

## RESTAURATION HORS DOMICILE 1 (RHD 1)

## 1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.1303.F.12

Degré d'études :  Bachelor  Master

Année académique : 2019-2020

Année d'études :  1<sup>ère</sup>  2<sup>ème</sup>  3<sup>ème</sup>

Crédits ECTS : 5

Type :  Module obligatoire  Module optionnel obligatoire  Module optionnel  
 Module dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 25 du règlement sur la formation de base (bachelor et master) en HES-SO du 15 juillet 2014

Catégorie :  Module principal Core course  Module lié au module principal Related course  Module facultatif ou complémentaire Minor course

Niveau :  Module de base  Module d'approfondissement  Module avancé

Organisation temporelle :  Module sur 1 semestre  Semestre d'automne  
 Module sur 2 semestres  Semestre de printemps

Langue principale d'enseignement :  Français  Allemand  Anglais

Temps de cours : 60 Temps de travail personnel encadré : 9 Temps de travail personnel individuel : 81

## 2. Prérequis

Avoir validé le/les modules  Avoir suivi le/les modules  Pas de prérequis  Autres :

## 3. Compétences visées/ objectifs généraux d'apprentissage

**Rôles majeurs exercés** (Référence : Frank, J.R. (2005). *Le Cadre des compétences des médecins CanMEDS. L'excellence des normes, des médecins et des soins*. Ottawa : Le Collège royal des médecins et chirurgiens du Canada)

Rôle d'expert – Ab  Rôle de manager – Db  Rôle d'apprenant et de formateur – Fb  
 Rôle de communicateur – Bb  Rôle de promoteur de la santé – Eb  Rôle de professionnel – Gb  
 Rôle de collaborateur – Cb

**Compétences principales visées** (Référence: Conférence des Recteurs des Hautes Ecoles Spécialisées Suisses (KFH). (2009). *Projet compétences finales pour les professions de la santé HES [Rapport final]*)

- Ab3 : Contribuer à optimiser la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire des prestations du secteur de la restauration hors domicile en apportant l'expertise au sein du réseau politique et d'organisations de restauration collective.
- Bb2 : Echanger les informations utiles avec les différents partenaires et participer à la création d'une culture commune.
- Db1 : Organiser efficacement son travail, fixer des priorités, s'adapter aux contraintes et aux interlocuteurs et mobiliser les ressources efficaces pour faire face aux demandes multiples et variées.
- Eb3 : Transposer les connaissances scientifiques nutritionnelles en recommandations concrètes ou objectifs stratégiques visant à améliorer l'état de santé de la population en tenant compte des besoins et spécificités individuels et collectifs.
- Gb1 : Défendre et s'engager à promouvoir le rôle de la nutrition dans la prévention et la promotion de la santé, la survenue de pathologies et le maintien ou le rétablissement de la santé.
- Gb4 : Contribuer activement à la promotion de la profession, en défendre les intérêts, droits et devoirs et en donner une image positive en toutes circonstances et vis-à-vis de tous les partenaires.

## Objectifs généraux du module

- Se positionner sur des actions de promotion de la santé dans un contexte de santé publique en restauration collective.
- Intégrer la complexité de la restauration collective pour formuler des recommandations cohérentes pour les prestataires.
- Maîtriser les principaux concepts d'organisation liés à la restauration collective
- Organiser, animer et évaluer un atelier culinaire.
- Rédiger, vérifier et optimiser des plans de menus adaptés aux références en vigueur pour des personnes en santé.

#### 4. Contenus et formes d'enseignement et d'apprentissage

##### Contenus

- La restauration hors domicile dans le contexte de la santé publique et de la promotion de la santé.
- Les sociétés de restauration hors domicile et collective.
- Les différents concepts d'organisation et les répercussions sur l'hygiène en restauration hors domicile.
- La rédaction, la vérification et l'optimisation des plans de menus pour des personnes en santé.
- Les différentes recommandations nutritionnelles pour la restauration collective.
- L'optimisation de l'offre alimentaire dans la complexité du milieu de la restauration collective.
- La création d'un portfolio (poids, mesures, variétés d'aliments).
- Le séminaire avec des professionnels du milieu de la restauration collective.

##### Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Lectures individuelles
- Cours magistraux
- Séminaire d'intégration
- Table ronde (défendre une argumentation)
- Exercice pratique
- Immersion sur le terrain (lors de la formation pratique)

**Exigences de fréquentation :** Un taux de présence minimum de 80% est requis. En cas de taux inférieur, l'étudiant-e n'est pas autorisé-e à se présenter aux examens. Il-elle obtient la note F au module.

La tenue professionnelle complète est exigée pour la participation aux ateliers culinaires (se référer aux consignes d'introduction). Le non-respect des consignes entraîne l'exclusion de l'atelier, considérée alors comme une absence.

#### 5. Modalités d'évaluation et de validation

L'**évaluation** du module repose sur :

- La restitution du dossier « restauration hors domicile » réalisé durant la période de formation pratique.
- Un examen pratique en groupe (coefficient 1)
- Un examen individuel de pratique culinaire (coefficient 0,5)
- Un examen écrit individuel (coefficient 1).

- **Date :** Juillet 2020, selon calendrier

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose sur la restitution du dossier « restauration hors domicile » (A) et sur l'obtention d'une note ECTS suffisante, attribuée sur la base du calcul d'une moyenne à partir des notes locales obtenues aux points (B), (C) et (D) ci-dessus, en tenant compte des coefficients indiqués.

En cas de non restitution du dossier « restauration hors domicile » l'étudiant-e n'est pas autorisé-e à se présenter aux examens. Selon sa qualité (critères distribués en classe), il peut permettre de remonter de 0.5 points la note finale au module.

Les exigences de fréquentation mentionnées au point 4 doivent être satisfaites.

#### 6. Modalités de remédiation et de répétition

##### Remédiation

- Remédiation possible en cas de note Fx au module  Pas de remédiation
- si la note obtenue à l'examen pratique (B) est insuffisante : un complément portant sur les lacunes sera demandé
  - si l'examen écrit (D) est insuffisant : un complément en lien avec les lacunes sera demandé

- **Date :** selon calendrier

La remédiation permet à l'étudiant-e d'obtenir la note E en cas de réussite.

En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant obtient la note F et peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

##### Répétition

En cas de répétition du module, les exigences et les conditions de réussite font l'objet d'un document écrit signé par l'étudiant-e et le ou la responsable du module, voire le ou la responsable locale de filière. La répétition permet à l'étudiant-e d'obtenir les notes de A à E en cas de réussite ou F en cas d'insuffisance. Dans ce cas, l'échec au module est définitif.

## 7. Bibliographie principale

- Pauli P. Livre de recettes : Théorie et pratique de l'art culinaire moderne. 2ème éd. Neuhausen Am Rheinfell : Pauli Fachbuchverlag AG ; 2008.
- Pauli P. Technologie culinaire. 4ème éd. Neuhausen Am Rheinfell : Pauli Fachbuchverlag AG ; 2008.
- Durussel V. Elaboration, rédaction, planification de menus et cartes de mets. Lausanne : Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers ; 2008.
- Bolle M-C, Felix M, Flament J, Jeanneret B, Zuber J. Menus Plaisir. Genève : DIP ; 1992.
- Groupe de recherche « Good Practice – Restauration collective » (ed.). Standards de qualité pour une restauration collective promouvant la santé. Berne : Haute école spécialisée bernoise, Section Santé, 1ère version 2009, version éditée 2012.
- Groupe d'étude des Marchés de Restauration Collective et de nutrition (GEMRCN). Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007. Approuvé par la décision n°2007-17 du 4 mai 2007 du Comité exécutif de l'OEAP.
- Fourchette verte : Partie générale [https://fourchetteverte.ch/media/filer\\_public/82/bf/82bfd912-9f99-4f61-9c81-e2602fdf3f0f/fv\\_brochure\\_fr\\_web.pdf](https://fourchetteverte.ch/media/filer_public/82/bf/82bfd912-9f99-4f61-9c81-e2602fdf3f0f/fv_brochure_fr_web.pdf)
- Fourchette verte : Adulte [https://fourchetteverte.ch/media/filer\\_public/d6/43/d643c29a-b1bd-47c1-9970-7881c488f1f4/fv\\_brochure\\_aff\\_adulte\\_fr\\_web.pdf](https://fourchetteverte.ch/media/filer_public/d6/43/d643c29a-b1bd-47c1-9970-7881c488f1f4/fv_brochure_aff_adulte_fr_web.pdf)
- Fourchette verte : Junior <https://www.fourchetteverte.ch/article/declinaison-junior/>
- Fourchette verte des tout-petits (1 à 4 ans) <https://www.fourchetteverte.ch/article/declinaison-tout-petits/>
- Fourchette verte sénior [https://fourchetteverte.ch/media/filer\\_public/49/c2/49c28a40-9906-47d5-8997-aa6c0de72dc9/fv\\_brochure\\_aff\\_senior\\_fr\\_web.pdf](https://fourchetteverte.ch/media/filer_public/49/c2/49c28a40-9906-47d5-8997-aa6c0de72dc9/fv_brochure_aff_senior_fr_web.pdf)

## 8. Responsable du module et enseignants

**Responsable** : Jérôme Hernot

**Enseignants** :

Bruno Pertusa, Sidonie Fabbi, Camille Vaucher et Jérôme Hernot

Descriptif validé le 29.01.2020 par

Jocelyne Depeyre  
Responsable de la filière