

## RESTAURATION HORS DOMICILE 2 (RHD 2)

## 1. Caractéristiques du module

Code : **S.DI.SO.2303.F.13**Degré d'études :  Bachelor  Master

Année académique : 2019-20

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 14 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 : 70 Temps de travail personnel encadré : 25 Temps de travail personnel individuel : 55

## 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.
- Bb3 : Transmettre les connaissances scientifiques nutritionnelles adaptées à la population et aux collaborateurs impliqués via les canaux de communication et les médias.
- Cb3 : Hors du domaine de la santé, coordonnent leur action professionnelle avec les protagonistes d'autres corps de métiers impliqués dans l'approvisionnement alimentaire de la population. (Activité : audit dans les restaurants scolaires du post-obligatoire de Genève)
- 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.
- Db3 : Prendre part à l'élaboration et la mise en œuvre de concepts et de programmes en matière d'exigences de la qualité des prestations et de promotion de la qualité.
- 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.
- Eb2 : Contribuer efficacement à des projets de prévention et de promotion de la santé et veillent à ce que les aspects nutritionnels soient correctement intégrés et adaptés aux besoins de la population cible.
- 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

- Réaliser un audit en RHD sur la qualité nutritionnelle, l'information nutritionnelle, les risques sanitaires et l'alimentation durable.
- Objectifs
  - Développer une grille d'audit en sélectionnant des références nutritionnelles, des bonnes pratiques en hygiène et des recommandations pour une alimentation durable.
  - Réaliser le recueil de données sur le terrain en observant, mesurant et relevant les paramètres nécessaires.
  - Comparer les résultats obtenus aux références et les analyser.
- Faire des propositions d'amélioration concrètes et adaptées au milieu de la RHD. Décrire le système économique d'une entreprise et réaliser des calculs commerciaux adaptés à la restauration.
- Rédiger des recettes selon un cahier des charges nutritionnel et responsable propres au champ culinaire (professionnel et tout public).

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

##### Contenus

- **Sécurité alimentaire** : Toxicologie alimentaire - Hygiène des aliments: procédés de prévention des intoxications alimentaires au niveau du personnel, des denrées, des locaux, du matériel - Concept Qualité et HACCP: analyse des circuits de production, mise en place de démarches d'autocontrôle, de qualité - Visite d'entreprise.
- **Gestion** : L'entreprise, le système économique, calculs commerciaux adaptés à la restauration, initiation au développement de projets.
- **Santé publique** : Standards de qualité, promotion de la santé en restauration collective.

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

- Lectures individuelles
- Cours magistraux
- Ateliers culinaires
- Audit sur le terrain
- Séminaire d'intégration
- Présentations orales

**Exigences de fréquentation** : La réalisation de la totalité des activités est obligatoire et 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 :

- Un audit en RHD et la restitution du rapport final (coefficient 1)
- Un examen écrit de gestion (coefficient 1)
- Un examen écrit de toxicologie et autocontrôle (HACCP) (coefficient 1)
- Une participation active au projet Cook'eat et le restitution d'un dossier complet (recettes) réalisé selon les critères du cahier des charges

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose 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 A, B et C ci-dessus.

Le point D, selon sa qualité (critères distribués en classe), peut permettre de remonter de 0.5 points (au maximum) la note finale du module.

- **Date** : selon calendrier

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 au rapport d'audit oral et écrit (A) est insuffisante, un complément portant sur les lacunes sera demandé.
  - si l'examen écrit (B) est insuffisant : un complément en lien avec les lacunes sera demandé.
  - si l'examen écrit (C) est insuffisant : un complément en lien avec les lacunes sera demandé.

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.

- **Date** : selon calendrier

##### 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 Rheinfal : Pauli Fachbuchverlag AG ; 2008.
- Pauli P. Technologie culinaire. 4ème éd. Neuhausen Am Rheinfal : 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.

Haute école de santé  
Genève

- 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** : Dr Patrick Edder, Davide Battaini, Raphaël Reinert, Paul Garnier, Bruno Pertusa, Nathalie Courtine, Sidonie Fabbi, Camille Vaucher et Jérôme Hernot

Descriptif validé le 29.01.2020 par

Jocelyne Depeyre  
Responsable de la filière

