

Immersion en Restauration Hors Domicile (RHD)

Objectifs et activités

Stage pratique de 1^{ère} année bachelor (du 13.05 au 21.06.2024)

L'es étudiant-e-s de 1^{ère} bachelor que vous accueillerez en stage devront effectués des tâches en lien avec la restauration hors domicile et principalement celles dans le domaine des soins (Care)

Les buts de cette démarche sont de faciliter l'acquisition des connaissances relatives à la restauration collective (standards de qualité, sécurité alimentaire, ...), de permettre à l'étudiant-e d'identifier les interactions entre les différents partenaires et d'appréhender dans son ensemble le processus d'alimentation des patients et des collaborateurs/clients. Il s'agit d'une immersion dans le milieu professionnel et l'étudiant-e devra également participer à toutes les tâches en lien avec la production des repas (depuis la réception des marchandises jusqu'au service).

Les étudiants seront clairement renseignés sur les objectifs et les attentes de ce stage en restauration. Ils seront vivement encouragés à être proactifs et a rentabilisé le temps passé avec vous et votre équipe.

Ils recevront la consigne de prendre directement contact avec vous quelques jours avant le premier jour de stage afin de connaître vos horaires, vos exigences de tenue de travail et de fixer le premier rendez-vous afin que vous puissiez les accueillir.

Comme chaque établissement a son organisation propre, il n'est pas possible de planifier exactement les mêmes activités.

Nos étudiant-e-s devront rendre un travail écrit à la fin de ces 5 jours en cuisine. Ce rapport concernera 4 activités distinctes, dont 3 sont obligatoires. La dernière étant à choisir parmi les activités listées ci-dessous en fonction de votre organisation et vos possibilités, mais aussi de l'intérêt de l'étudiant-e.

Nous attendons que les étudiant-e-s mettent à profits de stage d'immersion et participent à un maximum d'activités, même si elles ne feront pas partie de leur rapport et donc pas évaluée. Ceci dans le but évident de maximaliser l'acquisition de connaissances et de compétences.

Liste des trois activités obligatoires

- **Réaliser un portfolio de portions d'aliments avec valeurs énergétiques des portions présentées**
 - Prendre plusieurs photos d'un même mets ou aliment déposé sur une assiette de référence avec différentes portions (voir référentiel des quantités).
 - Calculer les valeurs énergétiques, protéiques, lipidiques et glucidiques des portions représentées.

- **Analyser nutritionnellement et qualitativement un type d'alimentation thérapeutique.**
 - Réaliser une comparaison sous forme de tableau entre une alimentation thérapeutique (régime) du lieu de stage et l'une des recommandations issues de Vaillant et coll. 2019.

- **Compléter un audit qualité sur l'une des thématiques choisis en classe.**
 - Les étudiants auront créé une grille d'audit au préalable portant sur l'une des thématiques suivants :
 - Hygiène (5M)
 - Offre alimentaire (équilibre des menus, menu FV, snacks, viennoiseries, boissons, ...)
 - Équilibre alimentaire (composition des assiettes, respect des critères FV, ...)
 - Environnement, locaux, développement durable et communication
 - Ils devront effectuer les observations permettant de compléter leur grille, comparer ces observations avec les références et éventuellement formuler des propositions d'amélioration.

Liste des activités facultatives : (dont l'une fera partie du rapport de stage)

- **Participer à la réalisation des repas chauds et froids**

Exemples d'activités possibles :

- Participation à l'élaboration du/des menus du jour avec un cuisinier-ère en diététique ou un cuisinier-ère
- Participation à l'enrichissement en protéines et/ou en énergie de mets comme par exemple les potages ou certains desserts
- Réalisation de mets avec des textures modifiées ou adaptées à certaines pathologies
- Contribution à la mise en place pour les menus du lendemain
- Participation active aux mesures d'hygiène

- **Participer activement à l'autocontrôle mis en place dans l'établissement.**

Exemples d'activités possibles :

- Vérification de la livraison des marchandises (températures, emballages, dates limites de consommation, ...)
- Relevé des températures dans les lieux de stockage (frigo, congélateur, économat, ...)
- Vérification de la température des mets lors du service (chaîne de distribution pour les patients, self-service pour les collaborateurs, ...)
- Vérification de la qualité (taux de dégradation) des matières grasses utilisées pour les fritures

- **Décrire le processus d'élaboration des menus (intervenants, respect des saisons, fréquences, documentation/référence disponibles, facteur économique).**

Exemples d'activités possibles :

- Rédaction d'une semaine de menus et la faire corriger par un cuisinier
- Participation à une commission de menus

- **Réaliser un plan de la cuisine en y indiquant les zones considérées comme « propres » et « sales » ainsi que la marche en avant.**

Exemples d'activités possibles :

- Utilisation d'un plan existant de la cuisine afin de mettre en évidence les différentes zones de la cuisine et représenter la marche en avant existante.
- Modifier l'architecture de la cuisine sur un plan afin de réaliser une marche en avant « idéale »
- Réalisation du plan de la cuisine, en mettant en évidence les différentes zones de la cuisine ainsi que leur statut de zone « propre » ou « sale »

- **Participer activement à la distribution (ou chaîne de distribution) des repas.**
Exemples d'activités possibles :
 - Participation à la distribution des repas à un poste, comme par exemple les légumes, les farineux ou les desserts
 - Participation au contrôle des chaînes de distribution sous la supervision d'un responsable
 - Lecture des critères des différentes alimentations servies (régimes) afin de pouvoir participer à la chaîne de distribution des repas
 - Participation au service des repas pour les collaborateurs et se faire une idée de leurs attentes par rapport aux repas servis.

- **Réaliser un bilan alimentaire sur une journée (observation de la consommation alimentaire des patients) en calculant la valeur énergétique, protéique, glucidique et lipidique des repas servis pour un patient défini et en calculant la part réellement consommée.**
Exemples d'activités possibles :
 - Evaluer les quantités d'aliments servies sur un plateau et calculer leur teneur en énergie, protéines, lipides et glucides.
 - Evaluer auprès du patient ou au retour du plateau repas la quantité des aliments consommés afin de pouvoir réaliser un bilan de la consommation alimentaire
 - Estimation du poids de certains aliments « à l'œil » puis les peser afin d'exercer l'évaluation des poids des aliments

En vous remerciant encore une fois du temps que vous consacrerez à l'encadrement de ces futur-e-s professionnel-le-s et de l'aide que vous nous apportez dans l'acquisition de leurs compétences pratiques et dans leur regard critique, nous souhaitons que ces quelques jours soient également enrichissants pour vous

Pour la HEdS Filière nutrition et diététique
Jérôme Hernot