégier des critères de productivité et de rendement plutôt que le savoir-faire, l'expression personnelle, le talent individuel ... Les contraintes de la profession (normes d'hygiène, sécurité alimentaire, coûts, RTT, manque de qualification du personnel...) sont telles que faire preuve de créativité aujourd'hui devient très compliqué ... Les cuisiniers sont tentés d'utiliser des menus standards et des produits de plus en plus transformés. Avec les nouvelles réglementations, pointe à l'horizon le grand retour de l'assemblage intégral et du plat cuisiné « prêt à l'emploi », synonyme de cuisine uniforme et standardisée.

Ce serait condamner le métier de cuisinier que de continuer sur

cette voie. Il reste donc à inventer une nouvelle créativité. Par où passe-t-elle ? D'abord il n'est pas question de créer pour créer, il faut le faire avec méthode. Peut-être faut-il mettre en place des services « recherche et développement », comme dans l'industrie, de façon à tester les recettes avec rigueur. Ensuite le rapport avec l'industrie est indispensable pour être en adéquation avec les contraintes actuelles. Mais il ne faut pas que l'industrie agroalimentaire remplace le cuisinier ... Il est urgent de replacer le cuisinier et sa cuisine au centre des priorités. La cuisine, c'est avant tout des hommes et des femmes qui ont le don de choisir les produits, de mélanger des saveurs pour en faire des goûts nouveaux et des recettes originales. Remplacer ces humains par des outils de production signifie la mort de la cuisine ... Redonner au chef sa capacité à inventer, c'est au contraire réaffirmer toutes les valeurs de la cuisine française ...