

Domaine Santé

Filière Nutrition et diététique

RESTAURATION HORS DOMICILE 2 (RHD 2)

1. Caractéristiques du module

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

Année académique : 2020-2021

Année d'études : 1^{ère} 2^{ème} 3^{ème}

Crédits ECTS : 5

Type : Module obligatoire Module optionnel obligatoire Module optionnel
 Module obligatoire dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 32 al. 1 du règlement sur la formation de base (Bachelor et Master) en HES-SO du 02.06.2020

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 : 66 Temps de travail personnel encadré : 12 Temps de travail personnel individuel : 72

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

- Enseignement et travaux à distance
- 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 examen de groupe sur un audit en RHD et la restitution du rapport final (coefficient 1)
- Un examen écrit individuel de gestion (coefficient 1)
- Un examen écrit individuel de toxicologie et autocontrôle (HACCP) (coefficient 1)
- Une participation active au projet Cook'eat et la 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 d'obtenir un bonus d'au maximum 0.5 point ajouté à la note finale du module.

- **Date** : **Juillet 2021** 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

- Loi fédérale sur les denrées alimentaires <https://www.fedlex.admin.ch/fr/cc/internal-law/81#817>
- GastroSuisse : Hygiène et sécurité des denrées alimentaires <https://www.gastrosuisse.ch/fr/portail-de-la-branche/informations-sur-la-branche/hygiene-et-securite-des-denrees-alimentaires/>

Haute école de santé
Genève

- 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.
- 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, 2ème version 2015 https://www.nutrimenulausanne.com/ExternalContent/didactique/nMa_GBP_Standard%20restauration%20collective%20Suisse.pdf
- 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. <http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn>
- Fourchette verte : Partie générale <https://www.fourchetteverte.ch/#news>
- Fourchette verte : Adulte https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/47/b2/47b2c227-35e7-43a1-b3c0-cbb5d02f8a0e/fv_brochure_adultes_fr_2020_web.pdf
- Fourchette verte : Junior https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/7e/f7/7ef73be3-37d9-4f68-9358-186c33aef6ab/fv_brochure_junior_fr_2020_web.pdf
- Fourchette verte des tout-petits (1 à 4 ans) https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/22/0d/220dd26f-612f-4f2e-87ec-14211e86b9f8/fv_brochure_touts_petits_fr_2020_web.pdf
- Fourchette verte sénior https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/02/c1/02c1759e-3cb0-4e1b-ae0a-a7151ed70ae3/fv_brochure_aff_senior_fr_2020_web.pdf

8. Responsable du module et enseignants

Responsable : Jérôme Hernot

Enseignants : Patrick Edder, Davide Battaini, Raphaël Reinert, Paul Garnier, Bruno Pertusa, Pasqualina Riggillo, Flavia Negro, Sidonie Fabbi, Camille Vaucher et Jérôme Hernot

Descriptif validé le 02.02.2021 par

Jocelyne Depeyre
Responsable de la filière