
La gestion alimentaire. I. La restauration collective. Le menu.

Numéro d'inventaire : 1998.03435

Auteur(s) : A. Wibout

Type de document : livre

Éditeur : Min. de l'Education et des Universités - Service de la formation administrative (4 rue Danton Paris 6e)

Imprimeur : Imprimerie nationale

Date de création : 1978

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Couverture souple orange.

Mesures : hauteur : 297 mm ; largeur : 210 mm

Mots-clés : Gestion des établissements d'enseignement

Filière : Post-élémentaire

Niveau : Post-élémentaire

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 24

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION — MINISTÈRE DES UNIVERSITÉS
DIRECTION DES PERSONNELS ADMINISTRATIFS

SERVICE DE LA FORMATION ADMINISTRATIVE
4, RUE DANTON - 75006 PARIS

La gestion alimentaire

1. La restauration collective Le menu

A. WIBOUT

1978

H. 2-33

CHAPITRE II

LES MISSIONS DU RESPONSABLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

En raison de ce développement de la restauration collective, l'alimentation tient une place primordiale dans la gestion des établissements scolaires et universitaires. La responsabilité de ce service est assumée par l'intendant gestionnaire qui, en qualité de « technicien de la vie collective », exerce, sous l'autorité du chef d'établissement, des fonctions d'organisation et de contrôle, de coordination et de relation, de prévision et d'approvisionnement, de commandement et d'éducation.

Dans le domaine de l'alimentation, un des aspects de la gestion matérielle et financière, nos missions sont multiples : vitale et nutritionnelle, éducative et sociale, économique enfin.

II.1. MISSION VITALE ET NUTRITIONNELLE.

L'importance de l'alimentation des élèves est d'autant plus grande qu'il convient non seulement de subvenir à leur entretien mais encore à leur croissance. D'une alimentation rationnelle dépend leur épanouissement physique et moral.

La croissance de l'être humain, et par voie de conséquence sa santé, son équilibre, sa résistance et ses perspectives de vie, dépendent en grande partie de son alimentation, notamment de celle dont il aura bénéficié au cours des vingt premières années. C'est à ce moment en effet que s'élaborent les tissus, s'acquièrent les automatismes et se fixent les habitudes alimentaires, tant dans leur exigence matérielle que dans leur aspect psychologique et social.

II.2. MISSION ÉDUCATIVE ET SOCIALE.

Servir aux élèves une nourriture suffisante, équilibrée et variée est notre but. Mais il en est un autre : leur faire acquérir de bonnes règles d'hygiène alimentaire qu'ils conserveront bien au-delà de la période scolaire ou universitaire.

L'enfant doit apprendre à manger comme il doit apprendre à lire et à écrire. Il est important qu'il reconnaisse les plats et les spécialités qui lui sont servis, qu'il sache ce qu'il mange et le nom que portent ces mets en restauration. Si certaines habitudes locales doivent être respectées, toutes les habitudes familiales ne méritent pas la même considération. Les caprices alimentaires ou certains refus ne doivent pas entraver une œuvre d'éducation. Un mets inconnu ou inhabituel qui n'a pas été apprécié une première fois peut, et doit même, être présenté à nouveau, mais sous une forme qui en modifie l'aspect. L'éducation du goût et l'enseignement de la gastronomie nécessitent, comme toute action pédagogique, de sages progressions. Apportant de nouvelles habitudes, l'une et l'autre sont créatrices d'une meilleure alimentation.

Enfin, l'enfant doit apprendre de bonne heure à bien se tenir et à bien se comporter à table, à consommer ses aliments sans hâte excessive, à affirmer son goût et à apprendre les usages de la vie en collectivité. Faire du repas en commun un moment privilégié de la vie en société est notre objectif. Il sera d'autant mieux atteint qu'une atmosphère de détente et de confort règnera à la salle à manger. C'est à l'intendant et à l'équipe collégiale de la créer en offrant des salles à manger de dimension réduite, gaies, décorées, ornées de plantes ou de fleurs et convenablement insonorisées.

CHAPITRE III

LE MENU

Question d'intérêt national, l'alimentation dans les établissements universitaires et scolaires pose, au niveau de l'établissement, des problèmes techniques de gestion qui s'articulent autour du MENU.

Il n'est pas toujours facile de « faire un menu ». Il est encore moins aisé d'établir une série de menus équilibrés, agréables, variés, qu'il s'agisse de la préparation ou de la présentation des plats.

Il convient donc de définir le menu et d'examiner :

- son élaboration ;
- sa diffusion ;
- son exécution.

III.1. DÉFINITION.

Le menu est l'acte prévisionnel qui permet d'arrêter à l'avance une liste détaillée de mets qui composeront les différents repas pendant une période donnée.

Important au point de vue de l'éducation, le menu ne l'est pas moins sur le plan matériel et budgétaire de l'établissement.

Le menu est établi par une équipe pour une période, à l'intention des élèves, à partir de considérations d'ordre personnel, psychologique, financier, technique et nutritionnel.

Il doit être périodiquement contrôlé sur place et par des méthodes diverses (enquête, contrôle synoptique, calculs systématiques).

III.2. ÉLABORATION.

L'élaboration du menu incombe à l'intendant en sa qualité de technicien de la vie collective, compétent pour équilibrer les rations alimentaires.

Mais l'intendant n'agit pas seul.

Le menu est en effet un acte difficile qui doit être non seulement le fait d'un technicien mais aussi d'une équipe.

L'intendant doit examiner et discuter le menu avec ses collaborateurs, le magasinier, le chef de cuisine, le boucher... Il est souhaitable que le chef d'établissement, le médecin, l'infirmière, les personnels et surtout les élèves qui sont partie prenante participent également à cet examen. La concertation peut prendre les formes les plus variées : contacts directs avec les élèves, dialogue avec les délégués, commission des menus, réunions d'information, constitution de groupes de travail, liaison avec les relais : membres du conseil d'administration, conseillers d'éducation, parents d'élèves, professeurs de sciences naturelles, professeurs d'enseignement ménager. On peut également organiser des opérations « portes ouvertes », inviter des parents à la table commune. La boîte à idées, un concours du meilleur menu, la présentation d'affiches et de documents d'information, la diffusion de **questionnaires-enquêtes** sont autant d'idées à exploiter. La participation des « clients » à l'élaboration du menu permet à l'intendant de tenir compte au maximum de leurs suggestions, tout en leur faisant remarquer les limites de ses possibilités et les limites de leur compétence en matière nutritionnelle. Le dialogue peut permettre de redresser certaines anomalies de service, d'expliquer, de s'informer, d'informer...

