



SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	7
1 LES SECTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	9
CHAPITRE 1 PANORAMA GÉNÉRAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	11
DÉFINITION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	12
DIFFÉRENCE ENTRE RESTAURATION COMMERCIALE ET RESTAURATION COLLECTIVE	13
GRANDS TYPES DE SECTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	15
RÔLE ET MISSIONS DU DIÉTÉTICIEN SELON LES SECTEURS	18
CONCLUSION	20
LEXIQUE	21
CHAPITRE 2 LA RESTAURATION COLLECTIVE DE L'ENFANCE ET DE LA JEUNESSE	23
LA RESTAURATION SCOLAIRE	24
ACCUEIL DES ENFANTS DE MOINS DE 6 ANS	26
SPÉCIFICITÉS NUTRITIONNELLES, ÉDUCATIVES ET RÉGLEMENTAIRES	27
CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET HUMAINES	28
CONCLUSION	29
TABLEAU RÉCAPITULATIF	30
LEXIQUE	31
CHAPITRE 3 LA RESTAURATION DANS L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET LE MONDE DU TRAVAIL	33
UNIVERSITÉS ET ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR	34
RESTAURANTS D'ENTREPRISES	35
ENTREPRISES PUBLIQUES NATIONALES	35
ATTENTES DES USAGERS ADULTES	36
ENJEUX DE FRÉQUENTATION, D'ATTRACTIVITÉ ET D'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE	38
CONCLUSION	40
TABLEAU RÉCAPITULATIF	41
LEXIQUE	42
CHAPITRE 4 LA RESTAURATION COLLECTIVE SANITAIRE, SOCIALE ET MÉDICO-SOCIALE	43
HÔPITAUX ET ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ	44
ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX	46
ÉTABLISSEMENTS PÉNITENTIAIRES	47

ARMÉES	48
SPÉCIFICITÉS DES PUBLICS FRAGILES	49
PLACE DU SOIN ET DE LA NUTRITION THÉRAPEUTIQUE	51
CONCLUSION	53
TABLEAU RÉCAPITULATIF	54
LEXIQUE	55
CHAPITRE 5 LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE	57
DÉFINITION ET OBJECTIFS DU PORTAGE DE REPAS À DOMICILE	58
PUBLICS CONCERNÉS	59
ORGANISATION DU SERVICE	60
CONTRAINTES LOGISTIQUES, NUTRITIONNELLES ET SOCIALES	61
RÔLE DU DIÉTÉTIEN DANS LE MAINTIEN À DOMICILE	62
CONCLUSION	62
TABLEAU RÉCAPITULATIF	63
LEXIQUE	64
CONCLUSION PARTIE 1	64
2 FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	65
CHAPITRE 6 LES STRUCTURES DE PRODUCTION DES REPAS	67
LA RESTAURATION DIRECTE	68
LA CUISINE CENTRALE	70
LES RESTAURANTS SATELLITES	73
AVANTAGES, LIMITES ET CONTEXTES D'UTILISATION	75
IMPACTS SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET ORGANOLEPTIQUE	77
CONCLUSION	80
LEXIQUE	81
CHAPITRE 7 LES MODES DE PRODUCTION DES REPAS	83
LA PRODUCTION DIRECTE	84
LA PRODUCTION DIFFÉRÉE	85
LES CONTRAINTES SANITAIRES (HACCP)	88
INCIDENCES SUR LES MENUS ET LES TEXTURES	90
CONCLUSION	91
LEXIQUE	92

CHAPITRE 8 LES MODES DE DISTRIBUTION DES REPAS	93
LE TRANSPORT DES REPAS	94
LE SERVICE À TABLE	96
LE LIBRE-SERVICE (SELF, CAFÉTÉRIA)	97
LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE	98
ADAPTATION AUX PUBLICS ET AUX STRUCTURES	99
CONCLUSION	101
LEXIQUE	102
CHAPITRE 9 LES MODES DE GESTION EN RESTAURATION COLLECTIVE	103
LA GESTION DIRECTE (INTERNE)	104
LA GESTION CONCÉDÉE	105
AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE CHAQUE MODE	107
PLACE DU DIÉTÉTICIEN SELON LE MODE DE GESTION	108
RELATIONS AVEC LES ÉQUIPES ET LES PRESTATAIRES	110
CONCLUSION	111
LEXIQUE	112
CONCLUSION	113