

La gestion des restaurants de collectivités

De Daniel Maslanka



Parution : 1^{er} octobre 2020

Collection : Les indispensables

Broché : 336 p. | 16 x 24 cm

Prix : 38 € TTC

Réf. 121792

ISBN : 978-2-7013-2096-0

Le top chef des guides pratiques !

La responsabilité de la gestion du restaurant est aujourd'hui considérée comme une activité stratégique. Confiée au gestionnaire du lycée ou du collège, au directeur des services économiques de l'hôpital, au directeur de la maison de retraite ou au rédacteur de la collectivité locale, cette responsabilité est largement partagée avec les membres de l'équipe de cuisine et particulièrement le chef de cuisine.

Professionaliser la gestion, transformer les contraintes réglementaires en chances pour ces acteurs de la restauration collective, telle est l'ambition de cet ouvrage dont la nouvelle édition se veut plus pratique et plus opérationnelle.

Concevoir une offre alimentaire de qualité (partie 1), atteindre les objectifs de la loi EGalim (partie 2), élaborer et appliquer son plan de maîtrise sanitaire (parties 3 et 4) : le lecteur trouvera les réponses à ses préoccupations.

L'accent est mis sur les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire et l'auteur propose plusieurs outils pour atteindre les objectifs réglementaires.

Un ouvrage pour aiguiser ses connaissances !

Conseiller d'administration scolaire et universitaire de lycée, **Daniel Maslanka** a occupé la fonction de chargé de mission en restauration scolaire auprès du recteur de l'Académie de Lille de 1992 à 2005. Il a piloté de nombreux projets visant à améliorer la qualité des prestations servies. Il intervient en qualité d'auditeur au sein d'un groupe d'experts en restauration collective.



Sommaire

Partie 1 – La gestion du restaurant

- Chapitre 1 – Définir la prestation
 - Section 1 – L'étude des attentes des convives
 - Section 2 – Le gaspillage alimentaire
 - Section 3 – Définir une offre alimentaire
- Chapitre 2 – L'organisation d'un restaurant de collectivité
 - Section 1 – Les différentes zones d'un restaurant
 - Section 2 – La salle de restaurant et le bien-être des convives
 - Section 3 – Limiter l'attente : un problème logistique
 - Section 4 – Organiser la distribution et servir les repas
 - Section 5 – Les différents modes de production
- Chapitre 3 – La gestion des moyens
 - Section 1 – Les moyens : finances, achats et personnels
 - Section 2 – Les outils de gestion
- Chapitre 4 – Le développement durable en restauration collective
 - Section 1 – La gestion des déchets
 - Section 2 – Des approvisionnements durables
 - Section 3 – Réduire les déchets de la restauration

Partie 2 – La loi EGAlim

- Chapitre 1 – Les objectifs de la loi et les résultats attendus
- Chapitre 2 – Qui est concerné ?
- Chapitre 3 – Des approvisionnements de qualité et durables
- Chapitre 4 – Du bon usage des labels et comment les intégrer dans un cahier des charges
- Chapitre 5 – Comment atteindre les objectifs chiffrés de la loi ?
- Chapitre 6 – La diversification des protéines
- Chapitre 7 – La communication
- Chapitre 8 – La lutte contre le gaspillage alimentaire

Partie 3 – Restauration collective, nutrition et santé

- Chapitre 1 – La nutrition
- Chapitre 2 – La restauration collective et la santé publique
 - Section 1 – Les acteurs de l'évolution réglementaire
 - Section 2 – Le Programme national nutrition santé (PNNS) et la restauration scolaire
 - Section 3 – Le Programme national pour l'alimentation
 - Section 4 – Les chiffres clés de l'alimentation
 - Section 5 – Le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011
 - Section 6 – Le Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN)
- Chapitre 3 – Le plan alimentaire
 - Section unique – Méthodologie d'élaboration du plan alimentaire
- Chapitre 4 – Glossaire de la nutrition

Partie 4 – La sécurité des aliments

- Chapitre 1 – L'hygiène des aliments
 - Section 1 – La notion d'hygiène des aliments
 - Section 2 – Les règlements européens du Paquet hygiène
 - Section 3 – La réglementation nationale
 - Section 4 – Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
 - Section 5 – La réalisation du PMS
 - Section 6 – Le dossier d'agrément
- Chapitre 2 – Les contrôles exercés par les services extérieurs
 - Section 1 – Les obligations des exploitants sur le plan opérationnel
 - Section 2 – Identification des responsabilités des professionnels et des services de contrôle
 - Section 3 – Les modalités du contrôle
 - Section 4 – Les sanctions
- Chapitre 3 – Glossaire de la sécurité des aliments

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire ou autre service de presse.

Contact Presse : Nathalie Veuillotte

06.17.42.24.44 / nathalie.veuillotte@berger-levrault.com

Plus d'information sur berger-levrault.com rubrique « Maison d'Édition »