



Rapport Annuel du Déléguataire

Ville de Saint-Dié des Vosges
Année 2012-2013

Restauration Enseignement

SAINT
DIÉ
DES
VOSGES

elior
restauration



Sommaire

- P-01** **1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS**
- 1.1. L'évolution de la fréquentation
 - 1.2. L'activité économique
 - 1.3. Les flux financiers avec la ville
 - 1.4. L'activité pour les tiers
- P-02** **2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE**
- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
 - 2.2. La satisfaction des Convives
 - 2.3. L'engagement de nos Équipes
 - 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable
- P-03** **3. LES ELEMENTS TECHNIQUES**
- 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
 - 3.2. La maintenance
 - 3.3. Les engagements pluri- annuels
 - 3.4. Les fluides
- P-04** **4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, VOTRE PROPOSITION DE PROJET**
- P-05** **5. LES ANNEXES**
- 5.1. Elior en bref
 - 5.2. Le Compte d'Exploitation détaillé
 - 5.3. Autres annexes

INTRODUCTION

Introduction



**Notre passion,
à votre service.**

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de Saint-Dié des Vosges pour l'année 2012-2013**.

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N°95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et Délégation de Services Public.

L'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1^{er} juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte. Par ailleurs, ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1).

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder.

Introduction



Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet **d'accompagnement entièrement dédié,**
- **l'intégration de vos particularités** et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,
- **des rituels de rencontres** et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
- et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale, axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. L'évolution de la fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.4. L'activité pour les tiers



1.1. L'évolution de la fréquentation



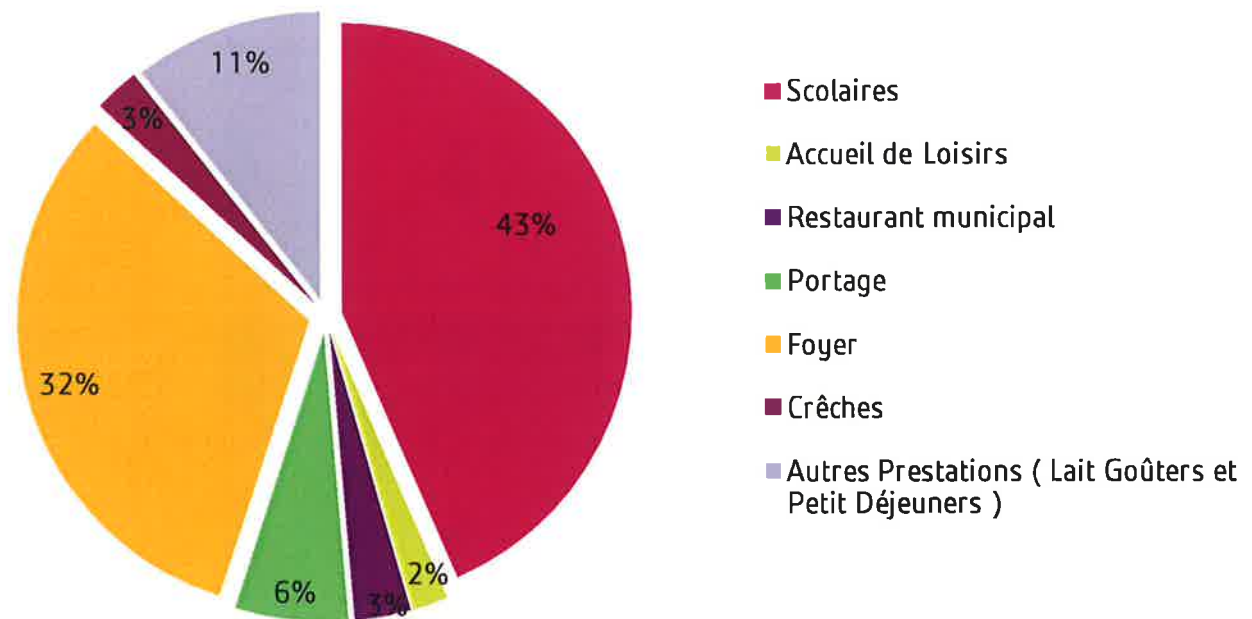
1.1 L'évolution de la fréquentation

- Repas facturés par catégorie de convives et prestations

	2010-2011	2011-2012	2012-2013	Evolution vs A -1	
				En Quantités	En %
Scolaires	80 028	78 514	75 959	-2 555	-3,3%
Accueil de Loisirs	3 765	3 708	3 503	-205	-5,5%
Restaurant municipal	8 263	6 008	5 587	-421	-7,0%
Portage	0	11 400	11 045	-355	-3,1%
Foyer	65 285	53 966	55 766	1 800	3,3%
Crèches	4 341	3 816	4 450	634	16,6%
Total Repas	161 682	157 412	156 310	-1 102	-0,7%
Autres Prestations (Lait Goûters et Petit Déjeuners)	19 445	18 652	18 396	-256	-1,4%

1.1 L'évolution de la fréquentation

• La répartition de la fréquentation par nature de convives



1.1 L'évolution de la fréquentation

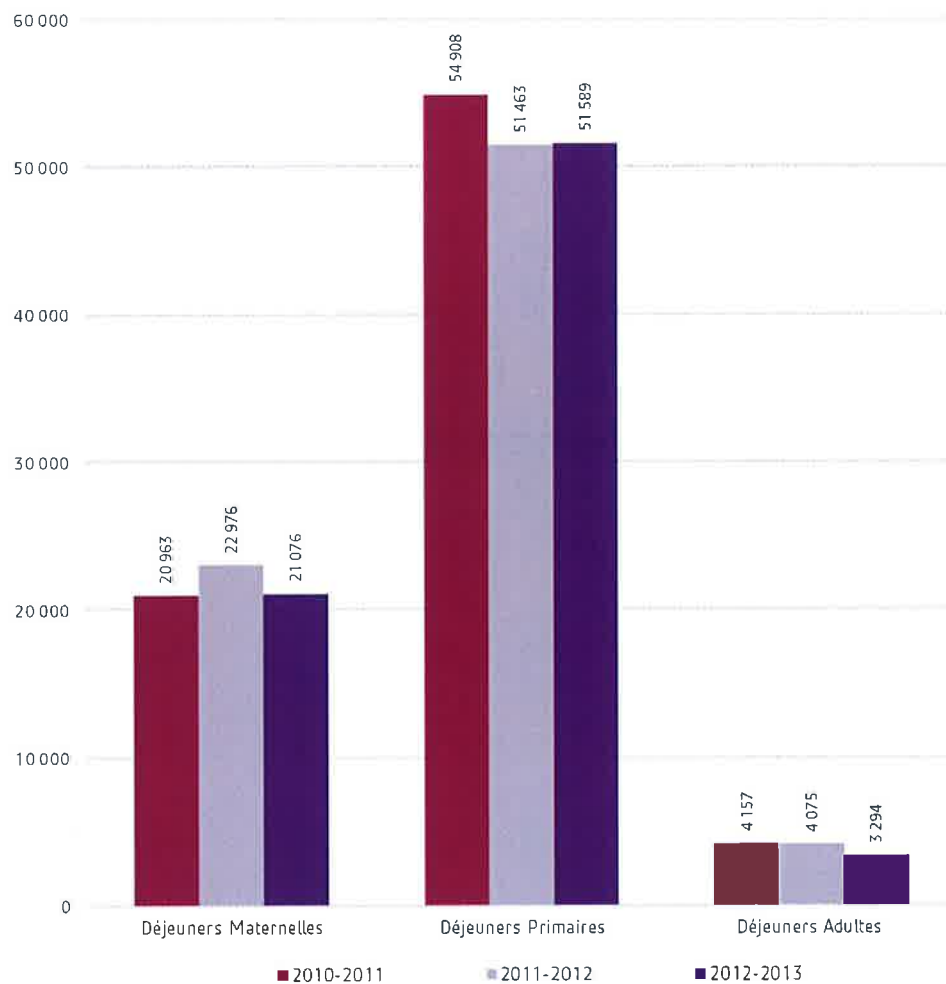
- Repas facturés par catégorie de convives et prestation

L'activité du service au cours de l'exercice 2012-2013 s'établit à 156 310 repas.

	140	A-1	A
Nombre de jours scolaires		137	141

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire

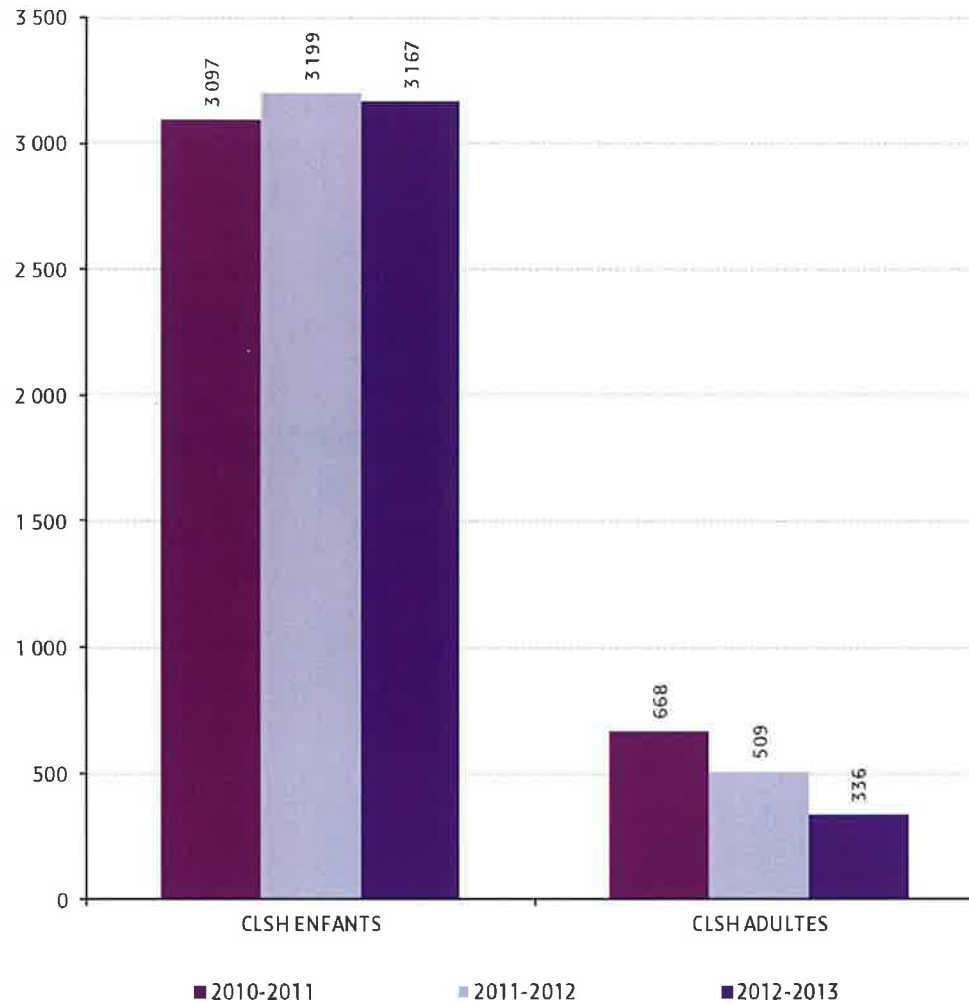


**Baisse de 8.3% des Maternelles
soit 1900 repas
Augmentation 0.2 %des primaires
soit 126 Repas ,
Baisse de 19.2 % des repas Adultes
Soit 781 repas**



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs

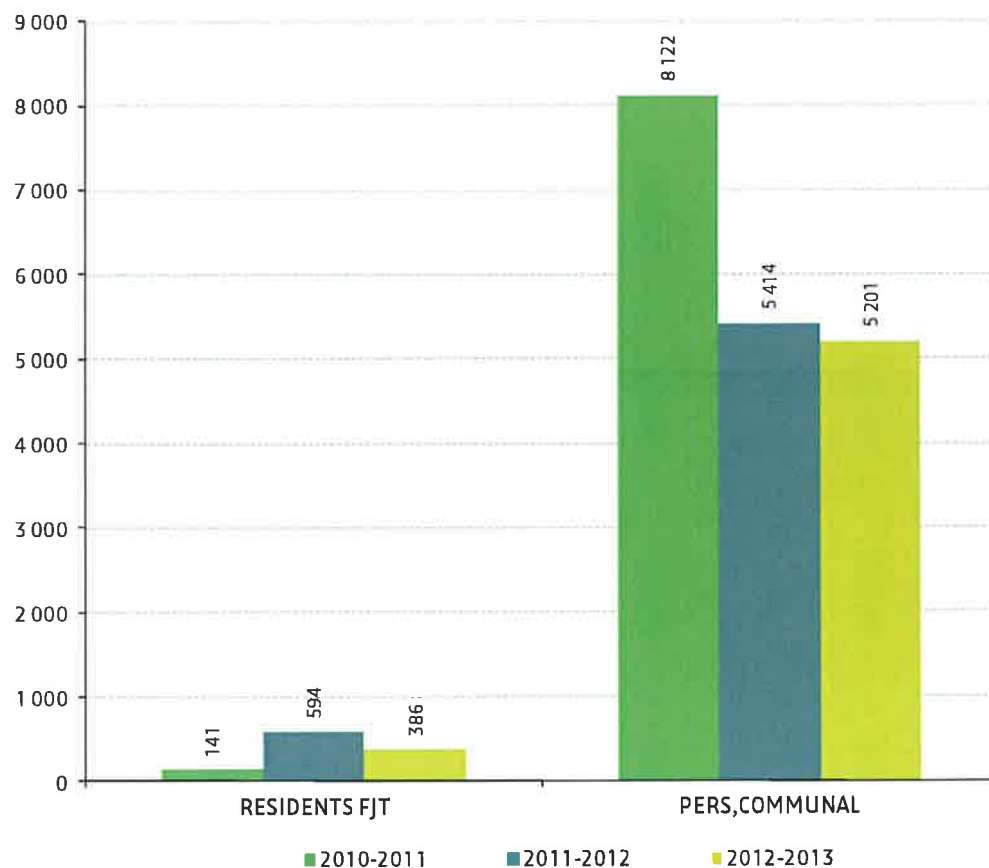


Baisse de 31 repas enfants
Contre 173 repas adultes



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en restaurant municipal

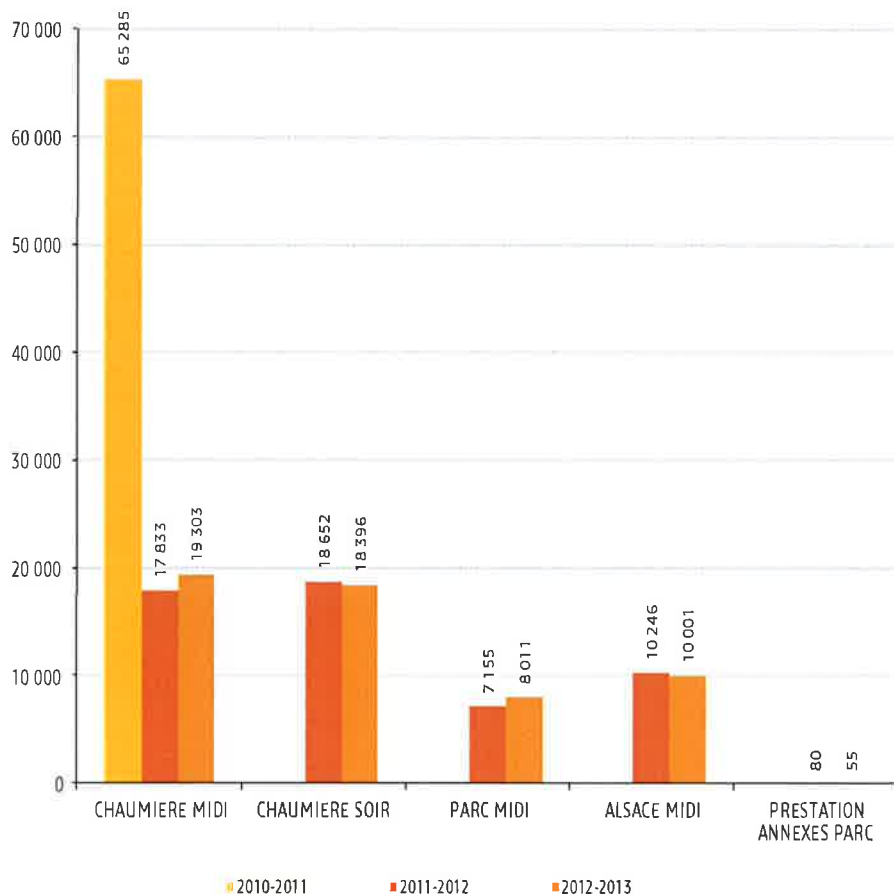


Importante baisse
d'activité sur le FJT
depuis la mise en place
des nouveaux tarifs



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en foyer résidence

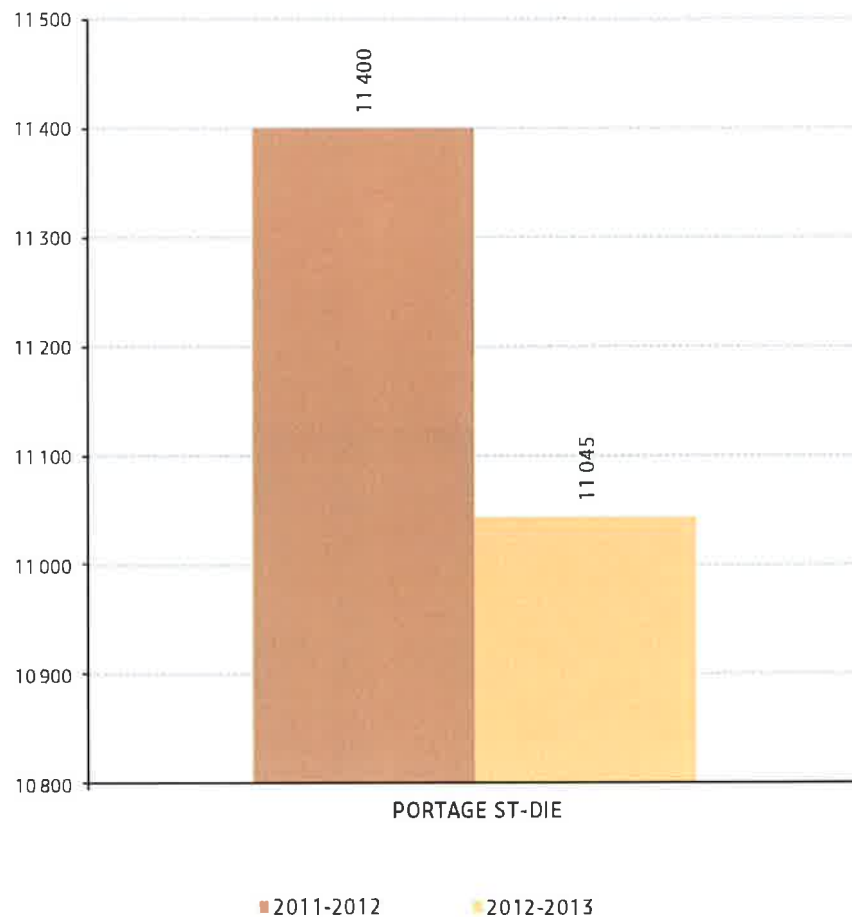


Légère
augmentation des Seniors



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en portage

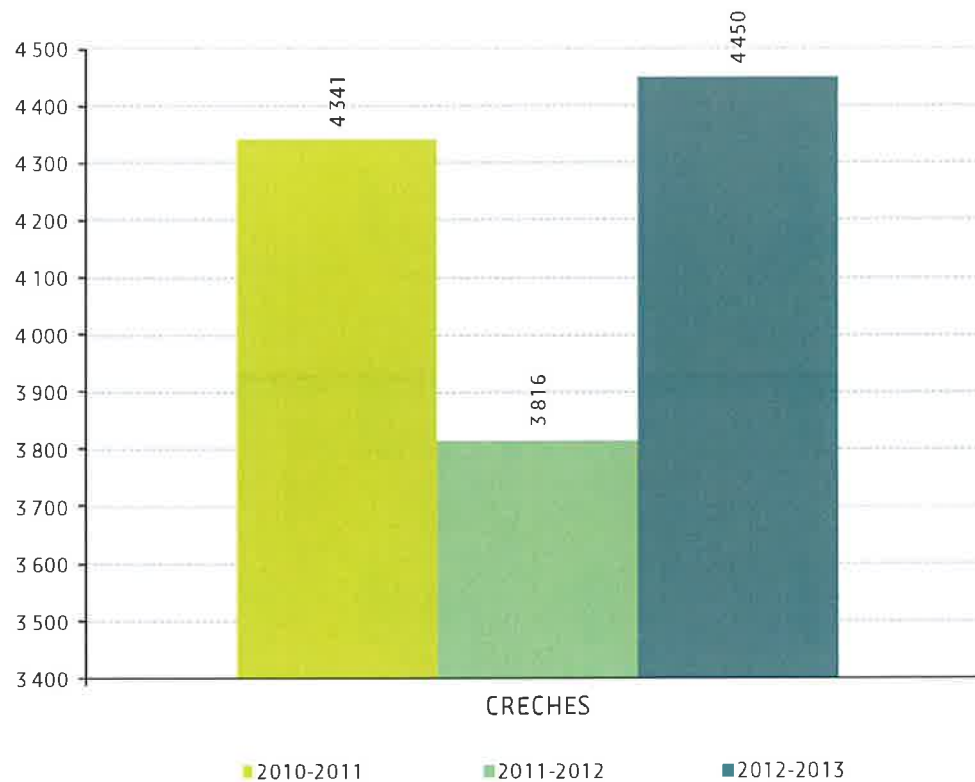


**Baisse de 3.1%
du Portage à Domicile
Ce qui représente
environ moins d'
1 couvert par jour**



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches

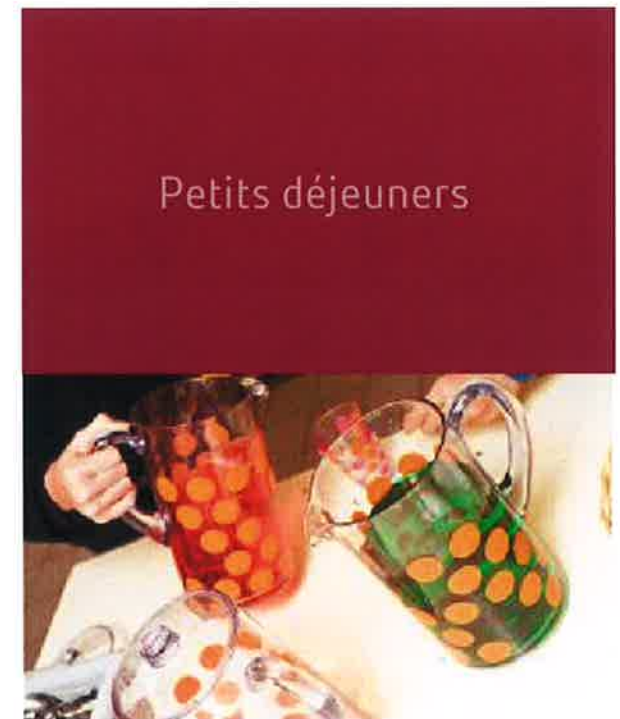
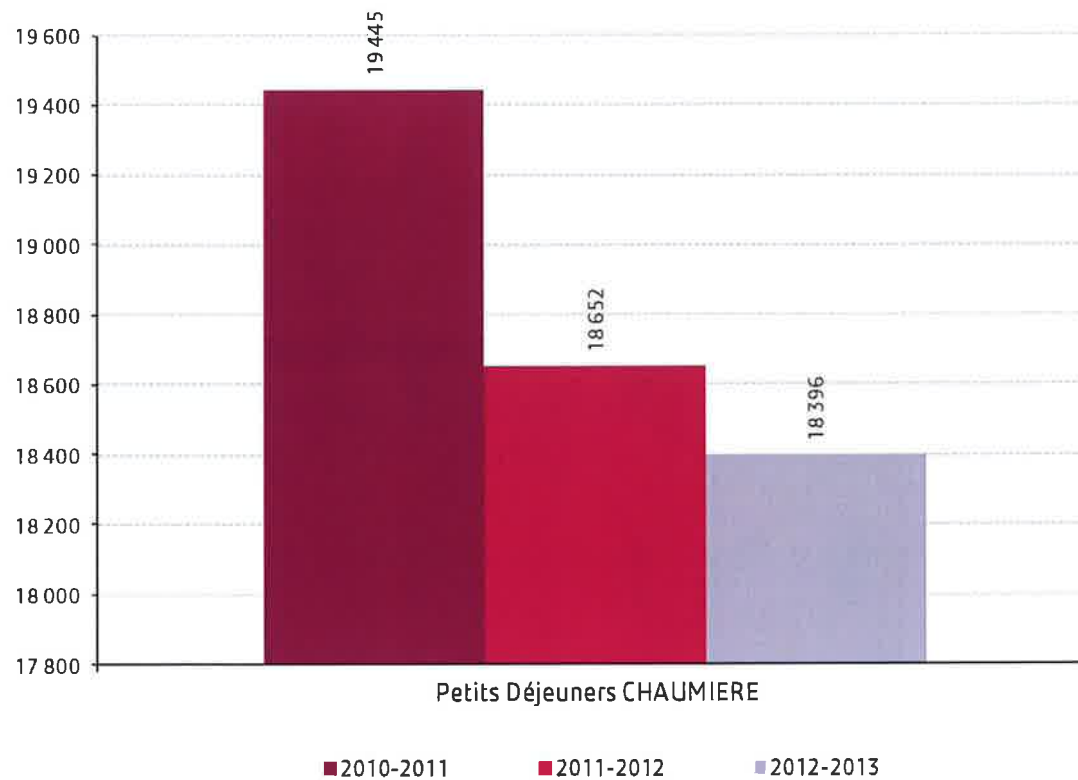


Augmentation de 16.6%
Ce qui représente
634 couverts à l'année



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations



1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

- Prix de vente applicable au 1^{er} septembre 2013, décomposé par type de prestations

Catégories de convives	Prix en € HT		
	Prix applicable au 01/09/2011	Prix applicable au 01/09/2012	
Repas Crèches	7,100	7,450	
Restauration scolaire	Maternelles	7,100	7,450
	Primaires	7,100	7,450
	Personnel de service	9,800	10,290
Centres de loisirs	Primaires	7,100	7,450
	Personnel de service	9,800	10,290
Restaurant Municipal	Catégorie d'usagers 1	9,800	10,290
Foyers Résidences	résidents	9,800	10,290
	peti-dejeuner chaumière	4,450	4,650

Sur l'année en cours, les prix ont été révisés par application de la formule de révision de prix contractuelle.

1.2 L'activité économique

• Le compte d'exploitation synthétique

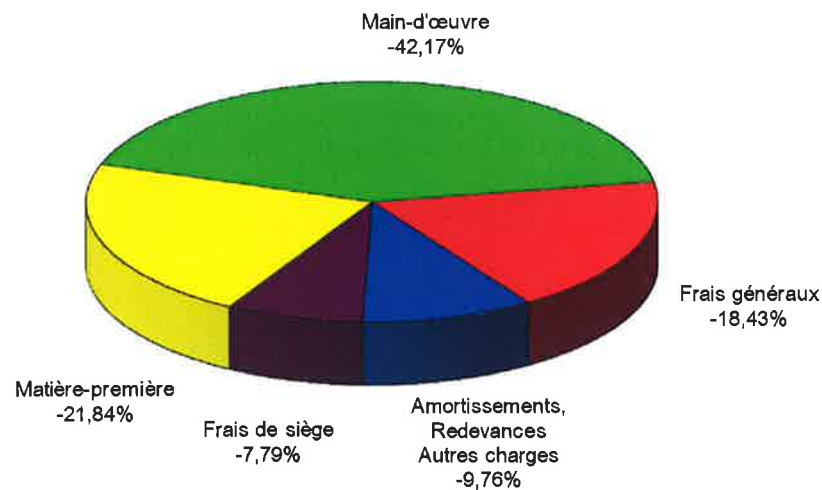
Montants en € HT	2012	2013
Nombre de repas	157 412	156 310
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 430 358	1 466 022
SOUS ACTIVITE		40 976
MATIERE PREMIERE	-336 515	-340 174
MAIN-D'ŒUVRE	-643 775	-656 651
TOTAL FRAIS GENERAUX	-284 054	-287 057
TOTAL CHARGES DIVERSES	-70 301	-152 051
FRAIS DE SIEGE	-120 639	-121 353

1.2 L'activité économique

1. Coûts pondérés

Matière-première	-340 174	21,84%
Main-d'œuvre	-656 651	42,17%
Frais généraux	-287 057	18,43%
Amortissements, Redevances Autres charges	-152 052	9,76%
Frais de siège	-121 353	7,79%
TOTAL	-1 557 287	100,00%

Cuisine Centrale de Saint Dié
Décomposition du coût moyen pondéré
Période du 01/09/2012 au 31/08/2013

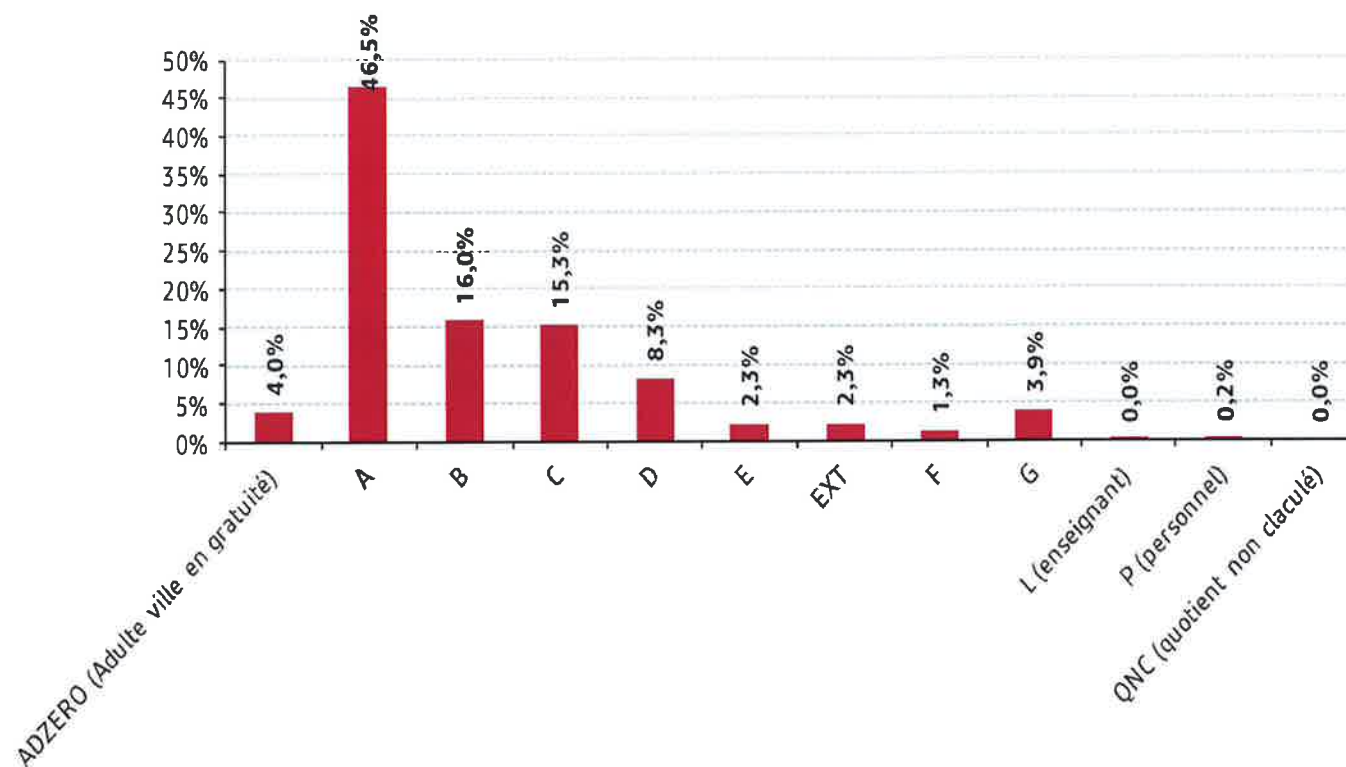


1.3. Les flux financiers avec la ville



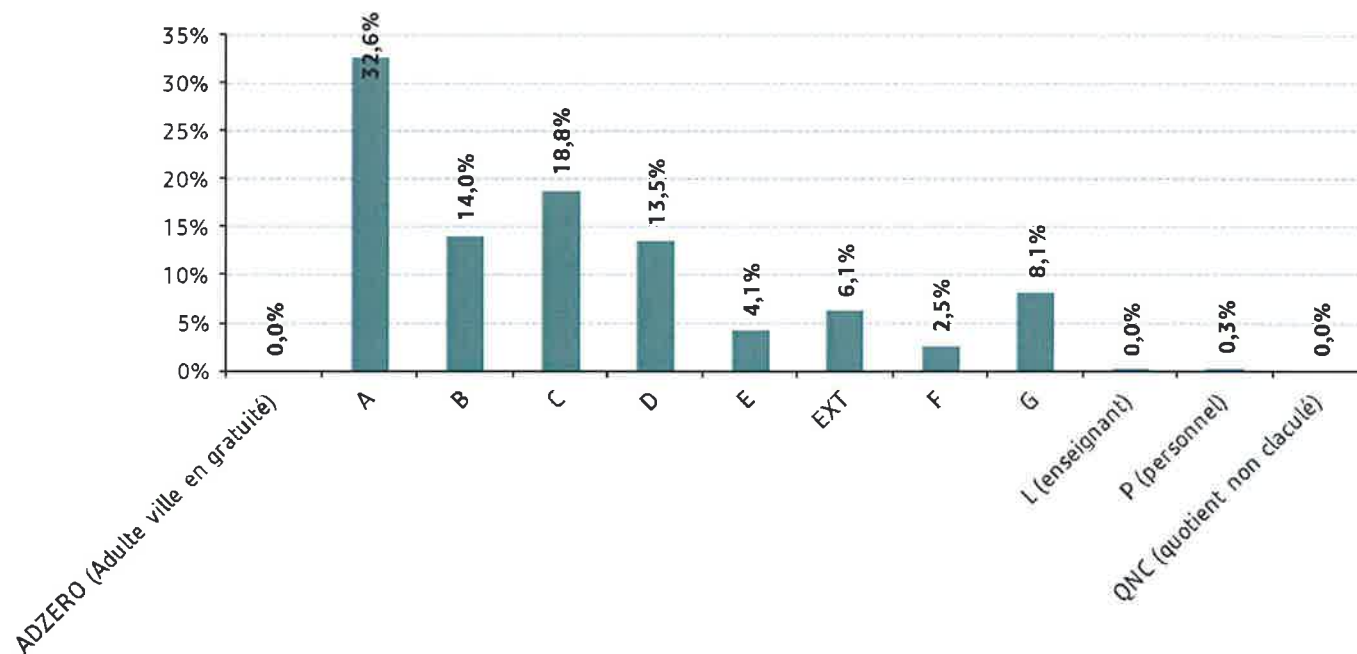
1.3 Les flux financiers avec la ville

- La part des repas consommés par catégorie



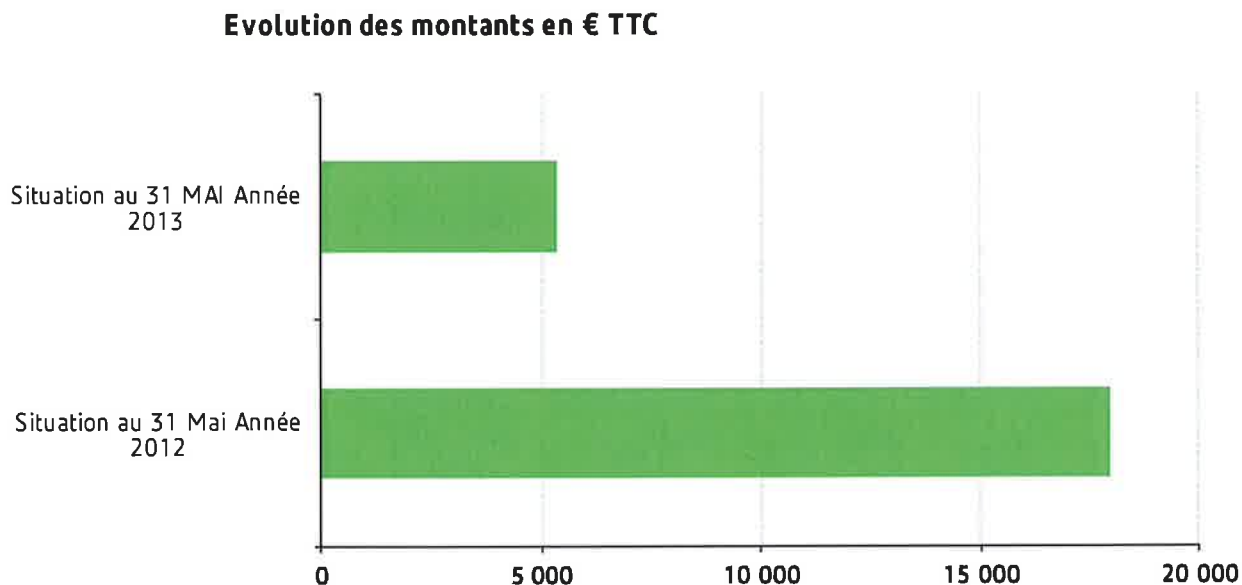
1.3 Les flux financiers avec la ville

- La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

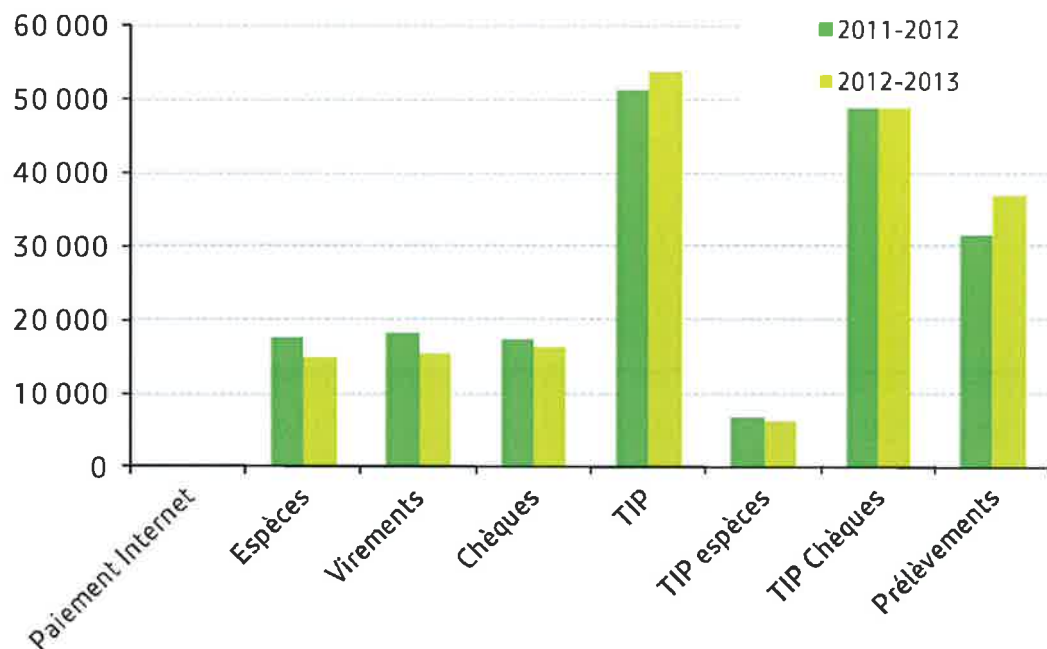
-



diminution du montant des impayés du principalement au travail effectué entre la Ville de St-Dié et Elior avec la mise en place de cantine.com 5369 euros en 2013 pour 17 975 euros en 2012

1.3 Les flux financiers avec la ville

• La répartition des modes de paiement



**Hausse des
paiements par TIP
& PRELEVEMENTS**

1.4. L'activité pour les tiers



1.4 L'activité pour les tiers

•Présentation des repas produits pour les tiers

La production des repas pour tiers, au cours de cet exercice, s'établit à **391 379 repas**.

Le montant de la redevance versée s'élève à **117 413 euros HT pour la période de référence**. Pour rappel, le calcul repose sur :

un montant unitaire de **0.30€ HT** au repas facturé majoré de la TVA 19.6 %

	Total Nb de repas livrés
SEPTEMBRE	39 429
OCTOBRE	43 265
NOVEMBRE	32 415
DECEMBRE	25 982
JANVIER	36 313
FEVRIER	33 278
MARS	32 270
AVRIL	31 704
MAI	35 581
JUIN	40 112
JUILLET	29 231
AOUT	11 799
Total	391 379

1.4 L'activité pour les tiers

•Présentation du CA donnant lieu à redevance pour les tiers

La production des repas pour tiers donne lieu au versement d'une redevance , Le montant versé au cours de cet exercice, s'établit au total à **140 427 € TTC .**

Nouvel avenant 14

Redevance annuel forfaitaire de 115.000 euros soit une redevance complémentaire de Janvier 2013 à Aout 2013 de

76 667 euros. (9583,375 euros *8mois)

	CA TTC des repas livrés
SEPTEMBRE	14 147
OCTOBRE	15 523
NOVEMBRE	11 631
DECEMBRE	9 322
JANVIER	13 029
FEVRIER	11 940
MARS	11 578
AVRIL	11 375
MAI	12 766
JUIN	14 392
JUILLET	10 488
AOUT	4 233
Total	140 427

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE



2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

2.1. La qualité et la sécurité des Repas



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La qualité nutritionnelle des repas

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > Nos **diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > Le **Responsable Innovation** et un **comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > le **décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > le **Programme National Nutrition Santé**
- > la **Circulaire interministérielle** du 25/06/2001

Elior Restauration
Enseignement participe
à la prévention du
surpoids et de
l'obésité



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines

- Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas
- Proposer des féculents un repas sur deux

Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras

- Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries
- Favoriser la consommation de filets de poisson
- Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison

Diminuer la consommation de glucides simples

- Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits
- Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison

Augmenter les apports en fer et en oligoéléments

- Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine

Garantir les apports en calcium

- Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La politique nutritionnelle d'Elior

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- > Répondre aux **attentes liées à l'âge** et aux **spécificités de nos convives**

Les **4 engagements**
de la politique
nutritionnelle d'Elior



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Focus sur les axes de conception des menus

- **Importance de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation
- **Goût pour la simplicité des recettes** ==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte
- **Textures croquantes appréciées**
- **Eviter les marquants** (persil...)
- **Associations** à travailler pour accroître la consommation (ajout de thon aux poireaux...)



- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2012 - 2013 ==> à valoriser dans les menus
- **Recettes les moins bien consommées** sur la même période ==> à retravailler en fonction des recommandations de l'Institut Paul Bocuse

Les résultats des études menées avec l'Institut Paul Bocuse

Les résultats de l'observatoire du Goût

Notre politique nutritionnelle
Des idées plein l'assiette

Les exigences de votre cahier des charges

- Respect des **règles nutritionnelles** et des **saisons**
- **Variété des menus** : recettes des patrimoines culinaires d'ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...
- Intégration de **recettes Innovation culinaire, validées par nos convives**
- **Recettes maison**



- **Composition d'un repas : équilibre et variété**
- *A compléter en fonction de votre contrat*

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Fréquences moyennes observées cette année

Composantes	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	8 sur 20 min
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max
Plats protidiques ayant un rapport P/L < 1	2 sur 20 max
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L > ou = 2	4 sur 20 min
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	4 sur 20 min
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés	4 sur 20 max
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20 min
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	10 sur 20 min
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	8 sur 20 min
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	4 sur 20 min
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	6 sur 20 min
Desserts contenant plus de 15% lipides	3 sur 20 max
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides	4 sur 20 max
Desserts de fruits crus 100 % fruits crus	8 sur 20 mini

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur la démarche d'innovation culinaire

Elior Restauration Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives

=

Une démarche structurée et participative

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des produits en lien avec les fournisseurs
- Créer de recettes avec des partenaires reconnus : Comités des experts Elior , Michel Sarran...
- Travailler sur les plats les moins appréciés par nos convives pour accroître leur consommation
- Tester des recettes auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Le PAI

> Elior Restauration Enseignement se propose **d'accueillir les enfants allergiques** à des aliments spécifiques ou nécessitant un régime particulier, selon les modalités d'un Projet d'Accueil Individualisé, PAI

(respectant les règles d'hygiène et de sécurité décrites dans l'encart du B.O de l'éducation nationale n°34 du 18 septembre 2003)

> Nous proposons en concertation avec le chef d'établissement et les parents **une solution réalisable et optimale pour chaque enfant**

- > Repas normaux avec substitution simple de produits (ex: kiwi remplacé par pomme)
- > Plateau-repas hypoallergéniques (Natama)
- > Panier-repas préparé par la famille

Elior propose un **programme d'accueil individualisé** pour les enfants allergiques



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Notre politique de sécurité alimentaire

- > Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

- > **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

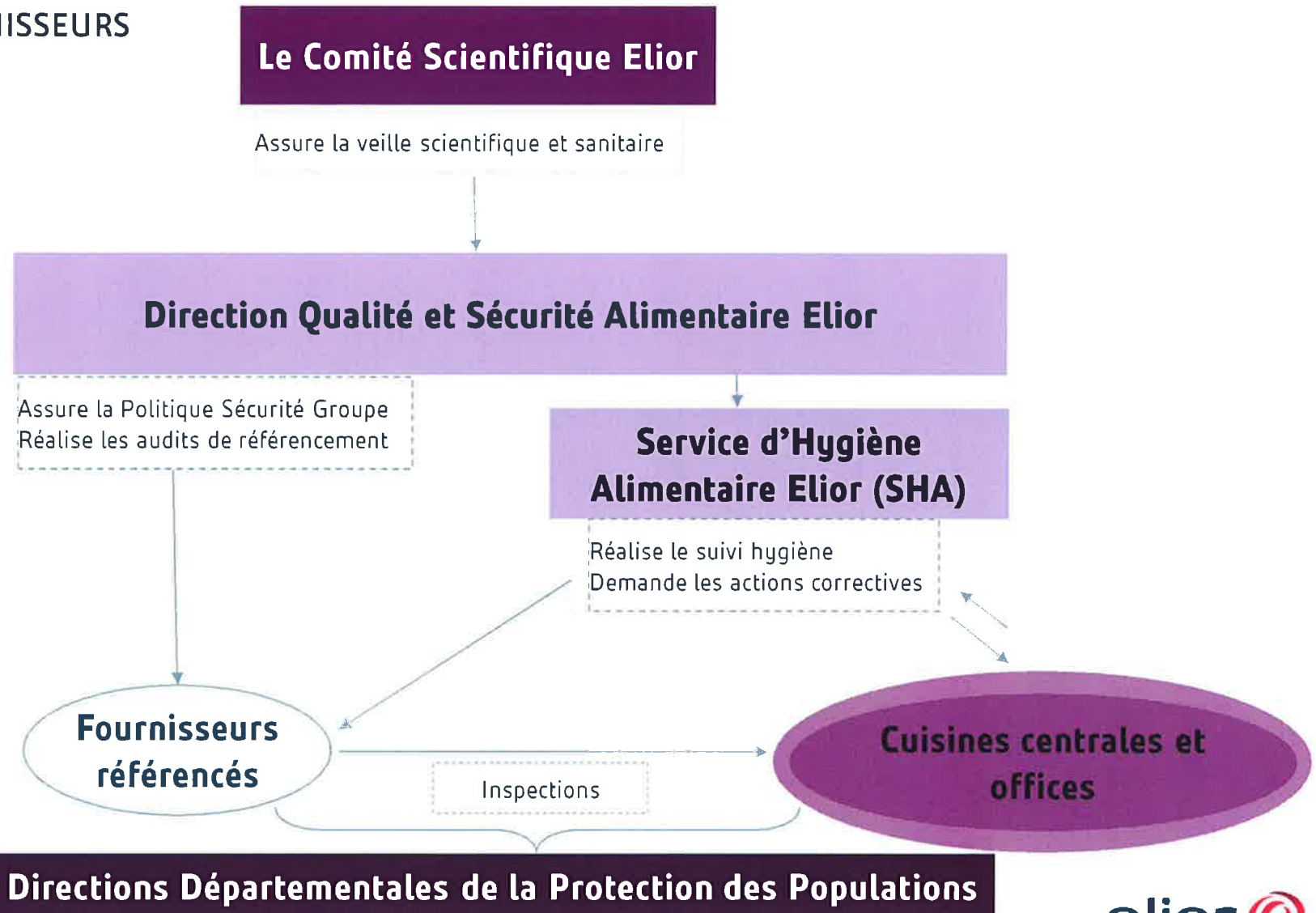
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

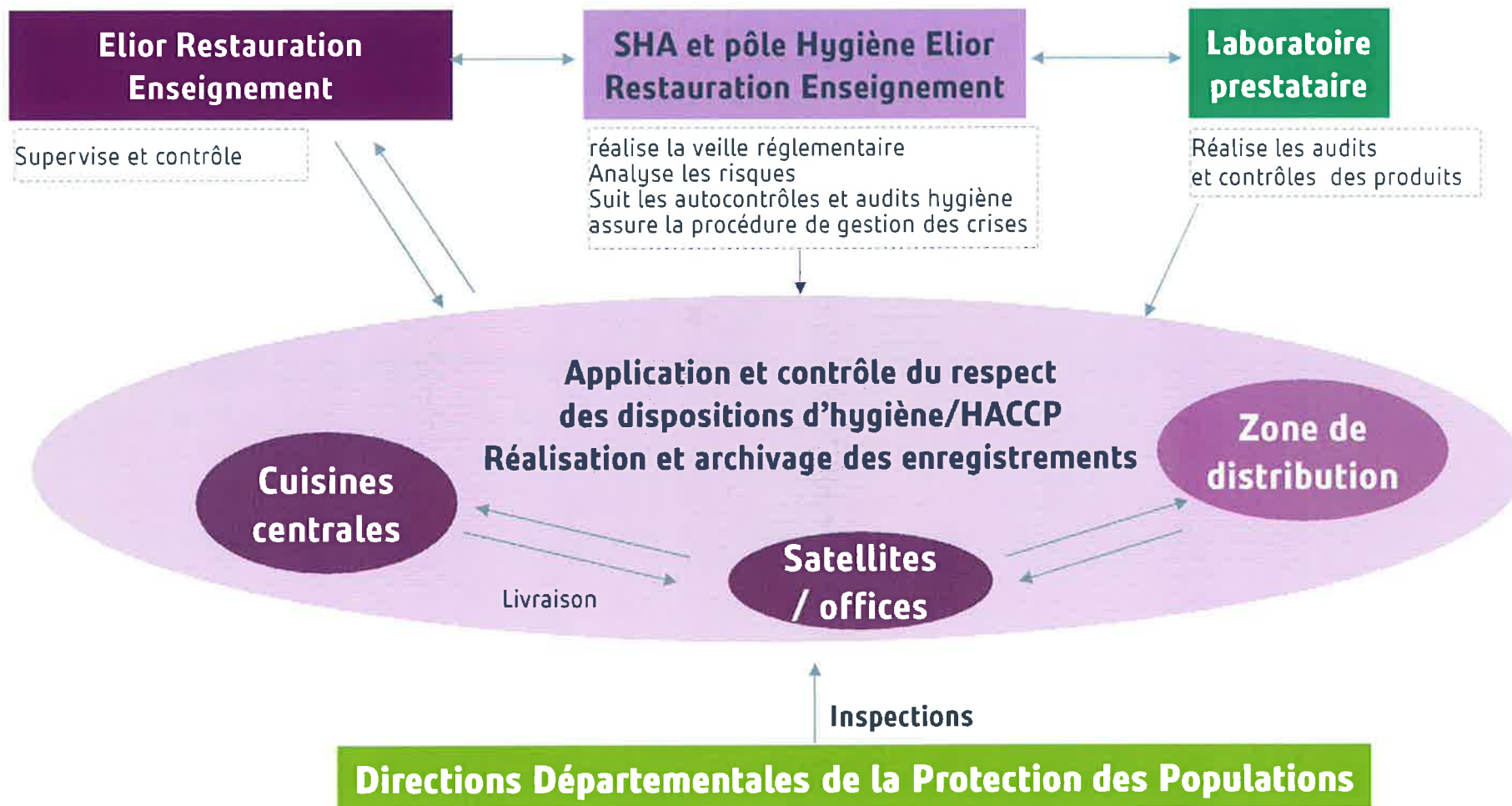
Les FOURNISSEURS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les acteurs de la sécurité alimentaire

Les RESTAURANTS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les autocontrôles microbiologiques

Conformément aux textes réglementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des **analyses microbiologiques des plats et des surfaces**, par un laboratoire indépendant (Cf. schéma précédent).

La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

- **Satisfaisant et Acceptable**
- **Non satisfaisant**, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

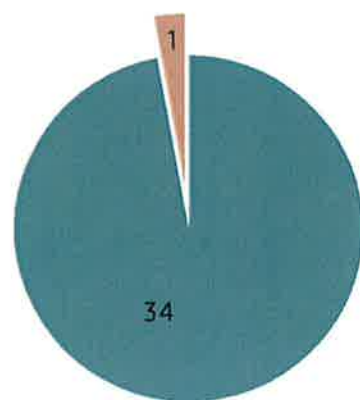
Les analyses
microbiologiques



2.1. La qualité et la sécurité des repas

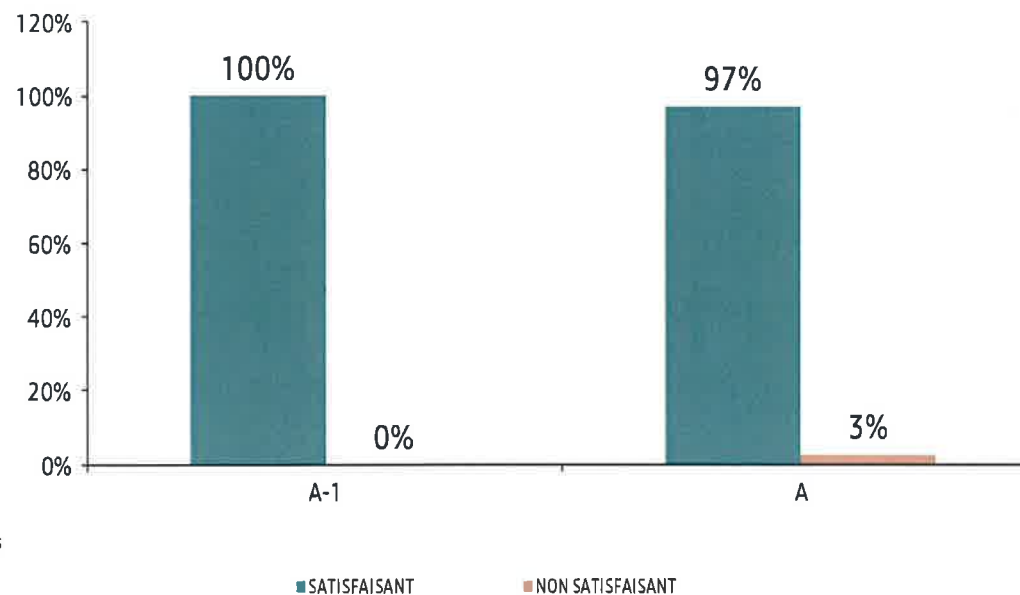
• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats

Résultats des autocontrôles Plats



■ Résultats Satisfaisants ■ Résultats Non-satisfaisants

Evolution des plats

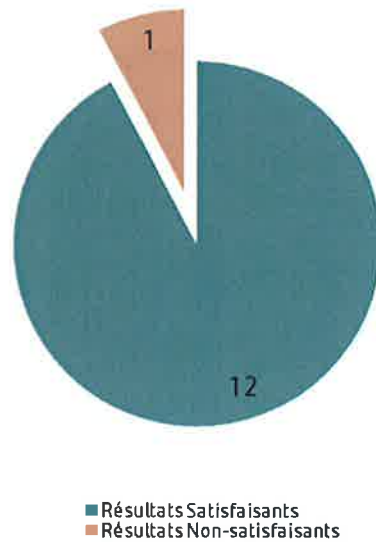


■ SATISFAISANT ■ NON SATISFAISANT

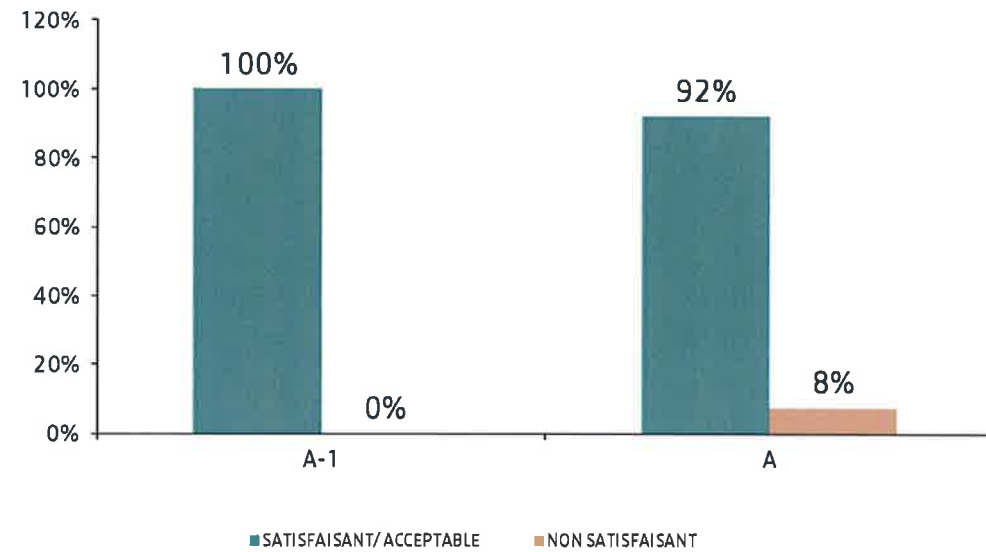
2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les surfaces

Résultats des autocontrôles surfaces



Evolution des surfaces



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les audits hygiène et rapports de visite des organismes officiels de contrôle

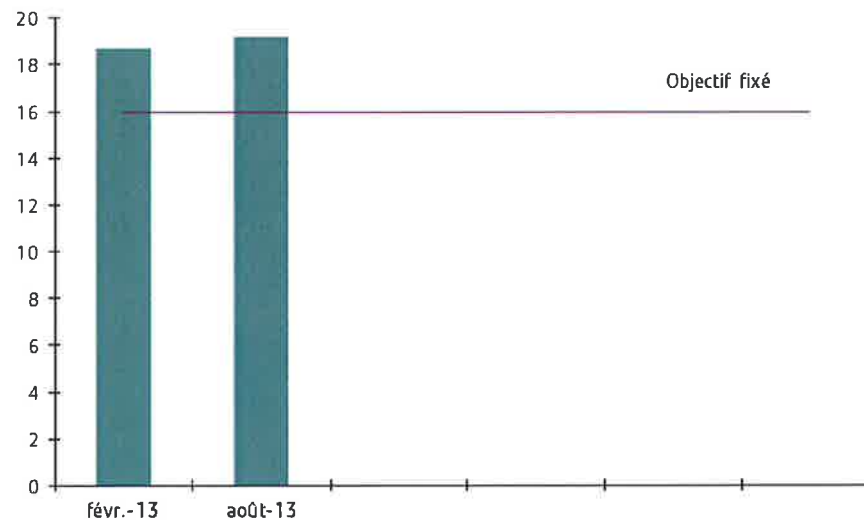
Pour votre contrat

Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:

> **Février 2013 AGRO ANALYSES note de l'audit 18.7/20**

> **Aout 2013 agro analyse note de l'audit 19.2/20**

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



2.2. La satisfaction des convives



2.2. La satisfaction des Convives

- Etre à l'écoute de nos clients et nos convives
- Afin de savoir **ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré**, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des **opportunités d'expression** de leur satisfaction.
- Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, **trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**
 - Le Baromètre Convives
 - L'Observatoire Du Goût
 - Le Baromètre Partenaires

3 outils de mesure et de suivi de la satisfaction

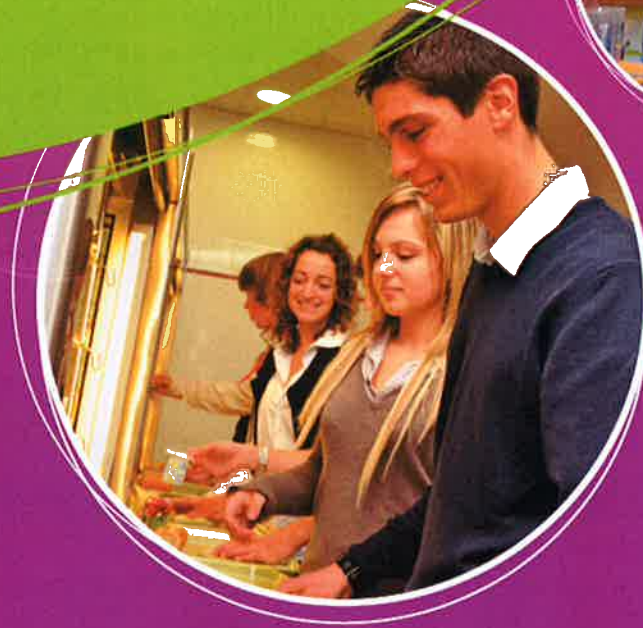


2.2. La satisfaction des Convives

- Résultats des enquêtes convives



BAROMÈTRE DE SATISFACTION CONVIVES 2012



.....
Secteur
.....
JEAN-MARC
.....
GRANDJEAN

Imprimé sur papier recyclé



AIDE A LA LECTURE

- Ce rapport présente les résultats du **baromètre de satisfaction convives 2012** de votre périmètre.
- Il vous permettra de répondre aux questions suivantes:
 - Combien d'enquêtes ont été réalisées ? Combien de convives ont complété un questionnaire ?
 - Quel est le niveau de satisfaction globale de votre périmètre en 2012 ?
 - Au total, par cible (Enfants, Self, Cafétéria, Internat, Seniors), par type de prestation (restauration sur place, livrée)
 - Comment se situent ces résultats par rapport à ceux du National ?
 - Les convives de sites First sont-ils plus satisfaits que les autres ?
 - Quels sont les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) ?
 - Quel est le classement des établissements de votre périmètre ?
 - Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?
- **Précaution méthodologique**
 - Dans les pages qui suivent, la comparaison des résultats de votre périmètre à ceux du National, leur évolution dans le temps et la comparaison des résultats par segment (First, Business, Privilèges) s'appuient sur un calcul statistique qui tient compte de l'intervalle de confiance. Le % Satisfaits et le nombre de questionnaires complétés sont pris en compte dans ce calcul.

PERIMETRE DU BAROMETRE

	Nb enquêtes réalisées	Nb questionnaires complétés
National	1076	129521
Votre DR	131	13361
Votre périmètre	11	401
Par cible		
Enfants	8	303
Restauration sur place	0	0
Restauration livrée	8	303
Jeunes et adultes - Self	0	0
Restauration sur place	0	0
Restauration livrée	0	0
Jeunes et adultes - Cafeteria	1	65
Internat	0	0
Seniors	2	33
Résidences	2	33
Portage à domicile	0	0

Combien d'enquêtes ont été réalisées ?

Combien de convives ont complété un questionnaire ?

	Nb enquêtes réalisées	Nb questionnaires complétés
Par segment		
First	10	336
Business	0	0
Privilège	1	65

SATISFACTION GLOBALE

Quel est le niveau de satisfaction globale de votre périmètre en 2012 par cible ?

Comment se situent ces résultats par rapport à ceux du National ?

	% Satisfaits 2012	% Satisfaits DR 2012	% Satisfaits National 2012
Votre périmètre	89%	82%	82%
Par cible			
Enfants	93%	87%	86%
Restauration sur place	-	87%	87%
Restauration livrée	93%	90%	85%
Jeunes et adultes – Self	-	79%	79%
Restauration sur place	-	79%	79%
Restauration livrée	-	-	84%
Jeunes et adultes – Cafeteria	78%	87%	87%
Internat	-	79%	73%
Seniors	87%	89%	93%
Résidences	87%	89%	90%
Portage à domicile	-	-	94%

% Satisfaits supérieur
■ au DR/National

% Satisfaits comparable
■ au DR/National

% Satisfaits inférieur
■ au DR/National

SATISFACTION GLOBALE

Les convives de sites First sont-ils plus satisfaits que les autres ?

	% Satisfaits	Comparaison / autres segments
Votre périmètre	89%	
Par segment		
First	92%	>
Business	-%	
Privilège	78%	<

> % Satisfaits supérieur aux autres segments
= % Satisfaits comparable aux autres segments
< % Satisfaits inférieur aux autres segments

SATISFACTION GLOBALE ENFANTS – Restauration livrée

Quel est le classement des établissements de votre périmètre ? Les établissements sont classés par ordre décroissant sur le % Satisfaits.

Les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) sont notés en rouge.

Etablissement	Segment	% Satisfaits 2012	Historique	% Satisfaits (Historique)	Evolution / Historique
SAINT DIE ECOLE JACQUES PREVERT	First	100	2008	100	→
SAINT DIE ECOLE VINCENT AURIOL	First	100	2008	96	→
SAINT DIE ECOLE EUGENIE ET JULES FERRY	First	100			
SAINT DIE ECOLE GEORGE DARMOIS	First	96	2008	100	→
SAINT DIE ECOLE CAMILLE CLAUDEL	First	96	2008	100	→
SAINT DIE ECOLE GASTON COLNAT	First	91	2010	89	→
SAINT DIE ECOLE FERDINANT BRUNOT	First	88	2010	97	→
SAINT DIE ECOLE PAUL ELBEL	First	74	2008	95	↓

↗ Amélioration / Historique → Stabilité / Historique ↘ Baisse / Historique

SATISFACTION GLOBALE CAFETERIA

Quel est le classement des établissements de votre périmètre ? Les établissements sont classés par ordre décroissant sur le % Satisfaits.

Les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) sont notés en rouge.

Etablissement	Segment	% Satisfaits 2012	Historique	% Satisfaits (Historique)	Evolution / Historique
RIE FOYER DES JEUNES TRAVAILLEURS	Privilège	78			

↗ Amélioration / Historique → Stabilité / Historique ↘ Baisse / Historique

SATISFACTION GLOBALE SENIORS - Résidences

Quel est le classement des établissements de votre périmètre ? Les établissements sont classés par ordre décroissant sur le % Satisfaits.

Les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) sont notés en rouge.

Etablissement	Segment	% Satisfaits 2012	Historique	% Satisfaits (Historique)	Evolution / Historique
SAINT DIE RESIDENCE DU PARC	First	100			
SAINT DIE RESIDENCE LA CHAUMIERE	First	80	2008	100	→

↗ Amélioration / Historique → Stabilité / Historique ↘ Baisse / Historique

PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

Les critères sont **hiérarchisés selon l'importance** accordée par les convives, ils sont **classés selon leur niveau de satisfaction** et comparés à la référence nationale.

Le plan d'action devra porter prioritairement sur les critères les plus importants pour les convives (en haut).

Il s'agit des :

- **points à améliorer en priorité: critères dont le % Satisfaits est inférieur au National**
- **points à consolider: critères dont le % Satisfaits est comparable au National**
- **points forts sur lesquels vous pouvez communiquer: critères dont le % Satisfaits est supérieur au National**

PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE - ENFANTS

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

Restauration
livrée

	% Satisfaits supérieur au National
	% Satisfaits comparable au National
	% Satisfaits inférieur au National

+
I
M
P
O
R
T
A
N
C
E
.

+	(Service) Gentillesse du personnel	95%
	(Prestation) Plats chauds	79%
	(Prestation) Entrées	78%
=	(Prestation) Découverte de nouveaux plats	73%
	(Prestation) Quantités servies	79%
	(Prestation) Renouvellement des menus	80%
	(Service) Température des plats	87%
	(Prestation) Légumes	58%
	(Environnement) Propreté du restaurant	89%
	(Prestation) Menus d'animation	82%
	(Prestation) Décoration d'animation	93%
	(Prestation) Féculents	90%
(Service) Temps disponible pour manger	87%	
-	(Service) Propreté de la vaisselle	89%
	(Prestation) Fromages et yaourts	89%
	(Prestation) Desserts	96%

PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE - CAFETERIA

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

+
I
M
P
O
R
T
A
N
C
E
-

%	% Satisfaits supérieur au National
%	% Satisfaits comparable au National
%	% Satisfaits inférieur au National

+	(Prestation) Salades	63%
	(Prestation) Sandwichs	68%
=	(Prestation) Qualité des produits	64%
	(Environnement) Ambiance	71%
	(Prestation) Pâtisseries	80%
	(Prestation) Fruits / compotes	89%
	(Service) Affichage des prix	82%
	(Prestation) Renouvellement des produits	57%
	(Service) Rapidité du service	91%
-	(Prestation) Snacks chauds	78%
	(Prestation) Plats chauds	81%
	(Prestation) Fromages, laitages	87%
	(Prestation) Choix proposé	73%
	(Prestation) Rapport qualité / prix	73%
	(Service) Présentation des produits en vitrine	77%
	(Prestation) Menus proposés	81%
	(Prestation) Offres promotionnelles	82%
	(Service) Horaires d'ouverture	94%
	(Service) Affichage des menus	78%
	(Service) Amabilité et disponibilité du personnel	96%

PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE - SENIORS

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

Résidences

+
I
M
P
O
R
T
A
N
C
E
-

+	(Prestation) Plats chauds	83%
	(Service) Propreté de la vaisselle	100%
	(Prestation) Desserts	98%
	(Prestation) Entrées	88%
	(Service) Présentation des plats	97%
	(Prestation) Repas festifs et à thème	97%
	(Service) Amabilité et disponibilité du personnel	100%
	(Prestation) Qualité des produits	88%

=	(Prestation) Légumes	85%
	(Prestation) Féculents	95%
	(Prestation) Potages	86%
	(Prestation) Renouvellement des menus	91%
	(Prestation) Quantités servies	97%
	(Prestation) Fromages et laitages	96%

-	(Service) Température des plats	94%
	(Service) Information sur les menus	100%
	(Environnement) Propreté du restaurant	100%



% Satisfaits supérieur au National
% Satisfaits comparable au National
% Satisfaits inférieur au National

2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants. Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une **grille d'évaluation** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.



Écoles qui participent à la démarche	Toutes les écoles de la ville
--------------------------------------	-------------------------------



2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

Synthèse



Contrat : SAINT-DIE DES VOSGES

Synthèse du 03/09/2012 au 04/07/2013

Types convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE

Prestation : DEJEUNER

Restauration Enseignement

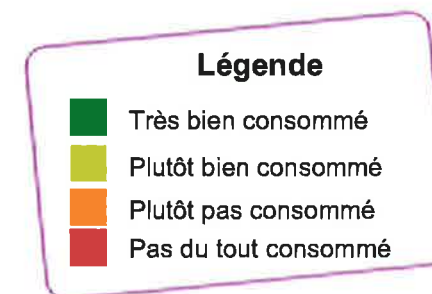
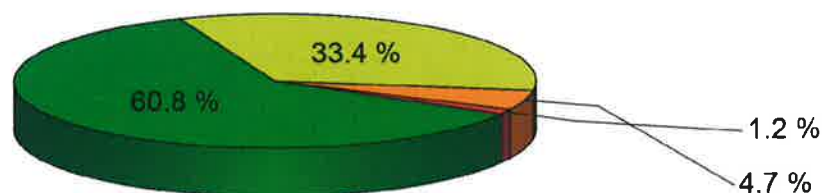
ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• METHODOLOGIE

La synthèse porte sur les 17 établissements qui ont effectués l'observation. Au total, la commune compte 17 établissements.

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013
- Prestation : DEJEUNER

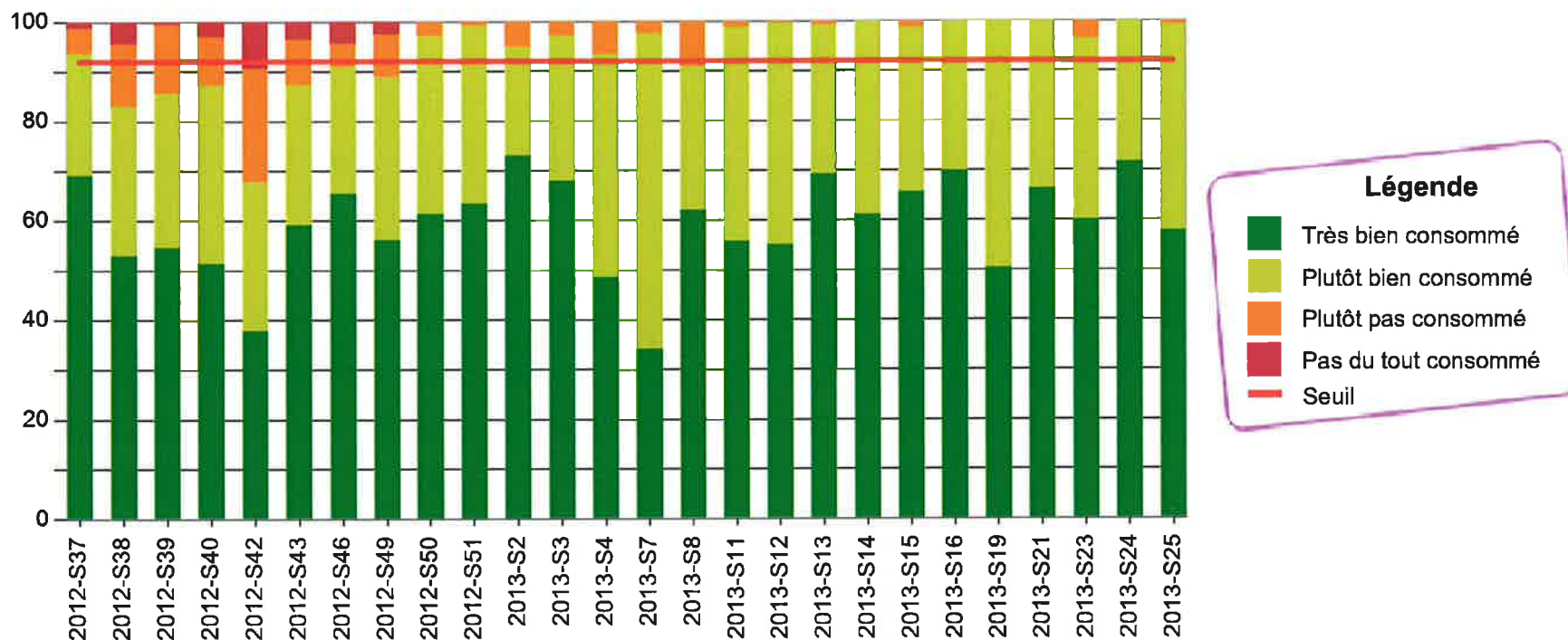
• SATISFACTION GLOBALE



- 94,2% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION HEBDOMADAIRE



Graphique représentant le pourcentage des plats notés «Très bien consommé / Plutôt bien consommé / Plutôt pas consommé / Pas du tout consommé» par les restaurants ayant effectué l'observation.

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION HEBDOMADAIRE

Sont considérés:

2012-S37	11 / 17 restaurants
2012-S38	11 / 17 restaurants
2012-S39	8 / 17 restaurants
2012-S40	9 / 17 restaurants
2012-S42	5 / 17 restaurants
2012-S43	7 / 17 restaurants
2012-S46	11 / 17 restaurants
2012-S49	9 / 17 restaurants
2012-S50	6 / 17 restaurants
2012-S51	12 / 17 restaurants
2013-S2	7 / 17 restaurants
2013-S3	10 / 17 restaurants
2013-S4	7 / 17 restaurants
2013-S7	5 / 17 restaurants
2013-S8	5 / 17 restaurants
2013-S11	6 / 17 restaurants
2013-S12	9 / 17 restaurants
2013-S13	5 / 17 restaurants
2013-S14	1 / 17 restaurants
2013-S15	7 / 17 restaurants
2013-S16	9 / 17 restaurants
2013-S19	8 / 17 restaurants

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

2013-S21	5 / 17 restaurants
2013-S23	2 / 17 restaurants
2013-S24	15 / 17 restaurants
2013-S25	9 / 17 restaurants

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole E & J FERRY MATERNELLE	59	33.4	92.4	6.9	0.7	7.6	305 / 979 plats
Ecole Ferdinand BRUNOT Mater	60.1	37.7	97.8	2.1	0	2.1	281 / 979 plats
Ecole Georges DARMOIS MATERNEL	54.9	34.5	89.4	8.2	2.3	10.5	304 / 979 plats
Ecole Jacques PREVERT MATERNEL	59	30.1	89.1	8.1	2.9	11	346 / 979 plats
Ecole Paul ELBEL MATERNELLE	51.7	48.3	100	0	0	0	29 / 984 plats
Ecole SELF BALDENSPERGER MATER	65.3	31.3	96.6	3.4	0	3.4	147 / 979 plats
Ecole SELF COLNAT MATERNELLE	31.2	52.2	83.4	13.4	3.3	16.7	276 / 979 plats
Ecole Vincent AURIOL MATERNELLE	66.3	30.6	96.9	2.7	0.4	3.1	255 / 979 plats

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

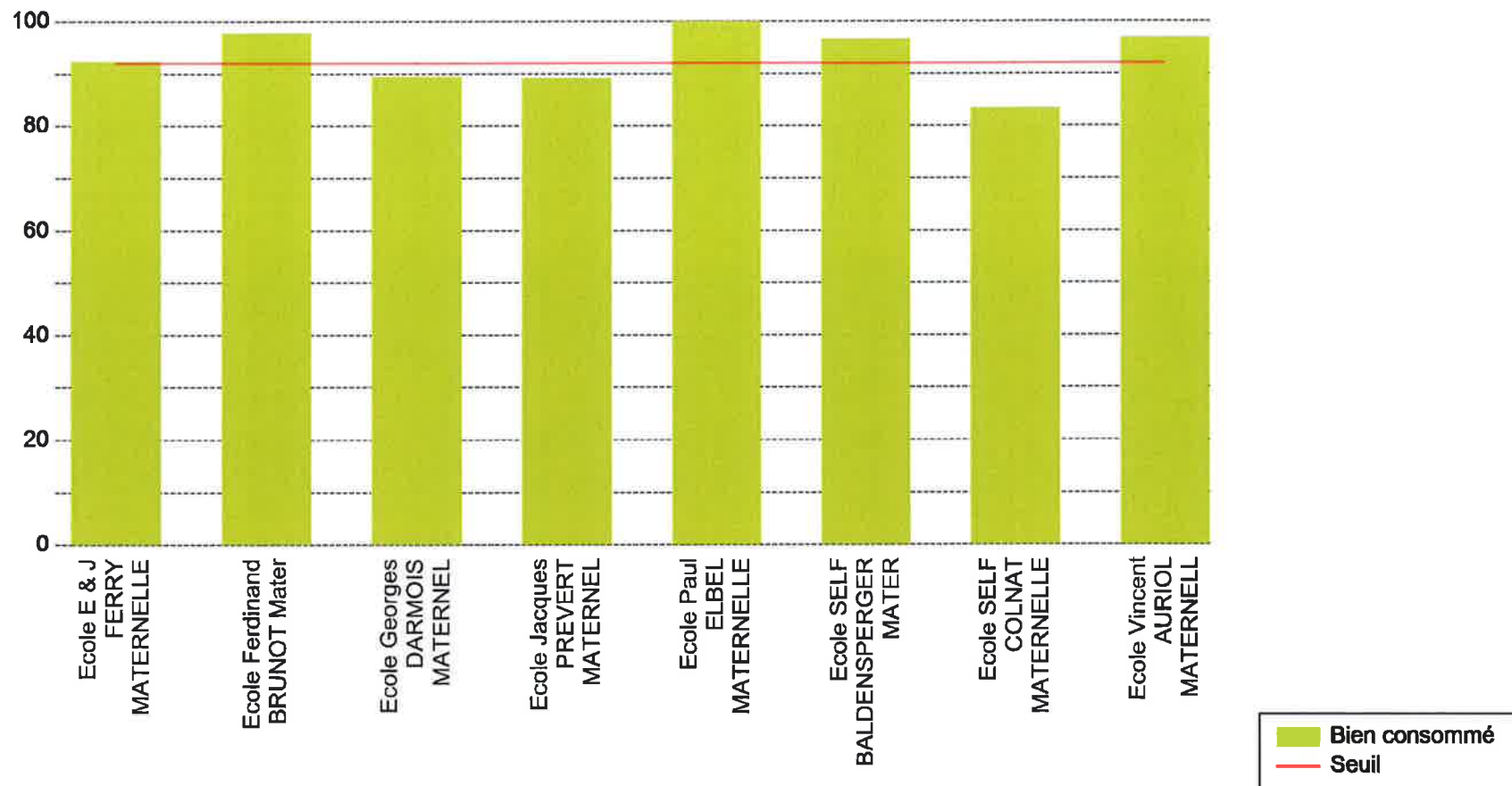
Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013

ELEMENTAIRE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole BALDENSPERGER PRIMAIRE	69.2	28.5	97.7	2.3	0	2.3	389 / 979 plats
Ecole Camille CLAUDEL	76.8	22	98.8	1	0.2	1.2	505 / 979 plats
Ecole SELF COLNAT PRIMAIRE	58.3	36.4	94.7	3.6	1.7	5.3	635 / 979 plats
Ecole SELF Eugén & Jules FERRY	58.6	30.7	89.3	7.8	2.8	10.6	319 / 979 plats
Ecole SELF Ferdinand BRUNOT	54.5	41.9	96.4	3.6	0	3.6	308 / 979 plats
Ecole SELF Georges DARMOIS	59.1	35.7	94.8	4.1	1.2	5.3	342 / 979 plats
Ecole SELF J. PREVERT PRIMAIRE	66.8	29.8	96.6	2.2	1.2	3.4	413 / 979 plats
Ecole SELF Paul ELBEL PRIMAIRE	52.5	45.5	98	2	0	2	99 / 979 plats
Ecole SELF Vincent AURIOL	63.5	29.7	93.2	5.6	1.2	6.8	408 / 979 plats

ECOLE DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Part des « bien consommé » au sein des restaurants de type MATERNELLE

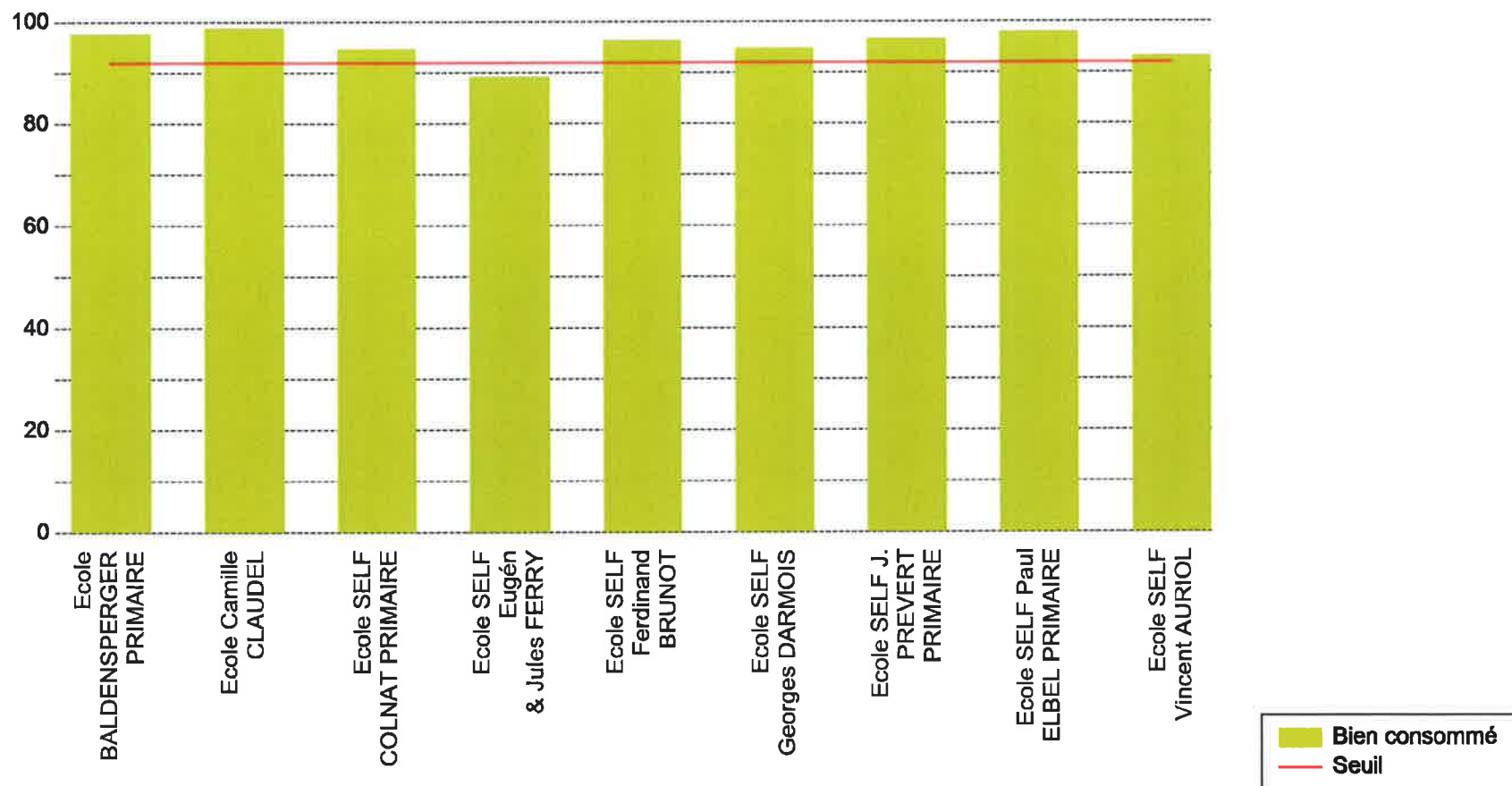


Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Part des « bien consommé » au sein des restaurants de type ELEMENTAIRE



Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR CONVIVE

Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013

Convives	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Seuil
ELEMENTAIRE	63.5	31.9	95.4	3.5	1	4.5	92%
MATERNELLE	55.9	36	91.9	6.6	1.5	8.1	92%

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

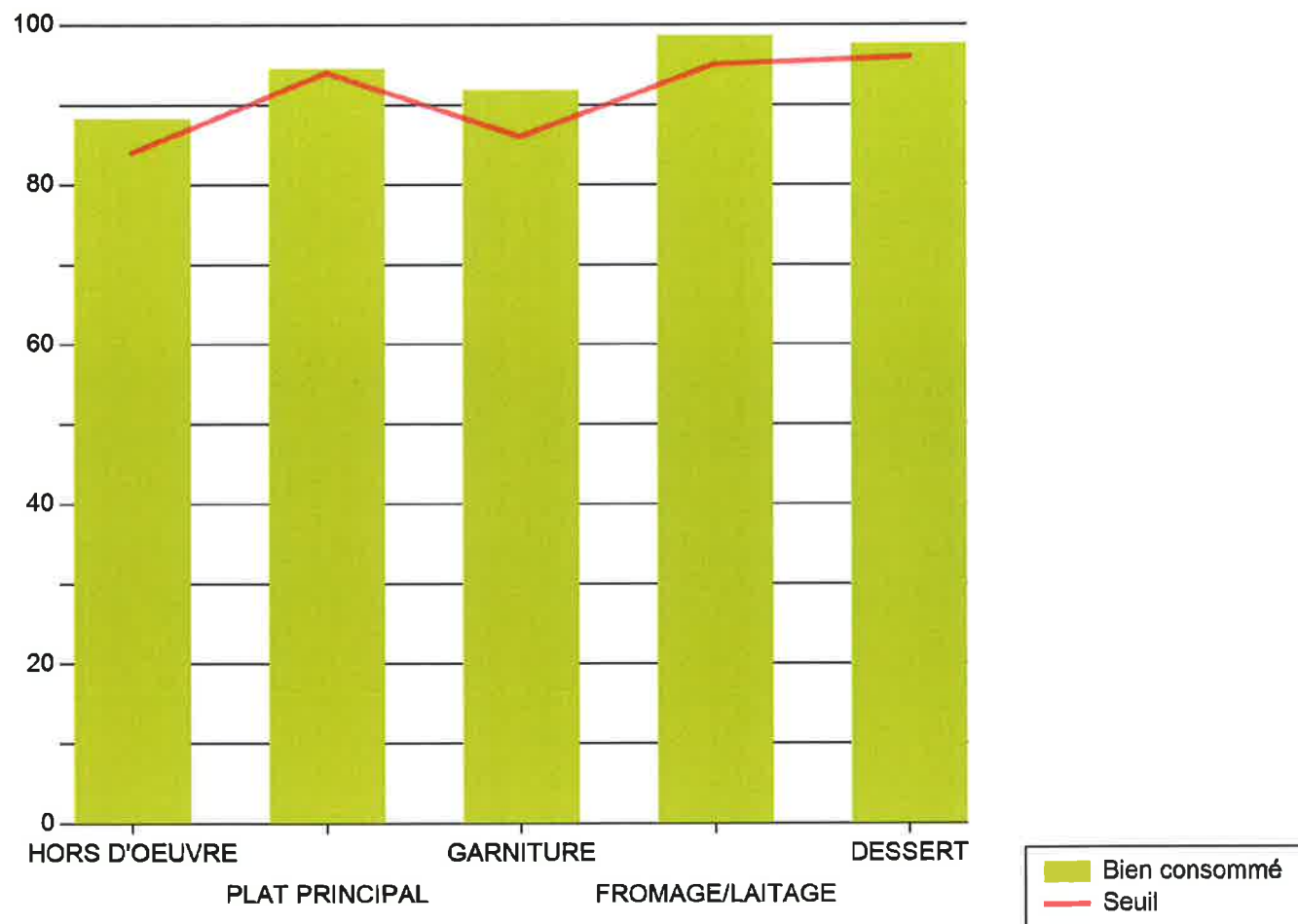
Sont considérés:

ELEMENTAIRE 9 / 17 restaurants

MATERNELLE 8 / 17 restaurants

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

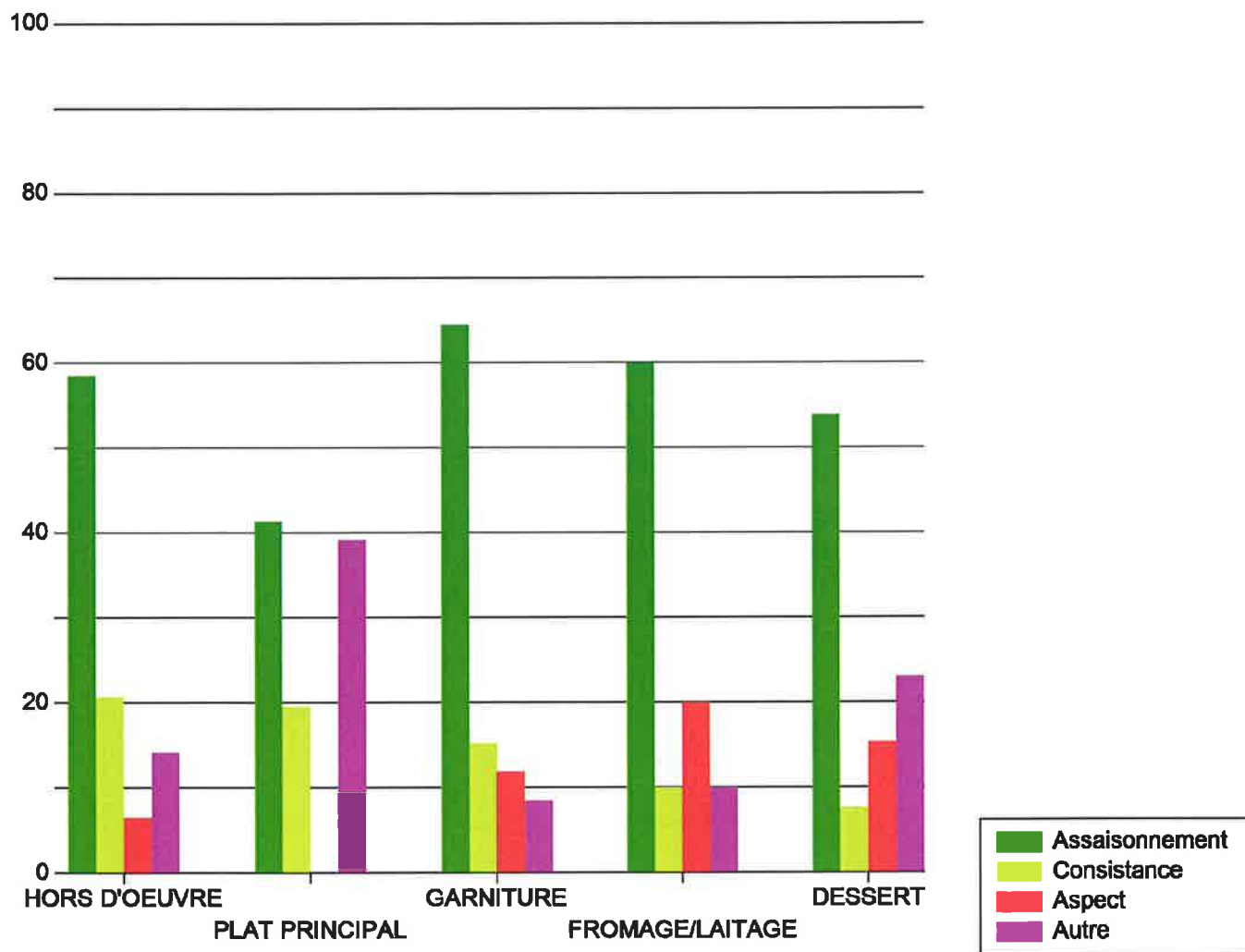
• SATISFACTION PAR FAMILLE DE PLAT



Chacun des seuils correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus sur l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût » pour chaque famille de plat.

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• LES CRITERES DE NON CONSOMMATION PAR FAMILLE DE PLATS



Le critère «Autre» est déclaratif. Sa pertinence dépend du plat analysé.

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / HORS D'OEUVRE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

HORS D'OEUVRE

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les mieux consommés

Carottes râpées

Cervelas sauce vinaigrette

Cœur de laitue croquant

Concombre à la ciaux boulettes

Concombre en salade

Crêpe au fromage

Crêpes jambon fromage

Frisée et croûtons

Laitue Iceberg

Melon charentais

Oeufs durs mayonnaise

Oeufs durs vinaigrette

parmentiere dijonnaise

Pastèque

Pâté de campagne

Roulade de volaille

Salade de coquillettes à parisienne

Salade de Haricots verts océane

Salade de riz niçois

Salade de tomates

salade façon piémontaise sans œuf

Salalade de coquillettes californienne

Saucisson sec et cornichons

Thon relevé de mayonnaise

ZZLaitue feuille et maïs

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les moins consommés

Céleri au fromage blanc et au citron

Céleri et mayonnaise au curry

Chou blanc râpé sauce vinaigrette

Chou rouge râpé au maïs

Coeur de frisée et noix

Coeur de palmier et Betteraves

Courgettes Al Pesto

Poireaux vinaigrette

salade de Haricots verts aux accents du terroir

Salade de riz à la catalane

Salade savoyarde (dinde)

Terrine légumes napée de sauce tomate

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / PLAT PRINCIPAL

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

PLAT PRINCIPAL

Les mieux consommés

aux boulettes d'agneau au jus

Bœuf sauté sauce chasseur

Boulettes d'agneau orientale

Boulettes d'agneau sauce tajine

Burger de veau du chasseur

Burger de veau sauce blanquette

Colin pané

Cordon bleu

Couscous merguez

Croque Monsieur

Escalope de dinde charcutière

Escalope de porc charcutière

Hachis Parmentier maison

Merguez au jus

Nem au poulet

Paupiette de veau au jus

Paupiette de veau basquaise

Paupiette de veau marengo

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Penne à la bolognaise

Poulet rôti

Poulet sauté aux oignons

Raviolis

Rôti de dinde au jus

Steak de colin au paprika

Steak haché de saumon à la tomate

Steak haché et ketchup

Suprême de hoki pané

Tarte au fromage

Les moins consommés

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / GARNITURE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

GARNITURE

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les mieux consommés

Bouquet de brocolis et pommes de terre persillées

Chips

Coquillettes

Frites

Pom pin forestine

Pommes noisettes

Pommes vapeur au persil

Purée de brocolis et pommes de terre

Purée de céleri et pommes de terre

Purée de courgettes et pommes de terre

Purée de pommes de terre

Purée de pommes de terre et poireaux

Ratatouille et blé

Ratatouille et pommes de terre

Ratatouille et riz

Riz cantonnais

Salade verte

Semoule et légumes couscous

Semoule et ratatouille

Tortis

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les moins consommés

Choux de Bruxelles

Epinards béchamel

Julienne de légumes

Polenta

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / FROMAGE/LAITAGE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

FROMAGE/LAITAGE

Les mieux consommés

Chanteneige

Croq lait

Emmental râpé

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse aux fruits

Petit suisse nature et sucre

Six de Savoie

Yaourt aromatisé

Yaourt aux fruits

Les moins consommés

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / DESSERT

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

DESSERT

Les mieux consommés

ASSORTIMENT DE FRUITS 01

Beignet au chocolat

Beignet aux pommes

Bûchette pâtissière au chocolat

Cake au chocolat maison

Carpaccio d'ananas au sirop

Carré framboise

Chou à la vanille

Cocktail de fruits au sirop

Compote pomme-banane

Compote pomme-framboise

Crème dessert à la vanille

Crème dessert au caramel

Eclair au chocolat

Flan à la vanille

Flan au chocolat

Flan nappé au caramel

Flan pâtissier

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Fromage blanc aux fruits

Fromage blanc sucré

Galette des rois

Gâteau au yaourt et aux pommes maison

Gâteau au yaourt maison

Gaufre pâtissière

Ile flottante

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat

Moelleux chocolat maison

Morceaux gourmands d'ananas frais

Pavé au cacao, nappé de crème anglaise

Pêches au sirop

Tarte grillée aux pommes

Yaourt aromatisé

Les moins consommés

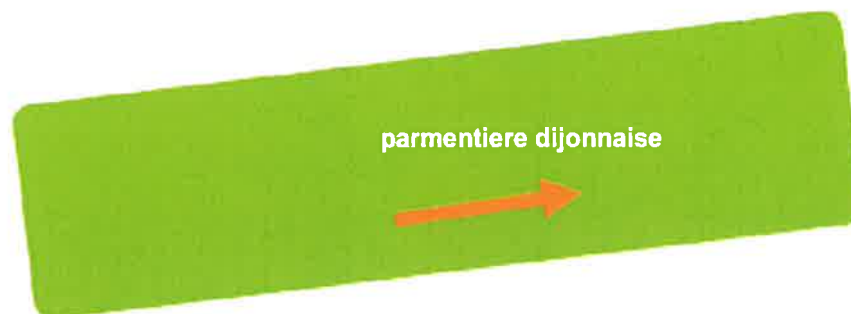
Cocktail de fruits à la grenadine

From. blc compote pêche spécul

Tartelette de riz au chocolat

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

- La meilleure progression*



* présente le plat présenté sur les 3 derniers mois ayant la meilleure progression

2.2. La satisfaction des Convives

• Présentation des Commissions Restauration

Les Commissions Restauration sont **des moments privilégiés partagés avec vous** et les représentants des parents d'élèves.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants

Au cours de ces rendez-vous, en plus d'une analyse des futurs menus, nous en profitons pour **vous informer** sur des sujets d'actualités comme les allergies alimentaires, le PNNS 3, le Bio, la nouvelle réglementation, etc.



2.2. La satisfaction des Convives

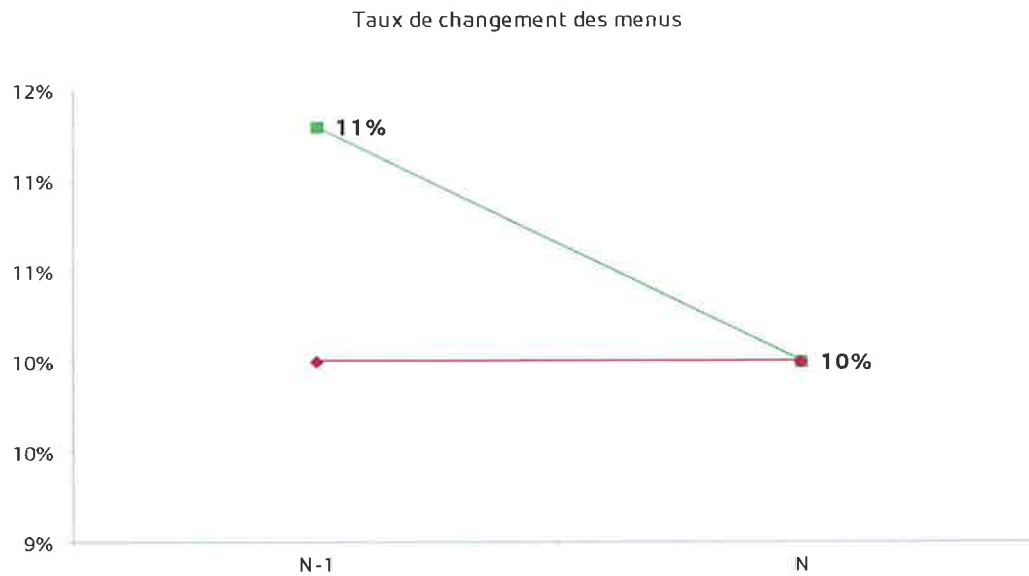
- Fréquence des commissions restauration

	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Aout	Nombre total
Scolaire	18/09/201 2		27/11/20 12		27/01/201 2		27/03/201 3		28/05/20 13		11/07/20 13		6
CCAS	03/09/201 2	18/10/20 12	13/11/20 12	11/12/20 12	29/01/201 3	19/02/20 13	26/03/201 3	02/04/201 3	07/05/20 13	04/06/20 13 6 15/06/20 13	23/07/20 13		12

2.2. La satisfaction des Convives

- Bilan des commissions restauration

- Taux de changement des menus



2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, célèbre les fêtes traditionnelles du calendrier. Nous souhaitons également sensibiliser les convives au développement durable et leurs transmettre de bonnes habitudes alimentaires.

Les thèmes d'animations pour l'année 2012-2013

Lulu au paradis des desserts

Cette année, Lulu fait découvrir aux enfants le métier passionnant de cuisinier.

Les animations sont classées en trois catégories:

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

Lulu, la mascotte de
notre programme
d'animations



elior®

2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

LES INCONTOURNABLES

La semaine du Goût

▪ Lulu cuisinier fait découvrir aux enfants l'univers de la pâtisserie à travers de nombreuses recettes de desserts.

▪ AU MENU

- > Pêche en compotée au fromage blanc et croquant de spéculos
- > Croustillant de riz au chocolat
- > Cake Surprise
- > Gâteau moelleux banane et pépites de chocolat
- > Cocktail de fruits, gaspacho grenadine et saveur de menthe

Noël

▪ Cette année les enfants découvrent une cheminée trompe l'œil avec des chaussettes de Père Noël.

▪ AU MENU

- > Salade verte et croquant de chèvre chaud
- > Médaillon de pintade et sauce forestière
- > Trio de Tortis aux 3 couleurs
- > Pom'pin croustillantes
- > Croquant praliné et velours de chocolat

Pâques

▪ Lulu part à la chasse aux œufs de Pâques dans le restaurant, à travers une nouvelle affiche spécialement conçue pour les enfants.

Des animations
ludiques et
éducatives pour les
enfants



2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER
Scolaire	COCKTAIL DE LA RENTREE	SEMAINE DU GOÛT	POMMES POIRES	REPAS DE NOËL	EPIPHANIE	CHANDELEUR
CCAS		SEMAINE DU GOÛT	POMMES POIRES LE BEAUJOLAIS NOUVEAU	REPAS DE NOËL	REPAS DE L'AN EPIPHANIE	CHANDELEUR

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
SCOLAIRE	TOUT EST VERT & JAUNE	REPAS DE PÂQUES	AFRIQUE DU SUD	REPAS DE FIN D'ANNEE		
CCAS	TOUT EST VERT & JAUNE	REPAS DE PÂQUES	AFRIQUE DU SUD		REPAS DU 14 JUILLET	

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Intégrez des photos des animations réalisées



La Région
Lorraine

MENU PRODUIT LORRAIN

Jeudi 15 Novembre 2012

Carottes râpées fraîches et vinaigrette



Emincé de boeuf au thym



Gratin de pommes de terre

Carré lorrain

Pomme bicolore



Date : 05/04/2013

Objet : Menu issu de l'agriculture locale

Monsieur, Madame

Nous avons le plaisir de vous informer que ce jour, nous proposerons aux enfants un menu exclusivement issu de l'agriculture locale.

- Les concombres sont cultivés par M. EHRHART Christian, producteur à Niedernai (67)
- Le bœuf est né et élevé en Alsace et abattu aux abattoirs CHARAL à Metz. Il porte le label Viande du Terroir Lorrain.
- Les pommes de terre origine Lorraine MARLY (57)
- Le brie de Maubert est fabriqué à la fromagerie de Bullegréville (88)
- Le chou vanille est fabriqué par une boulangerie Locale (st-dié)

A l'initiative d'Elior, ce menu Local s'inscrit dans la démarche du Développement Durable souhaité par la ville de Saint-Dié des Vosges.

Restant à votre disposition, veuillez croire, Monsieur, Madame en l'expression de nos respectueuses salutations.

Jean-Marc GRANDJEAN
Directeur de la Restauration

Tél. 0329564913
Mobile. 0679995456
Fax. 0329555201
Email : jean-marc.grandjean@elior.com

Cuisine Centrale
104 Rue de la Bolle
88100 Saint-Dié des Vosges



**ENSEMBLE JOUONS
LOCAL !**

**EARL EHRHART Christian 67210
Niedernai**

Votre Producteur de carottes pour
le menu issu de l'agriculture locale
(via les Primeurs d'Alsace)



HEINTZ
PRIMEURS S.A.S.

elior 

Actifrais
Nancy



**ENSEMBLE JOUONS
LOCAL !**



M. COSSIN, producteur de PDT à Barisey au plain (54)

Votre Producteur de PDT caesar pour le menu

issu de l'agriculture locale

CRENO 
Ensemble, construisons le frais de demain



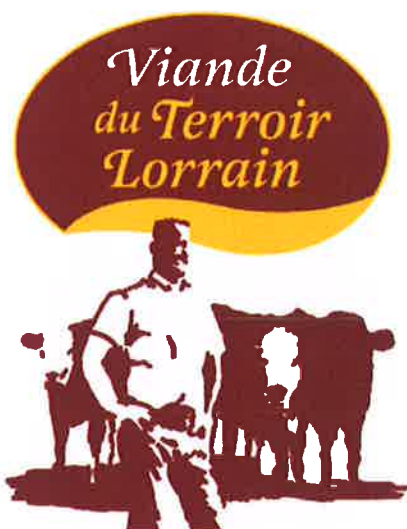
**ENSEMBLE JOUONS
LOCAL !**



M. RICHARD, maraîcher arboriculteur à
Saulny (57)

Votre Producteur de pommes bicolores pour
le menu issu de l'agriculture locale





**ENSEMBLE JOUONS
LOCAL !**



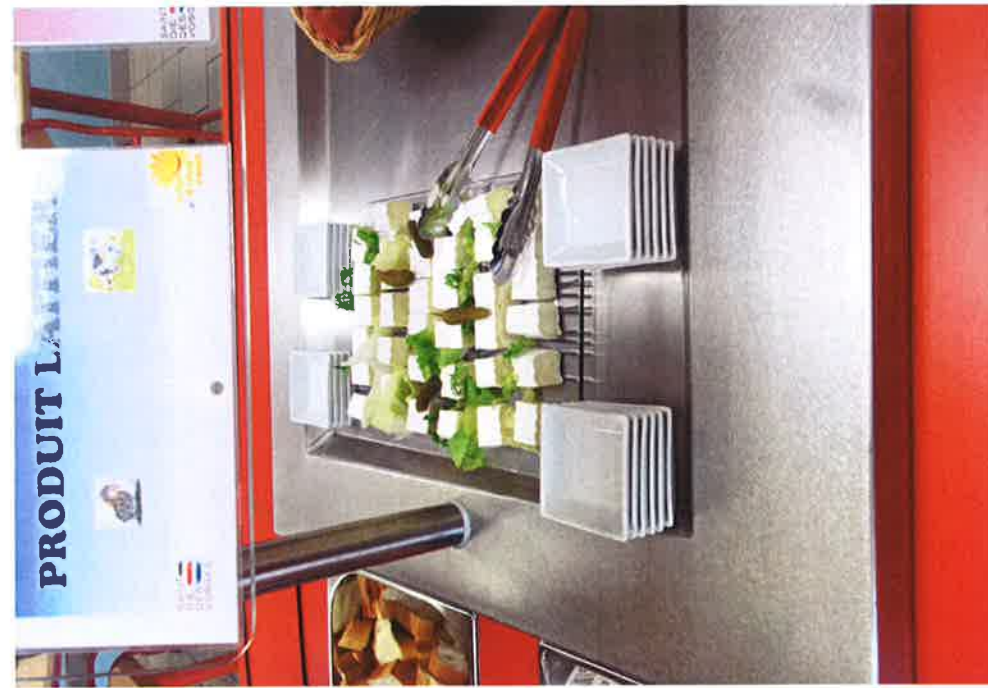
Abattoir CHARAL, Metz (57)
Votre fournisseur de Bœuf VTL pour le
menu issu de l'agriculture locale



**ENSEMBLE JOUONS
LOCAL !**



Fromagerie de BLÂMONT (54)
Votre fournisseur de Carré de l'Est pour le
menu issu de l'agriculture locale





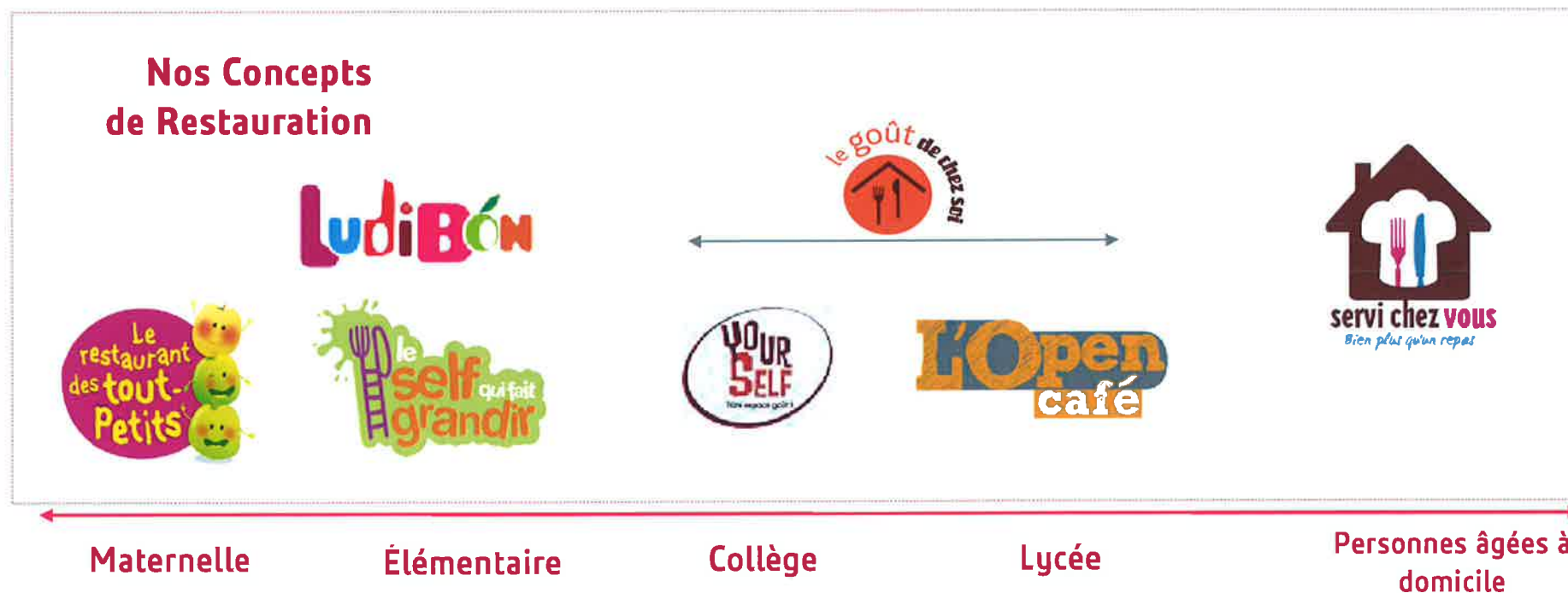






2.2. La satisfaction des Convives

Pour accompagner les convives dans les différentes étapes d'une croissance harmonieuse, Elior Restauration Enseignement a conçu des solutions de restauration adaptées à nos convives.



2.2. La satisfaction des Convives

Dans votre ville

Le dernier SELF QUI FAIT GRANDIR à ouvert ses portes le 05 Avril 2011 à EUGENIE & JULES-FERRY

LE SELF QUI FAIT GRANDIR

Définit un nouvel apprentissage nutritionnel pour les enfants dans un lieu de vie convivial et ludo-éducatif.

L'implantation de ce concept nécessite une nouvelle approche en matière de pédagogie et implique un fort partenariat avec les équipes enseignantes.



2.2. La satisfaction des Convives

- La communication Elior Restauration Enseignement

> Le **Pôle Communication** d'Elior Restauration Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des **centres d'intérêt** de nos
 - Clients
 - Convives
 - Familles
- **sur l'évolution** de
 - Notre savoir-faire
 - Nos prestations, nos offres
 - La réglementation alimentaire et sanitaire
 - Les règles nutritionnelles
 - Le développement durable

Au plus près de
nos clients et
convives



2.3 L'engagement de nos équipes



2.3. L'engagement de nos Équipes

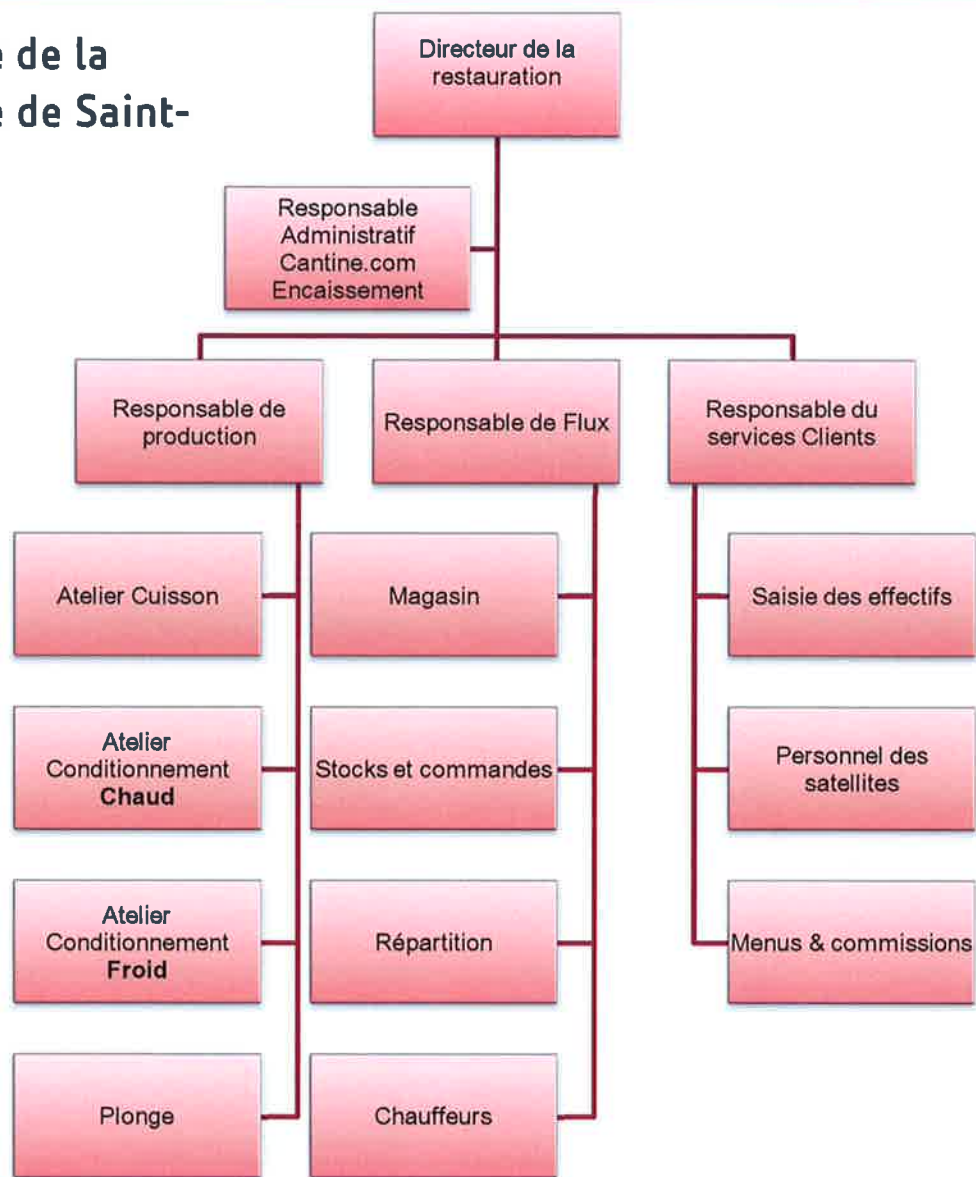
- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > Notre politique de ressources humaines, axée sur **la formation et la promotion interne**, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- > Signataire de **la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation**, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

Nos collaborateurs sont
**nos meilleurs
ambassadeurs**



2.3. L'engagement de nos Équipes

- Organigramme de la Cuisine Centrale de Saint-Dié des Vosges



2.3. L'engagement de nos Équipes

• Liste des salariés (1/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
Grandjean Jean-Marc	Cadre	Directeur de la Restauration	cuisine centrale	CDI	5	35
Roellinger Désirée	Employée	Responsable Services Client	cuisine centrale	CDI	5	37
SURMELY CORINNE	Employée	Responsable Encaissements	cuisine centrale	CDI	5	20
Laurent Claudy	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
Leost Fabian	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
Marchal Sophie	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
Saber Adil	Employé	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
MANGIN Stéphane	Agent Maîtrise	Chef de Production	cuisine centrale	CDI	5	39
Bank Yvan	Employée	Plongeur	Détaché Communal	CDI	5	39
Clerc Jean-Marc	Employée	Cuisinier	cuisine centrale	CDI	5	35
Djella Salima	Employée	Responsable Atelier	cuisine centrale	CDI	5	35
Galland Sonia	Employée	cuisinière	cuisine centrale	CDI	5	35
Gassmann Laurent	Employée	Employé Polyvalent	cuisine centrale	CDI	5	35
Jan Yannick	Employée	Conditionneuse	cuisine centrale	CDI	5	35
Sauer Sabine	Employée	Conditionneuse	cuisine centrale	CDI	5	35
GALLIZY JUSTINE	Employée	Second de Cuisine	cuisine centrale	INTERIM	5	35
Adrian Marie -Laure	Employée	Employé Polyvalent	cuisine centrale	CDI	5	35
Fuzelier Danielle	Employée	Magasinier	cuisine centrale	CDI	5	37
Humbert Sébastien	Employée	Responsable de Flux	cuisine centrale	CDI	5	35
Noel Christine	Employée	Répartiteur	cuisine centrale	CDI	5	0
Trarbach Patrick	Employée	Magasinier	cuisine centrale	CDI	5	35
Ganaye Francis	Employée	Chef de Cuisine	Détaché Communal FJ	CDI	5	39
Partage Marie -Claude	Employée	employé de Restauration	FJT	CDI	5	37
Urbes Laurence	Employée	employé de Restauration	Résidence Le Parc	CDI	5	35
THOMASSIN JEAN-PIERRE	Employée	employé de Restauration	Chaumière	CDI intermittent 900 heures	5	35
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0

2.3. L'engagement de nos Équipes

- Notre politique de formation

- Trois axes majeurs

- > L'emploi et la gestion de carrières
 - > Le développement des compétences
 - > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en **employeur responsable** en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants
- Fondée sur une offre personnalisée, **la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.**

Promouvoir le
parcours et les
compétences de chacun
de ses collaborateurs



2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- Restaurateur durable par nature

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent **trois principaux objectifs** en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

- > Réduire et maîtriser **notre empreinte écologique**
- > **Éduquer les jeunes** générations au Développement Durable
- > Créer du **lien social** et privilégier la **diversité**

Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• SEMER

- > Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...
- > En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

Dans votre ville

CHASSE AU GASPI ,TABLE DES CURIEUX

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• RÉCOLTER

- > Concevoir des **offres responsables**, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement
- > Privilégier **les fournisseurs locaux et bio**, sélectionner des produits de saison...
- > Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, **notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.**

Dans votre ville

Un repas bio ou local sont produits une fois par mois

Produits issus du commerce équitable

La suppression d'espèce(s) de poissons en voie de disparition ou la réduction de la fréquence dans les menus

Animation repas local dans toutes les écoles de Saint-Dié des Vosges

Faire la part belle au **bio**, privilégier la qualité du **terroir local** font partie de nos engagements



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• S'ÉQUIPER

> Conditionner, trier, recycler, valoriser, transporter, nous nous efforçons de **construire un schéma logistique vertueux respectant notre environnement.**

> Réduction des déchets non alimentaires à la source, utilisation de **barquettes 100% recyclables** ou biodégradables, **compostage** des déchets organiques, sans oublier le déploiement de véhicules propres.

Un schéma logistique vertueux pour le respect de notre environnement

Dans votre ville

Les actions à présenter dans ce cadre:

LE TRI SELECTIF , COMPOSTAGE DES DECHETS ORGANIQUES



3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

3.2. La maintenance

3.3. Les fluides

3.4. Les engagements pluri- annuels

3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel



3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

- Valorisation des matériels mis en place sur **la cuisine** au cours de l'exercice

Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
2013	BATTEUR	SYNERGIE	6619.25
Total			

- Valorisation des matériels mis en place sur **les restaurants** au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
Residence la chaumiere	2013	Enceinte froide positive	synergie	2900
Total				

3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

- Travaux immobiliers réalisés sur **la cuisine** au cours de l'exercice

Période	Travaux réalisés
AOUT 2013	NETTOYAGE DES SOLS –MURS- PLAFOND
AOUT 2013	NETTOYAGE DES HOTTES
AOUT 2013	REVISION DU MATERIELS DE PRODUCTION

- Travaux immobiliers réalisés sur **les restaurants** au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Période	Travaux réalisés
TOUTES LES ECOLES DE ST-DIE	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES
CHAUMIERE	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES
PARC	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES
FJT	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES

3.2. La maintenance



3.2 La maintenance

- Les contrats d'entretien

Date	Type de contrat	Montant en € HT
2012-2013	Dégraissage des Hottes & conduits	485
2012-2013	Désinsectisation & Dératisation	1 201
2012-2013	Maintenance du matériel de la cuisine	3 852
2012-2013	Entretien des Thermocelleuses	2 465
2012-2013	Entretien froid & Climatisation	5 737
2012-2013	Entretien portes sectionnelles	287
2012-2013	Maintenance du disconnecteur	480
2012-2013	Vérification des extincteurs	54

3.2 La maintenance

- **L'entretien des équipements sur la cuisine centrale**

2 2 L'entretien des équipements sur la CC

Type de matériel	Montant en € HT
entretien maintenance locaux	16 125
entretien maintenance mobilier	37 673
entretien maintenance immobilier	6 000

- **L'entretien des équipements sur les offices**

2 3 L'entretien des équipements sur les offices

Nom du restaurant	Montant en € HT
entretien satellites	2 640

3.2 La maintenance

• Les propositions de renouvellement des équipements

• Sur la cuisine

Matériel sur la cuisine	
Sauteuse	23000 euros
Trancheuse	6000 euros
Lave batterie	
Agrandissement de la répartition	15 000 euros

• Sur les restaurants

Nom du restaurant	Type de matériel
Résidence de la chaumière	FRIGO
....

3.3. Les engagements pluri-annuels



3.3 Les engagements pluri-annuels

- Les contrats souscrits par Elior

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT-FORESTIER
Matériel de cuisine	SYNERGIE
Matériel de nettoyage	SIN & STESS-
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	RICOH-ALSATEL-GARENTEL
Stockage provisoire	
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
Fluides	
Eau	LYONNAISE DES EAUX
Gaz	
Electricité	EDF
Maintenance	
Sécurité réglementaire	SYNERGIE-GECCAM-CRAWFORD-IDEX-SODEL-BOSQUET
Sous-traitance recouvrement	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

3.4. Les fluides



3.4 Les fluides

• Les consommations énergétiques sur la cuisine

• Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en EUROS
Du 1 octobre 2012 au 30 septembre 2013		6 139
Cumul annuel		6 139

• Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
					Consommation à Facturer
Du 1 octobre 2012 au 30 septembre 2013					40 045 0 0 0 0 0 0 0 0 0
Cumul annuel		0	0	0	40 045

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



4. Notre proposition de projet

- Objectif : améliorer la qualité du service en apportant de la « liberté de choix » aux convives et plus de fluidité.
- En mettant en place en essai sur une école un bar à légumes.

Apporter de la
**liberté
de choix**



5. ANNEXES

5.1 Elior, une marque commune pour l'ensemble de nos activités

- « Nous sommes tous Elior »
 - > Depuis le 1^{er} décembre 2011, Elior est devenue la marque commerciale de l'ensemble des activités du groupe. Ce changement a pour but de renforcer l'image de marque d'Elior, d'accroître sa notoriété et de rassembler l'ensemble de ses activités du groupe sous une bannière commune porteuse de valeurs.
- Les 4 valeurs d'Elior...



5.1 ELIOR, en bref

Elior

- Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,
- Chaque jour, pour 3,4 millions de clients dans 14 pays, les 98 000 collaborateurs d'Elior partagent une mission commune : accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisés.
- Le groupe met en œuvre son savoir-faire en Restauration, Concessions et Services sur les marchés de l'Enseignement, des Entreprises et de la Santé.

40 ans
d'expérience



Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

6 700
collaborateurs

Près de
2 000
clients
partenaires

4 500
restaurants
en France

900 000
repas par jour

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

Montants en € HT	2011-2012	2012-2013
ELECTRICITE	-40 548	-40 045
EAU	-5 716	-6 139
GAZ / MAZOUT	-4 445	-4 570
CARBURANTS	-12 220	-12 831
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-13 647	-13 988
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-11 380	-10 219
VERRERIE VAISSELLE		-90
CONSO. A USAGE UNIQUE	-35 934	-37 144
LINGE ET UNIFORMES	-5 567	-5 679
SOUS TRAITANCE ET LABO	-4 548	-4 239
LOCATION MATERIEL ET FOURNITURES D EXPLOITATION	-15 799	-15 336
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-7 696	-9 255
COUTS LOCAUX	-62 613	-62 438
ANIMATION COMMERCIALE	-6 722	-7 368
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-3 793	-5 682
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-2 182	-1 224
TEL / FAX	-3 587	-3 347
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	366	-179
ASSURANCES	-4 967	-3 759
SYSTEME INFORMATION	-12 584	-14 452
IMPOTS ET TAXES	-19 475	-17 755
CANTINE,COM	-10 997	-11 318
TOTAL FRAIS GENERAUX	-284 054	-287 057

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais divers

Montants en € HT	2011-2012	2012-2013
REDEVANCES AFFERMAGE		
REDEVANCES DE CONCESSION		-76 667
LOYERS & CHARGES		
LOCATION FINANCIERE		
AMORTISSEMENTS	-17 305	-13 512
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-26 571	-34 924
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	-875	-4 136
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-21 250	-20 000
CREANCES DOUTEUSES		
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL		-428
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELLES		
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTERIEUR	-4 300	-2 384
TOTAL CHARGES DIVERSES	-70 301	-152 051

Cf. La NOTE METHODOLOGIQUE d'élaboration du Compte d'exploitation analytique annuel à la suite du document.

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement

elior 
restauration

RECAP COUVERTS PAR CONVIVES
du 1er septembre 2012 à 31 août 2013

Convives	sept-12	oct-12	nov-12	déc-12	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	TOTAUX	PRIX UNIT HT
Mater	2060	2413	1802	1790	2063	1744	1899	1876	2226	2599	604	0	21076	7,45 €
Primaires	5307	6060	4654	4655	5342	4308	4592	4476	5201	5680	1314	0	51589	7,45 €
Adultes scolaires	404	370	261	288	358	282	270	265	317	374	105	0	3294	10,29 €
Enfants Centres aérés	96	157	252	73	88	185	270	264	97	109	972	604	3167	7,45 €
Adultes Centres aérés	16	36	31	13	16	29	27	30	14	15	56	53	336	10,29 €
Crèche (bébés)	316	386	372	273	402	418	463	487	373	430	457	73	4450	7,45 €
PA C.C.A.S.	5442	5752	5602	5730	5808	5244	5681	5555	5631	5448	5484	5379	66756	10,29 €
Repas Noël Parc				30									30	11,00 €
Repas Pacques								25					25	11,50 €
Résidents F.J.T.	16	17	23	4	7	11	7	29	4	7	5	3	133	10,29 €
Stage ville		29	25		10	32	60	46	7	27	17		253	10,29 €
Pers. communal	468	523	516	400	552	532	483	470	378	365	267	247	5201	10,29 €
TOTAL COUVERTS	14 125,00	15 743,00	13 538,00	13 256,00	14 646,00	12 785,00	13 752,00	13 523,00	14 248,00	15 054,00	9 281,00	6 359,00	156 310	
TOTAL C.A.	123 253,89	136 390,03	119 198,82	117 139,10	128 285,54	112 657,45	120 991,92	119 009,40	124 184,44	129 862,54	85 996,01	63 511,43	1 380 480,57	
Petits déjeuners Chaumière	1558	1610	1559	1610	1601	1411	1551	1492	1523	1466	1519	1496	18 396	4,65 €
C.A. Petits déjs	7244,70	7486,50	7249,35	7486,50	7444,65	6561,15	7212,15	6937,80	7081,95	6816,90	7063,35	6956,40	85 541,40	
Repas annexes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
TOTAL C.A.	130 498,59	143 876,53	126 448,17	124 625,60	135 730,19	119 218,60	128 204,07	125 947,20	131 266,39	136 679,44	93 059,36	70 467,83	1 466 021,97	

Ville de St Dié des Vosges
Compte d'exploitation de la DSP de restauration
Période du 01/09/2012 au 31/08/2013

	contrat 2012 2013	contrat 2011 2012	Ecart	en masse	en %
NBRE DE COUVERTS	156 310	157 412	-1 102	-1 102	-0,70%
CHIFFRE D AFFAIRES	1 466 022	1 430 358	35 664	35 664	2,49%
<i>Sous activité</i>	40 976				
MATIERE PREMIERE	340 174	336 515	-3 659	-3 659	-1,09%
MAIN D ŒUVRE	656 651	643 775	-12 876	-12 876	-2,00%
Fournitures de bureau et de gestion	5 682	3 793	-1 889	-1 889	
Location mat. de bureau	1 224	2 182	958	958	
Assurances	3 759	4 967	1 208	1 208	
TEL / FAX	3 347	3 587	240	240	
Frais d'expédition - relances	176	366	-542	-542	
Frais et services bancaires			0	0	
Ecart de caisse	6 430	11 232	4 802	4 802	
Fournitures d'exploitation	8 906	4 567	-4 339	-4 339	
Location mat. d'exploitation	29 524	29 362	438	438	1,46%
<i>S/Total Coûts administratif</i>	13 988	13 847	-341	-341	
Location entretien réparation véhicule exploitation	12 831	12 220	-611	-611	
<i>S/Total Coûts location véhicules</i>	26 819	25 867	-952	-952	-3,68%
Air / essence / carburants	6 000	37 408	31 408	31 408	
Ent / maintenance immobilier	37 673	6 461	-31 212	-31 212	
Entretien froid			0	0	
Entretien satellites	2 640	4 390	1 750	1 750	
Ent / réparation mat. exploitation	2 816	2 816	0	0	
Entretien locaux	16 125	11 538	-4 587	-4 587	
<i>S/Total coûts maintenance</i>	62 438	62 613	175	175	0,28%
Electricité	40 045	40 548	503	503	
Eau	6 139	5 716	-423	-423	
GAZ / MAZOUT	4 570	4 445	-126	-126	
<i>S/Total coûts fluides</i>	50 755	50 710	-45	-45	-0,09%
Linge	5 679	5 567	-111	-111	-2,00%
<i>S/Total linge du Personnel</i>	5 679	5 567	-111	-111	-2,00%
Animation commerciale	6 056	4 124	-1 932	-1 932	
Publicité objets promotionnels	1 685	1 685	0	0	
Publicité	1 145	700	-445	-445	
Cartes, menus			0	0	
Signalétique			0	0	
Décoration / sonorisation	167	213	45	45	
<i>S/Total Animation/décoration</i>	7 368	6 721	-647	-647	-9,62%
Prod / entretien et lessivels	10 219	11 380	1 161	1 161	
Verrerie-vaisselle	90	-90	0	0	
Conditionnelle à usage unique	37 144	35 934	-1 210	-1 210	
<i>S/Total coûts variable d'exploitation</i>	47 454	47 315	-140	-140	-0,30%
Déplacement / mission / réception	9 172	7 148	-2 024	-2 024	
Transports formation	83	548	465	465	
Documentation			0	0	
<i>S/Total Dépense-missions</i>	9 255	7 696	-1 559	-1 559	-20,26%
CVAE / CFE	15 012	15 897	885	885	
Autres impôts et taxes	2 743	3 578	835	835	
<i>S/Total Impôts et taxes</i>	17 755	19 475	1 720	1 720	8,83%
Autres honoraires / sous-traitance	2 533	3 509	976	976	
Honoraires frais de laboratoire	806	1 039	233	233	
Honoraires marketing / communi	900		-900	-900	
Honoraires conseil / développement			0	0	
<i>S/Total Honoraires</i>	4 239	4 548	309	309	6,80%
Consommables systèmes d'information			0	0	
Location systèmes d'information	3 947	3 746	-201	-201	
Coût du réseau informatique	4 384	3 295	-1 089	-1 089	
Entret / répar. / mainten. système	5 885	5 543	-342	-342	
Honoraires systèmes d'information	216		-216	-216	
<i>S/Total coûts systèmes Informations</i>	14 452	12 584	-1 869	-1 869	-14,85%
Cantines.com	11 318	10 997	-321	-321	
Frais généraux divers			0	0	
FRAIS GENERAUX	287 057	284 054	-3 003	-3 003	-1,06%
Redevances de concessions	76 667		-76 667	-76 667	
Amortissements	13 512	17 305	3 793	3 793	
Amortissements de caducité	34 924	26 571	-8 353	-8 353	
Provisions pour charges de caducité	4 136	875	-3 261	-3 261	
Provisions de renouvellement	20 000	21 250	1 250	1 250	
Location de crédit bail (immob)			0	0	
Location financière			0	0	
COÛTS D OCCUPATION	149 239	66 001	-83 239	-83 239	-126,12%
Elements exceptionnels	428		-428	-428	
Créances douteuses analytiques			0	0	
POTS ET CHARGES / EX ANTERIEUR	2 384	4 300	1 916	1 916	
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	2 812	4 300	1 488	1 488	34,59%
CONTRIBUTION BRUTE OPERATIONNELLE	71 064	95 712	24 648	24 648	-25,75%
Frais de siège	121 353	120 639	-714	-714	
RESULTAT OPERATIONNEL	50 289	24 927	-25 362	-25 362	-101,75%

Ville de St Dié des Vosges
Compte d'exploitation de la DSP de restauration
Période du 01/09/2012 au 31/08/2013

	contrat 2012 2013	contrat 2011 2012	Ecart en masse	en %
NBRE DE COUVERTS	156 310	157 412	-1 102	-0,70%
CHIFFRE D AFFAIRES	1 466 022	1 430 358	35 664	2,49%
<i>Soirs activité</i>	40 976			
MATIERE PREMIERE	340 174	336 515	-3 659	-1,05%
MAIN D ŒUVRE	656 651	643 775	-12 876	-2,00%
Fournitures de BUREAU ET DE GESTION	5 682	3 793	-1 889	
LOCATION MAT. DE BUREAU	1 224	2 182	958	
ASSURANCES	3 759	4 967	1 208	
TEL / FAX	3 347	3 587	240	
FRAIS D EXPEDITION - RELANCES	176	366	-542	
FRAIS ET SERVICES BANCAIRES			0	
ECARTS DE CAISSE			0	
FOURNITURES D EXPLOITATION	6 430	11 232	4 802	
LOCATION MAT. D EXPLOITATION	8 906	4 567	-4 339	
S/Total Coûts administratifs	29 524	29 952	438	1,46%
LOCATION ENTRETIEN REPARATION VEHICULE EXPLOITATION	13 986	13 647	-341	
AIR / ESSENCE/ CARBURANTS	12 831	12 220	-611	
S/Total Coûts location véhicules	26 817	25 867	-952	-3,66%
ENT/ MAINTENANCE IMMOBILIER	6 000	37 408	31 408	
ENT/ MAINTENANCE MOBILIER	37 673	6 461	-31 212	
ENTRETIEN FROID			0	
ENTRETIEN SATELLITES	2 640	4 390	1 750	
ET REPARATION MAT. EXPLOITATION		2 816	2 816	
ENTRETIEN LOCALX	16 125	11 538	-4 587	
S/Total coûts maintenance	62 438	62 613	175	0,28%
ELECTRICITE	40 045	40 548	503	
EAU	6 139	5 716	-423	
GAZ / MAZOUT	4 570	4 445	-126	
S/Total coûts fluides	50 755	50 710	-45	-0,09%
LINGE	5 679	5 567	-111	
S/total linge du Personnel	5 679	5 567	-111	-2,00%
ANIMATION COMMERCIALE	6 056	4 124	-1 932	
PUBLICITE OBJETS PROMOTIONNELS		1 685	1 685	
PUBLICITE	1 145	700	-445	
CARTES, MENUS			0	
SIGNALETIQUE			0	
DECORATION / SONORISATION	167	213	45	
S/total Animation/décoration	7 368	7 721	353	4,79%
PROD D'ENTRETIEN ET LESSIVIELS	10 219	11 380	1 161	
VERRERIE-VAISSELLE	90		-90	
CONVAISSSELLE A USAGE UNIQUE	37 144	35 934	-1 210	
S/total coûts variable d'exploitation	47 454	47 375	-79	-0,17%
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	9 172	7 148	-2 024	
TRANSPORTS FORMATION	83	548	465	
DOCUMENTATION			0	
S/total Dépôts-missions	9 255	7 696	-1 559	-20,26%
CVAE / CFE	15 012	15 897	885	
AUTRES IMPOTS ET TAXES	2 743	3 578	835	
S/total Impôts et taxes	17 755	19 475	1 720	8,83%
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITANCE	2 533	3 509	976	
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIRE	806	1 039	233	
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	900		-900	
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME			0	
S/total Honoraires	4 239	4 548	309	6,80%
CONSOMMABLES SYSTEMES D INFORMATION			0	
LOCATION SYSTEMES D INFORMATION	3 947	3 746	-201	
COUT DU RESEAU INFORMATIQUE	4 394	3 295	-1 100	
ENTRETIEN / REPAR. / MAINTEN. SYSTEME	5 895	5 543	-352	
HONORAIRES SYSTEMES D INFORMATION	216		-216	
S/total coûts systèmes informatiques	14 452	12 584	-1 869	-14,85%
CANTINES.COM	11 318	10 997	-321	
FRAIS GENERAUX DIVERS			0	
FRAIS GENERAUX	287 057	284 054	-3 003	-1,06%
REDEVANCES DE CONCESSIONS	76 667		-76 667	
AMORTISSEMENTS	13 512	17 305	3 793	
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	34 924	26 571	-8 353	
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	4 136	875	-3 261	
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	20 000	21 250	1 250	
LOCATION DE CREDIT BAIL (IMMOB			0	
LOCATION FINANCIERE			0	
COÛTS D OCCUPATION	149 239	66 001	-83 239	-126,12%
ELEMENTS EXCEPTIONNELS	428		-428	
CHARGES DOUTEUSES ANALYTIQUES			0	
PDS ET CHARGES / EX. ANTERIEUR	2 384	4 300	1 916	
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	2 812	4 300	1 488	34,59%
CONTRIBUTION BRUTE OPERATIONNELLE	71 064	95 712	24 648	
FRAIS DE SIEGE	121 353	120 639	-714	
RESULTAT OPERATIONNEL	50 289	24 927	-25 362	

CUISINE CENTRALE DE SAINT DIE DES VOSGES

REPAS EXTERIEURS SEPTEMBRE 2012 A AOUT 2013 RECAPITULATIF ANNUEL DES REPAS SERVIS AUX EXTERIEURS

MOIS	COUVERTS	CUMUL COUVERTS	CHIFFRE AFAIRE HT	CUMUL CHIFFRE AFAIRE HT
SEP	39 429	39 429	11 828,70	11 828,70
OCT	43 265	82 694	12 979,50	24 808,20
NOV	32 415	115 109	9 724,50	34 532,70
DEC	25 982	141 091	7 794,60	42 327,30
JANV	36 313	177 404	10 893,90	53 221,20
FEV	33 278	210 682	9 983,40	63 204,60
MARS	32 270	242 952	9 681,00	72 885,60
AVRIL	31 704	274 656	9 511,20	82 396,80
MAI	35 581	310 237	10 674,30	93 071,10
JUIN	40 112	350 349	12 033,60	105 104,70
JUILL	29 231	379 580	8 769,30	113 874,00
AOUT	11 799	391 379	3 539,70	117 413,70
TOTAL	391 379		117 413,70	

PROVISIONS THEORIQUES

MOIS	COUVERTS MOIS	COUVERTS DE REFERENCE	PROVISION MOIS TTC (0,3588TTC.au.couvert)	PROVISION HT	PROVISION CUMUL HT
SEP	39 429	39 429	14 147,13	11 828,70	11 828,70
OCT	43 265	43 265	15 523,48	12 979,50	24 808,20
NOV	32 415	32 415	11 630,50	9 724,50	34 532,70
DEC	25 982	25 982	9 322,34	7 794,60	42 327,30
JANV	36 313	36 313	13 029,10	10 893,90	53 221,20
FEV	33 278	33 278	11 940,15	9 983,40	63 204,60
MARS	32 270	32 270	11 578,48	9 681,00	72 885,60
AVRIL	31 704	31 704	11 375,40	9 511,20	82 396,80
MAI	35 581	35 581	12 766,46	10 674,30	93 071,10
JUIN	40 112	40 112	14 392,19	12 033,60	105 104,70
JUILL	29 231	29 231	10 488,08	8 769,30	113 874,00
AOUT	11 799	11 799	4 233,48	3 539,70	117 413,70
TOTAL	391 379	391 379	140 426,79		

**Suivi Mensuel de l'activité
Contrat de DSP de SAINT DIE
Exercice 2013**

Tab 4

1) Activité Compensée

Présentation	Nomenclature de CA	Type	Mois												Total Exercice
			septembre-2012	octobre-2012	novembre-2012	décembre-2012	janvier-2013	février-2013	mars-2013	avril-2013	mai-2013	juin-2013	juillet-2013	août-2013	
95 Maternelles	des maternelles	OU	2.050	2.413	1.892	1.790	2.063	1.244	1.899	1.876	2.220	2.599	894		21.076
96 Primaires	des Primaires	OU	5.207	6.000	4.694	4.695	5.142	4.208	4.592	4.478	5.201	5.580	1.314		51.589
98 99 01 + 141 + 39 Adultes	des adultes et enfants	OU	499	701	261	238	363	282	270	255	312	214	109		3.294
9003 Paris Com FUT	des autres entreprises	OU	468	523	516	400	552	532	483	470	528	365	267	247	5.201
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
Total Quantités			8.238	9.365	7.233	7.133	8.315	6.866	7.244	7.087	8.122	9.018	2.290	247	81.180
Total Couverts			8.238	9.365	7.233	7.133	8.315	6.866	7.244	7.087	8.122	9.018	2.290	247	81.180

2) Activité en Facturation Directe

Présentation	Nomenclature de CA	Type	Mois												Total Exercice
			septembre-2012	octobre-2012	novembre-2012	décembre-2012	janvier-2013	février-2013	mars-2013	avril-2013	mai-2013	juin-2013	juillet-2013	août-2013	
94+95 Crèches	Des Crèches	OU	318	386	322	273	400	418	463	487	373	430	457	73	4.450
95+97 Col Primaires	Des Primaires COLBI	OU	39	157	259	73	88	186	220	264	97	159	372	664	3.187
97+98 Col Adultes	Des Adultes COLBI	OU	16	36	31	13	10	29	27	30	14	15	58	53	300
Des PA Foyer/Res borés	Des Pairs Agées Foyer	OU	1.638	1.703	1.680	1.704	1.694	1.477	1.612	1.552	1.603	1.591	1.581	1.518	18.202
103+106 Diner PA Foyer	Diner Pairs Agées Foyer	OU	1.568	1.610	1.559	1.610	1.601	1.411	1.561	1.492	1.523	1.466	1.519	1.456	18.206
Des PA "à part"	Des Pairs Agées Foyer	OU	630	719	716	725	712	619	649	677	669	640	623	631	6.011
Des PA "à l'attention"	Des Pairs Agées Foyer	OU	593	761	719	769	856	833	895	865	812	918	928	932	10.001
98 Des PA Portage	Des Pairs Agées Portage	OU	921	959	959	942	994	904	964	959	945	933	833	802	11.945
9004+202 Des FUT	Des Adultes Entreprise	OU	16	46	48	4	17	43	67	75	11	34	22	3	388
201 Cours Pilsa Des	Parents des Elèves	NON	1.568	1.610	1.559	1.610	1.601	1.411	1.561	1.492	1.523	1.466	1.519	1.456	18.206
9009 Prestations hospitalières		0													0
200 Des PA Pano	Des Pairs Agées Foyer	0				30									30
restation accrues		0									25				25
comport communal des FUT	Des Adultes Entreprise	OU													0
labours rous	Des Pairs Agées Portage	OU													0
212 prestation accues	Des Adultes COLBI	NON													0
228 DE SAINT DIE	Des Maternelles	OU													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
#REF!		0													0
Total Quantités			7.444	7.987	7.894	7.733	7.832	7.330	8.059	7.828	7.849	7.562	8.019	7.609	93.548
Total Couverts			5.899	6.377	6.205	6.123	6.331	5.919	6.508	6.436	6.126	6.936	6.991	6.112	75.150

3) Récapitulatif Quantité

	Mois												Total Exercice
	septembre-2012	octobre-2012	novembre-2012	décembre-2012	janvier-2013	février-2013	mars-2013	avril-2013	mai-2013	juin-2013	juillet-2013	août-2013	
Compensé	8.238	9.365	7.233	7.133	8.315	6.866	7.244	7.087	8.122	9.018	2.290	247	81.180
Facturation Directe	5.899	6.377	6.205	6.123	6.331	5.919	6.508	6.436	6.126	6.936	6.991	6.112	75.150
Total couverts	14.125	15.743	13.538	13.256	14.646	12.785	13.752	13.523	14.248	15.954	9.281	8.359	156.330

COMPENSATION DE L'EXERCICE 2012-2013

Contrat concession St Die

Base contractuelle	Nombre de repas	Chiffre d'affaires contractuel €..H.T	Total €..TTC
MATERNELLES	21 076	157 016,20	165 652,09
PRIMAIRES	51 589	384 338,05	405 476,64
ADULTES	3 294	33 895,26	35 759,50
PERSONNEL COM FJT	5 201	53 518,29	57 264,57
Sous Total Compensé	81 160	628 767,80	664 152,80
CRECHES	4 450	33 152,50	34 975,89
CML PRIMAIRES	3 167	23 594,15	24 891,83
CML ADULTES	336	3 457,44	3 647,60
CCAS CHAUMIERE MIDI	19 303	198 627,87	212 531,82
CCAS CHAUMIERE SOIR	18 396	189 294,84	202 545,48
CCAS PARC MIDI	8 011	82 422,90	88 192,50
CCAS ALSACE MIDI	10 001	102 910,29	108 570,36
CCAS PORTAGE MIDI	11 045	113 663,34	119 914,82
FJT	386	3 971,94	4 249,98
CCAS PETITS DEJEUNERS	18 396	85 541,40	91 529,30
PRESTATIONS ANNEXES	0	0,00	0,00
DEJ SAINT DIE	0	0,00	0,00
DEJ PERSONNE AGEES PARC	55	617,50	660,73
PRESTATIONS ANNEXES	0	0,00	0,00
PLATEAU REPAS	0	0,00	0,00
Sous Total Factures Directes	75 150	837 254,17	891 710,30
Total repas Affermage	156 310	1 466 021,97	1 555 863,10

SAINT DIE : Récap conso du 01/09/2012 au 31/08/2013 prix repas

Type de convive	Tarif	Régularisation sur période précédente	sept-12	oct-12	nov-12	déc-12	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	Total nombre repas	Total prix repas
Adulte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2977	0
Adulte	4,5	0	72	72	72	54	85,5	58,5	0	0	58,5	81	18	0	127	571,5
Adulte	4,65	0	0	0	0	0	13,95	4,65	13,95	0	0	0	0	0	7	32,55
Adulte	5,9	0	0	0	0	0	0	17,7	5,9	5,9	23,6	0	0	0	9	53,1
Adulte	9,85	0	0	0	0	0	0	0	0	9,85	0	0	0	0	1	9,85
Maternelle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0
Maternelle	2	0	2074	2660	1958	1874	2254	1864	2148	2098	2450	2954	654	0	11494	22988
Maternelle	2,5	0	572,5	687,5	502,5	492,5	565	467,5	485	535	657,5	780	172,5	0	2359	5897,5
Maternelle	3,5	0	1298,5	1582	1176	1102,5	1354,5	1127	1193,5	1221,5	1396,5	1540	360,5	0	3815	13352,5
Maternelle	4,65	0	1050,9	1204,35	1083,45	976,5	1222,95	981,15	990,45	967,2	1227,6	1367,1	348,75	0	2456	11420,4
Maternelle	5,25	0	115,5	136,5	99,75	120,75	141,75	120,75	168	126	220,5	231	94,5	0	300	1575
Maternelle	5,6	0	117,6	168	128,8	134,4	140	67,2	112	78,4	145,6	140	22,4	0	224	1254,4
Maternelle	5,9	0	1008,9	525,1	424,8	312,7	489,7	495,6	460,2	519,2	572,3	649	135,7	0	948	5593,2
Maternelle	7,5	0	165	285	180	127,5	150	112,5	127,5	120	120	97,5	45	0	204	1530
Primaire	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0
Primaire	2	0	4676	5454	4224	4358	4990	3952	4258	4158	4786	5060	1152	0	23534	47068
Primaire	2,5	10	2507,5	2675	2177,5	2152,5	2532,5	2045	2147,5	2082,5	2422,5	2765	637,5	0	9662	24155
Primaire	3,5	0	2849	3314,5	2380	2481,5	2709	2243,5	2383,5	2296	2754,5	2940	686	0	7725	27037,5
Primaire	4,65	0	1674	1925,1	1660,05	1608,9	1841,4	1408,95	1534,5	1483,35	1790,25	2064,6	478,95	0	3757	17470,05
Primaire	5,25	0	777	903	714	656,25	750,75	619,5	703,5	651	672	703,5	173,25	0	1395	7323,75
Primaire	5,6	0	504	448	347,2	341,6	459,2	308	347,2	336	397,6	442,4	112	0	722	4043,2
Primaire	5,9	0	1492,7	1711	1191,8	896,8	1215,4	997,1	1032,5	885	1050,2	1079,7	283,2	0	2006	11835,4
Primaire	7,5	0	1125	1537,5	1087,5	1005	1200	922,5	1027,5	990	1237,5	1140	405	0	1557	11677,5
TOTAL TTC		10,00	22080,10	25288,55	19407,35	18695,40	22115,60	17813,10	19138,70	18562,90	21982,65	24014,80	5779,25	0,00	75321	214888,40
TOTAL HT		9,48	20929,00	23970,19	18395,59	17720,76	20962,65	16884,45	18140,95	17595,17	20836,64	22762,84	5477,96	0,00		203685,69

COMPTE RENDU D'AUDIT HYGIENE CUISINES CENTRALES

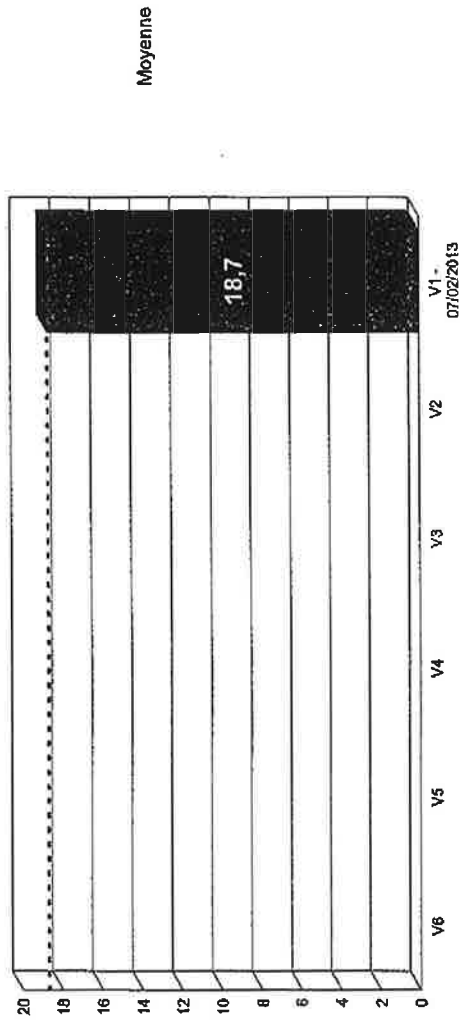
Client	CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)
Interlocuteur	M. GRANDJEAN (Directeur)
Date de l'audit	07/02/2013
Heure	8:30
Effectué par	Emilie DUCANT

**LEGENDE DE LA GRILLE
D'OBSERVATION :**

Critère satisfaisant : S
Critère acceptable : A
Critère non satisfaisant : N

Critère non évalué : NV

Historique de la note finale



	V1 - 07/02/13		HISTORIQUE	
	Résultat	Evol.		
NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS	131			
NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES	2			
NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS	12			

V1 -
07/02/13

Date visite

Heure visite

Heure fin

07/02/13
08:30
11:30**1 HYGIÈNE GÉNÉRALE****1A Vestiaires / sanitaires**

1A1 Lave-mains à CNM en état de marche

1A2 Présence savon bactériostatique

1A3 Présence essuie-mains à usage unique

1A4 Présence brosse à ongles

1A5 Présence poubelle CNM

1A6 Rangement des vestiaires

1A7 Stockage séparé linge propre/linge sale

1A8 Propreté local

1A9 Planning de nettoyage présent et à jour

10 S
10 S
10 S
10 S
10 S
20 N
20 S
10 S
10 N**1B Personnel**

1B1 Interdiction de fumer dans tous les locaux

10 S

1C Nettoyage et désinfection dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)

1C1 Conformité produits nettoyage et désinfection

10 S

1C2 Conformité matériel nettoyage et désinfection

10 S

1C3 Conformité stockage produits et matériels

10 S

1D État des locaux et du matériel dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)

1D1 Revêtements muraux, portes et étagères corrects

10 A

1D2 Revêtements de sols corrects

10 S

1D3 Revêtements plafonds corrects

10 S

1D4 Matériel en bon état

10 A

2 MAGASIN**2A Réception**

2A1 Portes du quai fermées

10 S

2A2 Système lutte anti-insectes en marche

10 S

2A3 Attente produits hors froid <= 20 min

10 S

2A4 Présence outils contrôle : thermomètre sonde

10 S

2A5 Contrôle : 1°C, étiquetage, aspect

50 S

2A6 Enregistrement des contrôles

50 S

2A7 Exploitation des non-conformités

10 S

2A8 Propreté sols, murs, plafonds

10 S

2A9 Planning de nettoyage présent et à jour

10 N

VI-
07/02/13**2B Froid positif et négatif**

2B1 T°C chambres froides positives correctes	10	S
2B2 T°C chambres froides négatives correctes	10	S
2B3 Relevés de température	50	N
2B4 Respect des DLC et des DLUO et rotation des stocks	20	S
2B5 Absence de produits non identifiés.	50	S
2B6 Absence de stockage au sol	10	S
2B7 Absence de produits hors carton	10	N
2B8 Absence de produits non protégés	20	S
2B9 Respect procédure de décongélation	20	NV
2B10 Respect de la durée de décongélation	20	NV
2B11 Propreté chambres froides	10	S
2B12 Propreté évaporateurs	10	S
2B13 Absence de prise en glace excessive	10	S
2B14 Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives	10	N

2C Réserve sèche

2C1 Absence de stockage au sol	10	S
2C2 Respect des DLUO et des DLC	10	S
2C3 Absence de produits non protégés	10	S
2C4 Plan de lutte contre nuisibles en place	10	S
2C5 Stockage satisfaisant barquettes et articles conditionnement	20	S
2C6 Propreté local réserve	10	S
2C7 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

2D Traitement des déchets

2D1 Local déchets protégé des nuisibles	10	S
2D2 Absence de déchets à l'extérieur des containers	10	S
2D3 Portes local fermées	10	S
2D4 Propreté conteneurs	10	S
2D5 Propreté local	10	S
2D6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

3 PROCESS**3A Sas d'accès Personnel**

3A1 Respect circulation du personnel	10	S
3A2 Equipement lave-mains	10	S
3A3 Equipement lave-boîtes	10	S
3A4 Approvisionnement des consommables	10	S
3A5 Respect fermeture des portes	10	S
3A6 Respect procédure habillage	20	S
3A7 Propreté local	10	S
3A8 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

3B Local déconditionnement

3B1 Présence poubelle équipée de sac	10	S
--------------------------------------	----	---

V1 -
07/02/13

3B2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3B3 Présence des pissettes d'alcool	10	NV
3B4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3B5 Conservation des étiquettes matières premières cuites	50	S
3B6 Respect circuit deconditionnement produits	10	S
3B7 Allente produits non manipulés <= 20 min	20	S
3B8 Respect fermeture des portes et rideaux	10	S
3B9 Surpression deconditionnement > réception	10	NV
3B10 Absence circulation personnel décond. <-> réception	20	S
3B11 Hygiène des manipulations	50	S
3B12 Respect port et propreté tenue	10	S
3B13 Respect des protocoles de désinfection des fruits et légumes	50	S
3B14 Propreté gouttières évacuation	10	S
3B15 Propreté ouvre-boîtes	10	S
3B16 Propreté local	10	S
3B17 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S

3C Local traitement viandes

3C1 Température local <= + 12°C	10	S
3C2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3C3 Approvisionnement lave-mains	10	S
3C4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3C5 Allente produits non manipulés <= 20 mn	50	S
3C6 Délais mise sous vide viandes/cuisson	10	NV
3C7 Hygiène des manipulations	50	S
3C8 Respect port et propreté tenue	10	S
3C9 Propreté local	10	S
3C10 Planning nettoyage présent et à jour	10	S

3D Local préparations froides

3D1 Température local <= + 12°C	10	S
3D2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3D3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3D4 Absence d'emballage et conditionnement M.P.	20	S
3D5 Allente produits non manipulés <= 20 mn	20	S
3D6 Respect procédure désinf. petit matériel	20	NV
3D7 Stockage barquettes conforme	10	S
3D8 Présence registre deconditionnement / reconditionnement	50	S
3D9 T°C préparations froides <= + 8°C	20	S
3D10 Gestion des entamés	20	S
3D11 Etiquetage réglementaire lisible	10	S
3D12 Hygiène des manipulations	50	S
3D13 Respect port et propreté tenue	10	S
3D14 Préparation froide/SDC mixte	20	NV
3D15 Propreté local	10	S
3D16 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S

3E Cuisson & conditionnement chaud

3E1 Présence poubelle équipée de sac	10	S
--------------------------------------	----	---

VI -
07/02/13

3E2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3E3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	S
3E4 Absence de matériel au sol	10	S
3E5 Produits avant conditionnement à chaud >= + 63°C	50	S
3E6 Extraction efficace	10	S
3E7 Stockage barquettes conforme	10	S
3E8 Gestion des emballés	20	S
3E9 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3E10 Refroidissement + 63°C à + 10°C <= 2 heures	50	S
3E11 Désinfection sonde de température	10	S
3E12 Produits conditionnés à froid	50	S
3E13 Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement	50	NV
3E14 Hygiène des manipulations	50	S
3E15 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3E16 Propreté cellules refroidissement	10	S
3E17 Propreté local	10	S
3E18 Planning nettoyage présent et à jour	10	S
3F Local plonge batterie		
3F1 Stockage batterie propre conforme	20	S
3F2 Propreté matériel	20	S
3F3 Température rinçage >= 60°C	10	S
3F4 Absence de condensation	10	S
3F5 Propreté local	10	S
3F6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
3G SMM/SDC		
3G1 Température local <= + 10°C	10	S
3G2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3G3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3G4 Présence registre déconditionnement-reconditionnement	50	NV
3G5 Respect procédure désinfection petit matériel	20	S
3G6 Stockage barquettes conforme	10	S
3G7 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3G8 Temps d'exposition produits <= 20 min	20	S
3G9 Absence de remontée en température des produits reconditionnés	10	S
3G10 Hygiène des manipulations	50	S
3G11 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3G12 Propreté local	10	S
3G13 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
3H Local pâtisserie ou clétéfrique		
3H1 Présence poubelle équipée de sac	10	NV
3H2 Approvisionnement lave-mains	10	NV
3H3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	NV
3H4 Stockage barquettes conforme	10	NV
3H5 Étiquetage réglementaire lisible	10	NV
3H6 Respect interdiction oeufs coquille	10	NV
3H7 Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur	10	NV

V1 -
07/02/13

3H8 Hygiène manipulations	50	NV
3H9 Respect port et propreté de la tenue	10	NV
3H10 Propreté local	10	NV
3H11 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	NV

3I Chambre froide produits finis

3I1 Température chambre froide <= + 3°C	10	NV
3I2 Relevés de température	20	NV
3I3 Absence de stockage au sol	10	NV
3I4 Absence de produits non conditionnés	10	NV
3I5 Propreté local	10	NV
3I6 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	NV

4 STOCKAGE PRODUITS FINIS**4A Chambre froide circuit court**

4A1 Température local conforme	10	NV
4A2 Relevés de température	20	NV
4A3 Respect DLC/DLUO	20	NV
4A4 Absence de stockage au sol	10	NV
4A5 Absence de manipulations produits nus	20	NV
4A6 Propreté local	10	NV
4A7 Planning de nettoyage présent et à jour	10	NV

4B Répartition

4B1 Température local <= + 3°C	10	S
4B2 Relevés de température	20	S
4B3 Absence de manipulations produits nus	20	S
4B4 Plateaux témoins conformes	50	S
4B5 Respect DLC/DLUO	20	S
4B6 Traçabilité température livraison	50	S
4B7 Propreté intérieure & extérieure véhicules	10	NV
4B8 Fermeture des portes du quai de livraison	10	S
4B9 Stockage cagettes conforme	10	S
4B10 Propreté local	10	S
4B11 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	N

4C Nettoyage & désinfection cagettes

4C1 Contenants nettoyés & désinfectés	20	S
4C2 Stockage cagettes conforme	10	S
4C3 Absence condensation en stockage propre.	10	S

NOMBRE DE POINTS NON SATISFAITS**NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES****NOMBRE DE POINTS SATISFAITS****TG NOTE FINALE SUR 20**12
2
131
18,7

AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE
ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

Commentaires des non-conformités de la visite du : 07/02/2013

<u>Label</u>	<u>Item</u>	<u>Résultat</u>
1A6	Rangement des vestiaires * 1A6-N1 -Effets personnels et/ou tenues de travail à l'extérieur des armoires * 1A6-N2 -Douche encombrée <i>Commentaire :</i> Des boîtes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casiers, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.	N
1A9	Planning de nettoyage présent et à jour * 1A9-N2 -Planning incomplet <i>Commentaire :</i> Le planning de nettoyage des vestiaires est arrêté depuis le 21/09/12. Une société de nettoyage extérieure s'occupe désormais de leur entretien.	N
1D1	Revêtements muraux, portes et étagères corrects * 1D1-N1 -Revêtements légèrement abîmés sur une petite surface <i>Commentaire :</i> Les revêtements muraux derrière les sauteuses en cuisine sont abîmés par la chaleur et brunissent	A
1D4	Matériel en bon état * 1D4-N1 -Matériel légèrement abîmé sur une petite surface <i>Commentaire :</i> La poignée de la porte entre la chambre froide réparation et le sas est cassée	A
2A9	Planning de nettoyage présent et à jour * 2A9-N3 -Planning pas à jour <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine	N
2B3	Relevés de température * 2B3-N2 -Pas d'enregistrement de plusieurs enceintes <i>Commentaire :</i> Le bon fonctionnement des enceintes réfrigérées n'a pas été émarginé depuis mardi inclus.	N
2B7	Absence de produits hors carton * 2B7-N2 -Sachets sur les cartons <i>Commentaire :</i> Certains produits sont hors carton. par exemple, les UVC de steaks au thon sont posées dessus et en dessous de cartons en chambre froide viande	N
2B14	Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives * 2B14-N3 -Planning pas à jour <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine	N
2C7	Planning de nettoyage présent et à jour * 2C7-N3 -Planning pas à jour <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine	N

2D6 Planning de nettoyage présent et à jour

N

* 2D6-N3 -Planning pas à jour

Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine

3A8 Planning de nettoyage présent et à jour

N

* 3A8-N3 -Planning pas à jour

Commentaire : Le planning de nettoyage du sas personnel et de la salle de conditionnement chaud n'a pas été émarginé hier.

3D3 Approvisionnement lave-mains

N

* 3D3-N2 -Absence de l'un de ces éléments

Commentaire : Un support de lames pour robot coupe encombre la cuvette du lave mains.

3G3 Approvisionnement lave-mains

N

* 3G3-N1 -Absence de l'un de ces éléments

Commentaire : Absence de brosse à ongles au lave mains

4B11 Planning de nettoyage présent et à jour.

N

* 4B11-N3 -Planning pas à jour

Commentaire : Le planning de nettoyage du quoi n'a pas été émarginé depuis mardi inclus alors que la fréquence de nettoyage du sol, des grilles et des siphons est quotidien.

AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE
ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

Autres commentaires de la visite du : 07/02/2013

<u>Label</u>	<u>Item</u>	<u>Résultat</u>
0	Remarques complémentaires à l'audit sécurité alimentaire Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
2B9	Respect procédure de décongélation * -Non Vu Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
2B10	Respect de la durée de décongélation * -Non Vu Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
3B3	Présence des pissettes d'alcool * -Non Vu Commentaire : Pas de pissette d'alcool mais présence de lingettes désinfectantes	NV
3B9	Suppression déconditionnement > réception * -Non Vu Commentaire : Item non évalué ce jour	NV
3C6	Délais mise sous vide viandes/cuisson * -Non Vu Commentaire : Pas de mise sous vide	NV
3D6	Respect procédure désinf. petit matériel * -Non Vu Commentaire : Pas de manipulation de matériel en ce moment	NV
3D14	Préparation froide/SDC mixte * -Non Vu Commentaire : Pas de préparation froide / SDC mixte	NV
3E3	Absence de conditionnement ou emballage M.P. Commentaire : Chambre froide hors service	S

<u>Label / Item</u>	<u>Résultat</u>
3E13 Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement * -Non Vu Commentaire : Item non vu ce jour	NV
3G4 Présence registre déconditionnement-reconditionnement * -Non Vu Commentaire : Pas de registre	NV
3H1 Présence poubelle équipée de sac * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H2 Approvisionnement lave-mains * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H3 Absence de conditionnement ou emballage M.P. * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H4 Stockage barquettes conforme * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H5 Étiquetage réglementaire lisible * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H6 Respect interdiction oeufs coquille * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H7 Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H8 Hygiène manipulations * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV
3H9 Respect port et propreté de la tenue * -Non Vu Commentaire : Pas de local pâtisserie	NV

<u>Label</u> <u>Item</u>	<u>Résultat</u>
3H10 Propreté local * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	NV
3H11 Planning de nettoyage présent et à jour. * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	NV
3I1 Température chambre froide <= + 3°C * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I2 Relevés de température * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I3 Absence de stockage au sol * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I4 Absence de produits non conditionnés * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I5 Propreté local * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I6 Planning de nettoyage présent et à jour. * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
4A1 Température local conforme * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A2 Relevés de température * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A3 Respect DLC/DLUO * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV

<u>Label Item</u>	<u>Résultat</u>
4A4 Absence de stockage au sol * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A5 Absence de manipulations produits nus * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A6 Propreté local * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A7 Planning de nettoyage présent et à jour * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
4B7 Propreté intérieure & extérieure véhicules * -Non Vu Commentaire : Pas de véhicule présent lors de l'audit	NV

TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS

AUDIT HYGIÈNE DU : 07/02/2013

CUISINE CENTRALE DE : CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)

LABORATOIRE : AGRO-ANALYSES

NOM DU TECHNICIEN : DUCANT Emilie

NON-CONFORMITÉ	ACTION CORRECTIVE	RESPONSABLE	DATE D'ÉCHÉANCE	SUIVI DE L'A.C.	
				Mise en œuvre	Efficacité
<p>1A6- Rangement des vestiaires 1A6-N1 - Effets personnels et/ou tenues de travail à l'extérieur des armoires. Commentaire : Des bottes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casiers, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.</p>	Rangement par les Equipes.	SN			
<p>1A6- Rangement des vestiaires 1A6-N2 - Douche encombrée. Commentaire : Des bottes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casiers, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.</p>					
<p>1A9- Planning de nettoyage présent et à jour 1A9-N2 - Planning incomplet. Commentaire : Le planning de nettoyage des vestiaires est arrêté depuis le 21/09/12. Une société de nettoyage extérieure s'occupe désormais de leur entretien.</p>	Demande faite à SIN et STE qui fait le Nettoyage des vestiaires.				
<p>1D1- Revêtements muraux, portes et étagères corrects 1D1-N1 - Revêtements légèrement abîmés sur une petite surface. Commentaire : Les revêtements muraux derrière les cuisinières en cuisine sont abîmés par la chaleur et brunissent</p>	Prod				
<p>1D4- Matériel en bon état 1D4-N1 - Matériel légèrement abîmé sur une petite surface. Commentaire : La poignée de la porte entre la chambre froide répartition et le sas est cassée</p>	Réparé le 20/03/2013	SN			
<p>2A9- Planning de nettoyage présent et à jour 2A9-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émargées tous les jours de cette semaine</p>	Nagasia				

TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS

AUDIT HYGIÈNE DU : 07/02/2013

CUISINE CENTRALE DE : CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)

LABORATOIRE : AGRO-ANALYSES

NOM DU TECHNICIEN : DUCANT Emilie

NON-CONFORMITÉ	ACTION CORRECTIVE	RESPONSABLE	DATE D'ÉCHEANCE	SUIVI DE L'A.C.	
				Mise en œuvre	Efficacité
<p>2B3- Relevés de température 2B3-N2 - Pas d'enregistrement de plusieurs enceintes. Commentaire : Le bon fonctionnement des enceintes frigorifiques n'a pas été émarginé depuis mardi inclus.</p>	Froid + et -				
<p>2B7- Absence de produits hors carton 2B7-N2 - Sachets sur les cartons. Commentaire : Certains produits sont hors carton. par exemple, les UVC de steaks au thon sont posées dessus et en dessous de cartons en chambre froide viande</p>	Froid + et -				
<p>2B14- Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives 2B14-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine</p>	Froid + et -				
<p>2C7- Planning de nettoyage présent et à jour 2C7-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine</p>	Réserve Epicerie				
<p>2D6- Planning de nettoyage présent et à jour 2D6-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine</p>	Local Poubelle				
<p>3A8- Planning de nettoyage présent et à jour 3A8-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Le planning de nettoyage du sas personnel et de la salle de conditionnement chaud n'a pas été émarginé hier.</p>	Sas Accès Perso.				
<p>3D3- Approvisionnement lave-mains 3D3-N2 - Absence de l'un de ces éléments. Commentaire : Un support de lames pour robot coupe encombre la cuvette du lave mains.</p>	Prépa Froid				
<p>3G3- Approvisionnement lave-mains 3G3-N1 - Absence de l'un de ces éléments. Commentaire : Absence de brosse à ongles au lave mains</p>	Salle Sanctifiée - (SDC) sert au stockage de matériel				

TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS

AUDIT HYGIÈNE DU : 07/02/2013

CUISINE CENTRALE DE : CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)

LABORATOIRE : AGRO-ANALYSES

NOM DU TECHNICIEN : DUCANT Emilie

NON-CONFORMITE	ACTION CORRECTIVE	RESPONSABLE	DATE D'ÉCHÉANCE	SUIVI DE L'A.C.	
				Mise en œuvre	Efficacité
4B11- Planning de nettoyage présent et à jour. 4B11-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Le planning de nettoyage du quai n'a pas été élargé depuis mardi inclus alors que la fréquence de nettoyage du sol, des grilles et des siphons est quotidien.	<i>Repartition</i>				

VISA DU S.H.A. :

COMPTE RENDU D'AUDIT HYGIENE CUISINES CENTRALES

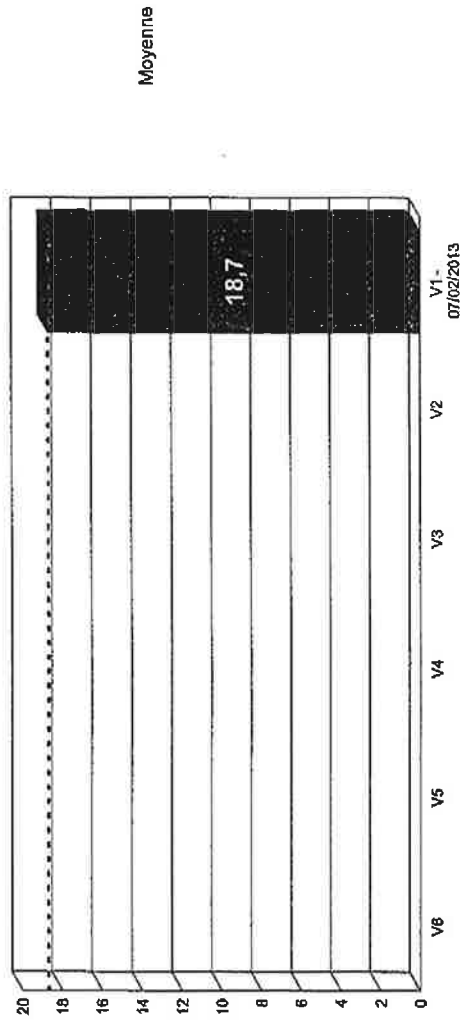
Client	CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)
Interlocuteur	M. GRANDJEAN (Directeur)
Date de l'audit	07/02/2013
Heure	8:30
Effectué par	Emilie DUCANT

**LEGENDE DE LA GRILLE
D'OBSERVATION :**

Critère satisfaisant : S
Critère acceptable : A
Critère non satisfaisant : N

Critère non évalué : NV

Historique de la note finale



	V1 - 07/02/13		HISTORIQUE	
	Résultat	Evol.		
NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS	131			
NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES	2			
NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS	12			

V1 -
07/02/13

Date visite

Heure visite

Heure fin

07/02/13
08:30
11:30**1 HYGIÈNE GÉNÉRALE****1A Vestiaires / sanitaires**

1A1 Lave-mains à CNM en état de marche

10

S

1A2 Présence savon bactériostatique

10

S

1A3 Présence essuie-mains à usage unique

10

S

1A4 Présence brosse à ongles

10

S

1A5 Présence poubelle CNM

10

S

1A6 Rangement des vestiaires

20

N

1A7 Stockage séparé linge propre/linge sale

20

S

1A8 Propreté local

10

S

1A9 Planning de nettoyage présent et à jour

10

N

1B Personnel

1B1 Interdiction de fumer dans tous les locaux

10

S

1C Nettoyage et désinfection dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)

1C1 Conformité produits nettoyage et désinfection

10

S

1C2 Conformité matériel nettoyage et désinfection

10

S

1C3 Conformité stockage produits et matériels

10

S

1D État des locaux et du matériel dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)

1D1 Revêtements muraux, portes et étagères corrects

10

A

1D2 Revêtements de sols corrects

10

S

1D3 Revêtements plafonds corrects

10

S

1D4 Matériel en bon état

10

A

2 MAGASIN**2A Réception**

2A1 Portes du quai fermées

10

S

2A2 Système lutte anti-insectes en marche

10

S

2A3 Attente produits hors froid <= 20 min

10

S

2A4 Présence outils contrôle : thermomètre sonde

10

S

2A5 Contrôle : °C, étiquetage, aspect

50

S

2A6 Enregistrement des contrôles

50

S

2A7 Exploitation des non-conformités

10

S

2A8 Propreté sols, murs, plafonds

10

S

2A9 Planning de nettoyage présent et à jour

10

N

V1-
07/02/13**2B Froid positif et négatif**

2B1 T°C chambres froides positives correctes	10	S
2B2 T°C chambres froides négatives correctes	10	S
2B3 Relevés de température	50	N
2B4 Respect des DLC et des DLUO et rotation des stocks	20	S
2B5 Absence de produits non identifiés.	50	S
2B6 Absence de stockage au sol	10	S
2B7 Absence de produits hors carton	10	N
2B8 Absence de produits non protégés	20	S
2B9 Respect procédure de décongélation	20	NV
2B10 Respect de la durée de décongélation	20	NV
2B11 Propreté chambres froides	10	S
2B12 Propreté évaporateurs	10	S
2B13 Absence de prise en glace excessive	10	S
2B14 Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives	10	N

2C Réserve sèche

2C1 Absence de stockage au sol	10	S
2C2 Respect des DLUO et des DLC	10	S
2C3 Absence de produits non protégés	10	S
2C4 Plan de lutte contre nuisibles en place	10	S
2C5 Stockage satisfaisant barquettes et articles conditionnement	20	S
2C6 Propreté local réserve	10	S
2C7 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

2D Traitement des déchets

2D1 Local déchets protégé des nuisibles	10	S
2D2 Absence de déchets à l'extérieur des containers	10	S
2D3 Portes local fermées	10	S
2D4 Propreté conteneurs	10	S
2D5 Propreté local	10	S
2D6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

3 PROCESS**3A Sas d'accès Personnel**

3A1 Respect circulation du personnel	10	S
3A2 Équipement lave-mains	10	S
3A3 Équipement lave-bottes	10	S
3A4 Approvisionnement des consommables	10	S
3A5 Respect fermeture des portes	10	S
3A6 Respect procédure habillage	20	S
3A7 Propreté local	10	S
3A8 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

3B Local déconditionnement

3B1 Présence poubelle équipée de sac	10	S
--------------------------------------	----	---

Points Contrôlés

Résultat

Visites

V1 -
07/02/13

3B2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3B3 Présence des pissettes d'alcool	10	NV
3B4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3B5 Conservation des étiquettes matières premières cuites	50	S
3B6 Respect circuit de conditionnement produits	10	S
3B7 Allente produits non manipulés <= 20 min	20	S
3B8 Respect fermeture des portes et rideaux	10	S
3B9 Surpression de conditionnement > réception	10	NV
3B10 Absence circulation personnel décond. <-> réception	20	S
3B11 Hygiène des manipulations	50	S
3B12 Respect port et propreté tenue	10	S
3B13 Respect des protocoles de désinfection des fruits et légumes	50	S
3B14 Propreté goulottes évacuation	10	S
3B15 Propreté ouvre-boîtes	10	S
3B16 Propreté local	10	S
3B17 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
3C Local traitement viandes		
3C1 Température local <= + 12°C	10	S
3C2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3C3 Approvisionnement lave-mains	10	S
3C4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3C5 Allente produits non manipulés <= 20 mn	50	S
3C6 Délais mise sous vide viandes/cuisson	10	NV
3C7 Hygiène des manipulations	50	S
3C8 Respect port et propreté tenue	10	S
3C9 Propreté local	10	S
3C10 Planning nettoyage présent et à jour	10	S
3D Local préparations froides		
3D1 Température local <= + 12°C	10	S
3D2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3D3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3D4 Absence d'emballage et conditionnement M.P.	20	S
3D5 Allente produits non manipulés <= 20 mn	20	S
3D6 Respect procédure désinf. petit matériel	20	NV
3D7 Stockage barquettes conforme	10	S
3D8 Présence registre de conditionnement / reconditionnement	50	S
3D9 T°C préparations froides <= + 8°C	20	S
3D10 Gestion des entamés	20	S
3D11 Etiquetage réglementaire lisible	10	S
3D12 Hygiène des manipulations	50	S
3D13 Respect port et propreté tenue	10	S
3D14 Préparation froide/SDC mixte	20	NV
3D15 Propreté local	10	S
3D16 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
3E Cuisson & conditionnement chaud		
3E1 Présence poubelle équipée de sac	10	S

Points Contrôlés

Résultat

Visites

V1 -
07/02/13

3E2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3E3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	S
3E4 Absence de matériel au sol	10	S
3E5 Produits avant conditionnement à chaud >= + 63°C	50	S
3E6 Extraction efficace	10	S
3E7 Stockage barquettes conforme	10	S
3E8 Gestion des entretiens	20	S
3E9 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3E10 Refroidissement + 63°C à + 10°C <= 2 heures	50	S
3E11 Désinfection sonde de température	10	S
3E12 Produits conditionnés à froid	50	S
3E13 Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement	50	NV
3E14 Hygiène des manipulations	50	S
3E15 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3E16 Propreté cellules refroidissement	10	S
3E17 Propreté local	10	S
3E18 Planning nettoyage présent et à jour	10	S
3F Local plonge batterie		
3F1 Stockage batterie propre conforme	20	S
3F2 Propreté matériel	20	S
3F3 Température rinçage >= 80°C	10	S
3F4 Absence de condensation	10	S
3F5 Propreté local	10	S
3F6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
3G SMM/SDC		
3G1 Température local <= + 10°C	10	S
3G2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3G3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3G4 Présence registre déconditionnement-reconditionnement	50	NV
3G5 Respect procédure désinfection petit matériel	20	S
3G6 Stockage barquettes conforme	10	S
3G7 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3G8 Temps d'exposition produits <= 20 min	20	S
3G9 Absence de remontée en température des produits reconditionnés	10	S
3G10 Hygiène des manipulations	50	S
3G11 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3G12 Propreté local	10	S
3G13 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
3H Local pâtisserie ou diététique		
3H1 Présence poubelle équipée de sac	10	NV
3H2 Approvisionnement lave-mains	10	NV
3H3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	NV
3H4 Stockage barquettes conforme	10	NV
3H5 Étiquetage réglementaire lisible	10	NV
3H6 Respect interdiction oeufs coquille	10	NV
3H7 Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur	10	NV

V1 -
07/02/13

3H8 Hygiène manipulations	50	NV
3H9 Respect port et propreté de la tenue	10	NV
3H10 Propreté local	10	NV
3H11 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	NV
3I Chambre froide produits finis		
3I1 Température chambre froide <= + 3°C	10	NV
3I2 Relevés de température	20	NV
3I3 Absence de stockage au sol	10	NV
3I4 Absence de produits non conditionnés	10	NV
3I5 Propreté local	10	NV
3I6 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	NV
4 STOCKAGE PRODUITS FINIS		
4A Chambre froide circuit court		
4A1 Température local conforme	10	NV
4A2 Relevés de température	20	NV
4A3 Respect DLC/DLUO	20	NV
4A4 Absence de stockage au sol	10	NV
4A5 Absence de manipulations produits nus	20	NV
4A6 Propreté local	10	NV
4A7 Planning de nettoyage présent et à jour	10	NV
4B Répartition		
4B1 Température local <= + 3°C	10	S
4B2 Relevés de température	20	S
4B3 Absence de manipulations produits nus	20	S
4B4 Plateaux témoins conformes	50	S
4B5 Respect DLC/DLUO	20	S
4B6 Traçabilité température livraison	50	S
4B7 Propreté intérieure & extérieure véhicules	10	NV
4B8 Fermeture des portes du quai de livraison	10	S
4B9 Stockage cagettes conforme	10	S
4B10 Propreté local	10	S
4B11 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	N
4C Nettoyage & désinfection cagettes		
4C1 Contenants nettoyés & désinfectés	20	S
4C2 Stockage cagettes conforme	10	S
4C3 Absence condensation en stockage propre.	10	S
NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS		
	12	
NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES		
	2	
NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS		
	131	
TG NOTE FINALE SUR 20		
	18.7	

AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE
ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

Commentaires des non-conformités de la visite du : 07/02/2013

<u>Label</u>	<u>Item</u>	<u>Résultat</u>
1A6	Rangement des vestiaires * 1A6-N1 -Effets personnels et/ou tenues de travail à l'extérieur des armoires * 1A6-N2 -Douche encombrée <i>Commentaire :</i> Des boîtes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casiers, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.	N
1A9	Planning de nettoyage présent et à jour * 1A9-N2 -Planning incomplet <i>Commentaire :</i> Le planning de nettoyage des vestiaires est arrêté depuis le 21/09/12. Une société de nettoyage extérieure s'occupe désormais de leur entretien.	N
1D1	Revêtements muraux, portes et étagères corrects * 1D1-N1 -Revêtements légèrement abîmés sur une petite surface <i>Commentaire :</i> Les revêtements muraux derrière les sauteuses en cuisine sont abîmés par la chaleur et brunissent	A
1D4	Matériel en bon état * 1D4-N1 -Matériel légèrement abîmé sur une petite surface <i>Commentaire :</i> La poignée de la porte entre la chambre froide réparation et le sas est cassée	A
2A9	Planning de nettoyage présent et à jour * 2A9-N3 -Planning pas à jour <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas étagées tous les jours de cette semaine	N
2B3	Relevés de température * 2B3-N2 -Pas d'enregistrement de plusieurs enceintes <i>Commentaire :</i> Le bon fonctionnement des enceintes réfrigérées n'a pas été étagé depuis mardi inclus.	N
2B7	Absence de produits hors carton * 2B7-N2 -Sachets sur les cartons <i>Commentaire :</i> Certains produits sont hors carton. par exemple, les UVC de steaks au thon sont posées dessus et en dessous de cartons en chambre froide viande	N
2B14	Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives * 2B14-N3 -Planning pas à jour <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas étagées tous les jours de cette semaine	N
2C7	Planning de nettoyage présent et à jour * 2C7-N3 -Planning pas à jour <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas étagées tous les jours de cette semaine	N

2D6 Planning de nettoyage présent et à jour N

* 2D6-N3 -Planning pas à jour

Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine

3A8 Planning de nettoyage présent et à jour N

* 3A8-N3 -Planning pas à jour

Commentaire: Le planning de nettoyage du sas personnel et de la salle de conditionnement chaud n'a pas été émarginé hier.

3D3 Approvisionnement lave-mains N

* 3D3-N2 -Absence de l'un de ces éléments

Commentaire : Un support de lames pour robot coupe encombre la cuvette du lave mains.

3G3 Approvisionnement lave-mains N

* 3G3-N1 -Absence de l'un de ces éléments

Commentaire : Absence de brosse à ongles au lave mains

4B11 Planning de nettoyage présent et à jour. N

* 4B11-N3 -Planning pas à jour

Commentaire : Le planning de nettoyage du quoi n'a pas été émarginé depuis mardi inclus alors que la fréquence de nettoyage du sol, des grilles et des siphons est quotidien.

AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE
ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

Autres commentaires de la visite du : 07/02/2013

<u>Label</u>	<u>Item</u>	<u>Résultat</u>
0	Remarques complémentaires à l'audit sécurité alimentaire	
	Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	
2B9	Respect procédure de décongélation	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	
2B10	Respect de la durée de décongélation	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	
3B3	Présence des pissettes d'alcool	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de pissette d'alcool mais présence de lingettes désinfectantes	
3B9	Surpression déconditionnement > réception	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Item non évalué ce jour	
3C6	Délais mise sous vide viandes/cuisson	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de mise sous vide	
3D6	Respect procédure désinf. petit matériel	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de manipulation de matériel en ce moment	
3D14	Préparation froide/SDC mixte	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de préparation froide / SDC mixte	
3E3	Absence de conditionnement ou emballage M.P.	S
	Commentaire : Chambre froide hors service	

<u>Label</u>	<u>Item</u>	<u>Résultat</u>
3E13	Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Item non vu ce jour	
3G4	Présence registre déconditionnement-reconditionnement	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de registre	
3H1	Présence poubelle équipée de sac	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H2	Approvisionnement lave-mains	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H3	Absence de conditionnement ou emballage M.P.	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H4	Stockage barquettes conforme	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H5	Étiquetage réglementaire lisible	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H6	Respect interdiction oeufs coquille	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H7	Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H8	Hygiène manipulations	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	
3H9	Respect port et propreté de la tenue	NV
	* -Non Vu	
	Commentaire : Pas de local pâtisserie	

<u>Label</u> <u>Item</u>	<u>Résultat</u>
3H10 Propreté local * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	NV
3H11 Planning de nettoyage présent et à jour. * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	NV
3I1 Température chambre froide ≤ + 3°C * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I2 Relevés de température * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I3 Absence de stockage au sol * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I4 Absence de produits non conditionnés * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I5 Propreté local * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
3I6 Planning de nettoyage présent et à jour. * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
4A1 Température local conforme * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A2 Relevés de température * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A3 Respect DLC/DLUO * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV

<u>Label</u> / <u>Item</u>	<u>Résultat</u>
4A4 Absence de stockage au sol * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A5 Absence de manipulations produits nus * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A6 Propreté local * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4A7 Planning de nettoyage présent et à jour * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
4B7 Propreté intérieure & extérieure véhicules * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de véhicule présent lors de l'audit	NV