

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

EDE HTC 1

SESSION 2018

CAPET CONCOURS EXTERNE

Section: HÔTELLERIE - RESTAURATION

Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

COMPOSITION DE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Durée: 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique — à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela le (la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB: La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de porter quelque signe d'identification que ce soit.

RESTAURANT « Le Gourmand »

Le sujet comporte 11 pages. Dès que celui-ci vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. L'énoncé est composé de quatre dossiers qu'il est préférable de traiter dans l'ordre indiqué.

SOMMAIRE		page
Contexte		3 - 4
Thème A	Quel concept de restauration ?	5
Thème B	Quelle forme d'approvisionnement ? Quelle offre commerciale ?	5
Thème C	Quel système de production et quel process de fabrication ?	6
Thème D	Quel matériel en cuisine ?	6
Thème E	Comment aborder la démarche HQE ?	7
DOSSIERS DOCUMENTAIRES		
Annexe 1	La cuisine de 2030 sera plus que jamais un outil de distinction sociale	8
Annexe 2	2016 : « 10 tendances food à suivre de près »	9
Annexe 3	Le locavorisme, pour qui, pour quoi ?	10 - 11
Annexe 4	Le premier bâtiment du secteur de la restauration à obtenir la certification « NF Bâtiments Tertiaires » vient d'ouvrir ses portes.	12
Annexe 5	L'ergonomie en cuisine	13

0 .	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	2 13

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► Concours externe du CAPET de l'enseignement public :

Concours

Section/option 8510E

Epreuve 101

Matière 3 8 7 8

RESTAURANT « Le Gourmand »

Avec des partenaires investisseurs, vous avez l'intention de vous lancer dans un projet d'installation d'une entreprise de restauration à Lyon (69).

Vous avez acheté, dans un bâtiment neuf, aux nouvelles normes HQE, situé au centre ville, un local commercial vide. Son emplacement semble garantir une fréquentation importante et constante.

Votre projet de restauration propose un concept adapté aux évolutions des attentes des consommateurs en matière de restauration. Pour cela, vous souhaitez faire preuve d'une réelle volonté d'afficher un concept renvoyant une image jeune et dynamique de l'entreprise.

L'avant projet fait ressortir la nécessité de mettre en œuvre une activité éco-responsable et durable afin de préserver l'impact environnemental. De plus, vous veillerez tout particulièrement au bien être des salariés au travail en menant une réflexion sur l'ergonomie des postes de travail et l'agencement des matériels en cuisine.

Votre expertise en gestion des approvisionnements démontre qu'une bonne maitrise des coûts matières est primordiale. Dans un même temps, le respect du « bon produit » sera l'élément central de votre politique d'achat. L'ensemble des dossiers à traiter vous permettra d'affiner votre projet et de justifier de sa pertinence :

Thème A Quel concept de restauration?

Thème B Quelle forme d'approvisionnement ? Quelle offre commerciale ?

Thème C Quel système de production et quel process de fabrication ?

Thème D Quel matériel en cuisine?

Thème E Comment aborder la démarche HQE?

0 :	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	3 13

FICHE SIGNALÉTIQUE PRÉVISIONNELLE DU RESTAURANT

Caractéristiques de la structure

- ☑ Superficie au plancher de 120 m²
- ☑ Répartition possible :
- 60 m² de salle ;
- 10 m² de zone de décontamination ;
- 20 m² pour la cuisine ;
- 24 m² d'annexes ;
- 6 m² pour une vente ouverte sur la rue.

Étude de fréquentation

- ☑ Fonctions repas visées sont :
- le repas « d'affaires » le midi,
- le repas « loisir » le soir,
- le repas « nutrition » pour la restauration à emporter.
- ☑ Fréquentation prévisionnelle et modes de distribution visés :
- Fréquentation prévisionnelle est de 200 couverts / jour avec un service sur place à hauteur de 60% et une distribution à emporter ouverte sur la rue à hauteur de 40%.
- Ticket moyen de 25 euros en consommation sur place et de 15 euros en vente à emporter.

0 :	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	4 13

Thème A – Quel concept de restauration ?

Vos partenaires investisseurs souhaitent connaître votre concept de restauration. Pour cela, vous réalisez une synthèse des tendances en restauration commerciale et ces éléments justifieront la définition de votre futur concept.

- A.1 Réaliser une synthèse des annexes 1, 2 et 3 sur les tendances en restauration commerciale.
- A.2 Présenter le concept de restauration retenu pour la création de votre établissement, en justifiant vos choix.

Thème B – Quelle forme d'approvisionnement ? Quelle offre commerciale ?

La qualité de la production culinaire est basée sur la qualité des produits choisis et travaillés.

- B.1 Définir l'offre commerciale proposée et illustrer par des exemples : 2 entrées froides, 2 plats principaux servis chauds et 2 desserts.
- B.2 Vous comptez mettre en avant une production culinaire « locavore » ce qui impacte fortement sur votre politique d'approvisionnement. Présenter votre plan de communication à destination de la clientèle et les arguments que le personnel en contact devra utiliser.
- B.3 Présenter de manière synthétique votre politique d'achat en adéquation avec votre concept de restauration.

0 :	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	5 13

Thème C – Quel système de production ? Quel process de fabrication ?

Votre projet porte sur l'utilisation de produits frais ce qui nécessite une continuité dans les approvisionnements. Ce choix détermine l'organisation de la production et impact sur l'organisation des locaux.

- C.1 Concevoir une esquisse de l'établissement en fonction du concept de restauration développé. Justifier vos choix.
- C.2 Choisir un process de fabrication permettant d'optimiser la production dans le temps. Expliquer les différentes étapes à partir d'un exemple de plat chaud extrait de votre carte
- C.3 Rédiger une fiche technique simplifiée pour ce plat et calculer le coût matières en utilisant la méthode des 20/80.
- C.4 Mener une analyse des principaux risques dans le déroulement du process de fabrication retenu.

Thème D – Quel matériel en cuisine?

L'utilisation de produits de qualité dans la cuisine d'aujourd'hui nécessite une maîtrise parfaite des cuissons. Cette maîtrise est grandement facilitée par l'utilisation de matériels performants.

D.1 Choisir un matériel de cuisson incontournable de votre concept et proposer un cahier des charges facilitant votre recherche auprès des équipementiers.

Les cuissons contemporaines permettent à la fois d'améliorer la qualité de la production obtenue et d'optimiser les rendements.

D.2 Présenter et expliquer dans une synthèse des différentes cuissons contemporaines en précisant leurs caractéristiques.

	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	6 13

Thème E - Comment aborder la démarche HQE?

La démarche **Haute Qualité Environnementale** (HQE) est une « approche systémique » considérant le cycle de vie du bâtiment à tous les niveaux. Elle touche à l'environnement global de l'entreprise (interne et externe).

Un des principaux axes de travail réside dans le confort et la santé des usagers (clients et personnels). Vous décidez d'approfondir votre démarche en utilisant la notion de développement durable comme outils de communication à destination de la clientèle.

E.1 L'exemple du fast food McDonald's de Revel permet de retracer les principales caractéristiques de cette démarche. Comment s'en inspirer pour le projet ?

E.2 Réaliser une analyse d'impacts de cette démarche HQE sur l'entreprise.

La qualité environnementale porte jusqu'à la prise en compte de la santé au travail pour les utilisateurs salariés. La cuisine est un lieu propice aux accidents de travail et aux maladies professionnelles. Dans le but d'améliorer les conditions de travail, il est primordial d'avoir une réflexion globale en amont du projet de construction.

E.3 À partir de l'annexe 5, mettre en évidence les principales nuisances impactant le métier de cuisinier et proposer les solutions concrètes à mettre en place dans votre future cuisine.

CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
	Page	7 13

ANNEXE 1 - La cuisine de 2030 sera plus que jamais un outil de distinction sociale

Kévin Poireault, étudiant en journalisme à l'IEP de Rennes

« Jamais on n'a autant parlé de cuisine, jamais on ne s'est autant approprié les usages culinaires pour manger sain.» Freddy Thiburce, directeur général du Centre culinaire contemporain de Rennes, s'en réjouit. D'autant que cette tendance ne risque pas de s'inverser. Tour d'horizon, en six points, de sa vision de la cuisine de demain.

Algues et insectes. « On peut déjà voir apparaître un certain nombre de produits utilisés dans certaines tendances culinaires : les algues, les insectes et autres "food fusion", où on est à la croisée des chemins entre des produits d'origines diverses et des manières de faire variées. »

Éclatement des repas : « Manger trois ou quatre fois par jour, avec des repas articulés autour de l'entrée, du plat principal et du dessert, c'est fini. Je pense qu'on va vers un éclatement du modèle alimentaire français avec une structuration des repas telle qu'on la connaît aujourd'hui. C'est déjà amorcé, mais ça va s'amplifier. »

Un outil de distinction sociale : « La cuisine de 2030 sera plus que jamais un outil de différenciation et de distinction sociales. Et le fait de pouvoir démontrer à travers l'acte culinaire de nouvelles pratiques, des usages originaux et d'exprimer une belle histoire autour de la recette que l'on aura préparée pour ceux que l'on reçoit sera un moyen privilégié de s'affirmer. »

Retour du terroir : « Ce sera le grand retour des territoires, avec leur culture, leurs spécificités régionales. Je suis convaincu que la cuisine de terroirs sera une réalité encore plus aboutie dans 15 ans qu'elle l'est aujourd'hui. Par conséquent, l'origine des produits sera encore mieux valorisée et la relation avec le producteur sera amplifiée. »

La France à la mode : « En 2030, la France brillera encore davantage à travers le prisme gastronomique car elle aura su concilier nutrition et usage avec culture et plaisir alimentaire. Je suis certain que la gastronomie française reprendra, dans l'avenir, la place prépondérante qui est la sienne. »

Cuisine connectée : « C'est la cuisine facilitée par l'ensemble des moyens digitaux, à la fois dans l'itinéraire d'achat et le parcours de consommation. » Pour lui, la façon dont nous mangerons demain sera encore davantage influencée par les NTIC¹ qu'aujourd'hui, où l'émergence du drive, explique-t-il, représente les prémices de cette cuisine connectée. D'ailleurs, ajoute-t-il, déjà aujourd'hui, « 92% des consommateurs font des recherches en ligne avant d'acheter des aliments en boutique. »

<u>Source</u>: http://www.liberation.fr/evenements-libe/2014/04/12/la-cuisine-de-2030-sera-plus-que-jamais-un-outil-de-distinction-sociale 995882
Consulté le 9 novembre 2017.

¹ NTIC : Nouvelles Technologies de l'Information de la Communication

 Session 2018
 CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION – Option : SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES
 Durée
 5 heures

 Page
 8 | 13

ANNEXE 2 - 10 tendances « food » à suivre de près (extraits)

[...] Les produits stars de 2016 : Aujourd'hui, près d'un sandwich vendu sur deux est un burger « ... ». Dans la famille « sandwich », après le burger, le kebab et le bagel, ce serait, selon Rémy Lucas, directeur de Cate marketing, au tour du croque-monsieur d'être au-devant de la scène street-food. La montée en gamme des ingrédients remettrait en effet au goût du jour ce sandwich traditionnel français [...]

Les insectes dans votre assiette : Déclarés nourriture d'avenir, les insectes s'invitent à table. Certains chefs ont déjà osé : Elie Daviron propose des tapas entomophages au Festin Nu à Paris [...]

La cuisine végétarienne : « La cuisine végétarienne sera celle des dix prochaines années », déclarait Joël Robuchon en août 2014. Et en effet, tous les grands chefs s'y sont mis : le menu végétalien lancé en mai à l'Atelier Joël Robuchon, la cuisine végétale d'Alain Passard, le « Menu Detox 100% Veggie » de Gordon Ramsay au Trianon Palace, Thierry Marx et ses menus étiquetés sans gluten, sans viande, sans lactose, Christophe Moret et son « Diner 100% Green » [...] La mode est à la végétalisation des menus [...]

Entre local et mondial : Aujourd'hui, les établissements amorcent un retour vers la cuisine des terroirs. Ils revendiquent haut et fort leur lien à la culture locale et/ou régionale tout en revisitant ces plats traditionnels sous l'influence de recettes asiatiques, sud-américaines, africaines [...]

Cuisiner écolo et sans gaspillage... Comme François Pasteau, chef à l'Epi Dupin (Paris), qui trie jusqu'à ses épluchures, ne rien jeter, récupérer et transformer est ultra tendance. « ... » il a d'ailleurs monté en 2015 l'association 'Bon pour le Climat' qui propose des recettes et des astuces pour cuisiner, recycler ses produits, savoir les choisir. Les restaurateurs commencent en effet à se mobiliser dans ce combat : offre de doggy bags, cuisine 100% bio pour d'autres, comme Yuman qui a fait le pari, réussi, d'une cuisine 100% biologique et locavore [...]

Tendances concept : Le Fast Casual en pleine évolution : Si le risque de saturation est proche, force est de constater que le segment du Fast casual est encore en progression (+12 % en un an) « ... ». Après le 1.0. qui proposait une cuisine de qualité dans un environnement de restauration rapide, place donc au Fast Casual 2.0. Ces établissements font le choix d'une offre « Healthy » encore plus poussée : produits bio, locaux, frais, de saison, filières courtes, plats équilibrés, faits maison, cuisinés sur place et issus de l'agriculture raisonnée ... [...]

Convivialité et créativité: « ... » certains établissements installent de grandes tables communes pour favoriser les discussions et les contacts entre les clients et proposent des plats à partager, comme au Bistrot du Potager à Lyon.

Spécialisation et monoproduit : L'offre spécialisée, voire monoproduit, continue de se développer, de rencontrer son public.

Les concepts fusionnent : Les frontières entre les concepts tendent à se brouiller. Mêler deux segments pour en créer un nouveau, c'est ce qu'a fait le Fast Casual ou la mouvance bistronomie.

Aujourd'hui, on peut même parler de « Chef Casual », qui allie la cuisine d'un chef renommé avec un concept de restauration rapide : Paul Bocuse et Ouest Express, lancé avec des établissements drive, Jean Westermann avec Secrets de table à Strasbourg [...]

Restaurants connectés... ou non : Directement liée à cette mode de l'ultra-connecté, une autre tendance pourrait bien émerger cette année en France, celle de la « techno-désintoxication ».

Source: Géraldine Malet Rédactrice en chef, « restoconnection.fr » Consulté le 10 novembre 2017.

0 .	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	9 13

ANNEXE 3 - Le locavorisme : pour qui ? pour quoi ?

Comment définiriez-vous le locavorisme ?

AUDREY JOUGLA : Deux courants composent le locavorisme : la volonté de manger localement et celle de valoriser les produits du terroir.

GILLES TESSIER: Cette démarche doit encourager les produits locaux. Par définition, on ne doit pas se focaliser sur les fameux 100 kilomètres dont on entend beaucoup parler, mais plutôt essayer de faire au mieux pour se procurer les produits dont on a besoin.

PHILIPPE ROUXEL: Pour nous, le locavorisme consiste à supprimer les acteurs intermédiaires, les intégrateurs, dans la chaîne de distribution. Nous revenons aux fondamentaux: créer un lien direct entre le producteur et le consommateur ou le transformateur.

ÉRIC LEPÊCHEUR: En collectivité, le locavorisme consiste à compléter notre dispositif par des produits locaux. Avec les contraintes de volume propres à notre activité, nous ne pouvons pas nous fournir uniquement auprès de petits producteurs locaux. On utilise les circuits de proximité dans la mesure de nos moyens. En gestion directe, les impératifs financiers, plus légers, nous permettent d'avoir une démarche plus libre que nos collègues des SRC². Nos clients, les collectivités locales, et les commanditaires, qui sont des élus, sont ravis quand on fait travailler les producteurs locaux.

Pourquoi avez-vous choisi de vous engager dans ce mouvement?

GILLES TESSIER: Notre société se remplit de nourriture en occultant l'aspect qualitatif. Après les scandales alimentaires, les gens recherchent une garantie sur la qualité des aliments, dans leur production et dans leur transformation. Yuman propose à la population globale de s'engager dans une consommation qui respecte la planète, et qui préservera notre position sur cette dernière, en arrêtant de produire avec des intrants, des pesticides et des antibiotiques.

AUDREY JOUGLA: Quand on parle de nourrir l'humanité, il ne faut pas évoquer seulement la quantité, mais aussi la qualité. Selon une étude Xerfi, 40% des consommateurs regardent en premier le label qualité, et 30% le lieu de fabrication. L'espoir est donc permis, l'arbitrage en faveur des produits locaux se fera tôt ou tard. Il y a une vraie prise de conscience. D'ailleurs, Philippe Rouxel et Gilles Tessier ont rejoint ce mouvement en réaction avec ce qui était proposé avant.

GILLES TESSIER: Je ne suis pas contre les autres, j'assume un positionnement différent. Le « Yu » de Yuman fait référence à notre responsabilité individuelle. La consommation doit devenir un acte citoyen.

Quels sont les freins au locavorisme?

GILLES TESSIER: C'est une question de priorités. Les gens mettent leur argent dans les nouvelles technologies, mais ils trouvent qu'un panier bio est trop cher.

PHILIPPE ROUXEL: La politique agricole commune ne favorise pas les modes de production respectueux. Les labels qui annoncent une qualité supposée des produits qui sont fabriqués dans le circuit traditionnel trompent le consommateur.

AUDREY JOUGLA: Curieusement, le locavorisme et le bio souffre d'une image bobo. Il faut en sortir pour que les gens ne pensent pas que c'est plus cher.

GILLES TESSIER: C'est vrai aussi pour le bio. Sur la façade de mon restaurant, ce terme n'apparaît pas, car il déclenche une réaction épidermique chez beaucoup de clients, qui pensent que c'est très cher et que cela se résume aux graines et à la salade. Nous communiquons sur les produits à l'intérieur du restaurant. En vitrine, nous mettons en avant des jambons, des saucissons... Cet été, je mettrai à ma

0 :	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	10 13

² Société de Restauration Collective

carte une entrée avec trois variétés de tomates, pour réveiller les papilles des gens. Les clients mangent, et découvrent ensuite que c'est bio. C'est une façon de travailler sur les à priori.

PHILIPPE ROUXEL: Nous avons 1 800 poules, alors que l'élevage moyen breton est constitué de 90 000 poules. Nous ne pouvons pas nous permettre de faire les mêmes économies d'échelle.

Comment sortir de l'isolement que vous rencontrez chacun dans votre activité ?

GILLES TESSIER: Il m'a été difficile de travailler en direct avec les producteurs. Si l'on veut proposer une carte diversifiée, il faudrait 20 producteurs. Je n'ai ni le temps ni l'argent pour le faire. Je passe donc par un distributeur, Alternous, à Rouen, qui visite les producteurs et qui les audite, pour les référencer ensuite. Alors oui, il y a un intermédiaire de plus, mais au moins, nous sommes sûrs de disposer de produits de qualité.

PHILIPPE ROUXEL: Les départements Loire-Atlantique, Morbihan et Ille-et-Vilaine ont mis en place un listing des producteurs. Je me méfie du système intermédiaire, bien que le travail en direct soit chronophage

Le bio est l'une des recommandations du GEM-RCN. Il serait logique que la collective s'y intéresse...

ÉRIC LEPÊCHEUR: Outre le fait que les élus sont prêts à financer le local, nous faisons de réels efforts sur le bio, car nous estimons qu'un produit de saison est forcément intéressant en goût. Nous nous rapprochons petit à petit d'un certain nombre de producteurs qui voudraient diversifier leurs ventes, à condition qu'ils soient prêts à s'engager sur de gros volumes. Et, sur certains lieux en monoculture, nous allons contribuer au développement des exploitations en demandant au producteur d'élargir sa production.

PHILIPPE ROUXEL: Une association en Bretagne a mis en relation les producteurs et les chefs de cuisine dans les écoles pour voir comment nous pouvions travailler ensemble. Mais il faut que le projet soit porté par une volonté politique. Or, nous constatons que certaines communes jouent le jeu, et d'autres pas du tout. C'est souvent le coût qui est en cause: un cuisinier nous a confié qu'il achetait ses œufs 5 centimes, alors que nous les vendons 25 centimes... Ceci dit, l'aspect financier n'est pas toujours rédhibitoire, puisque les chefs sont prêts à faire des menus qui compensent le prix élevé d'un produit par celui, plus faible, d'un autre.

ÉRIC LEPÊCHEUR: Finalement, nous revenons aux anciennes méthodes de travail. Nous regardons la saisonnalité avec le producteur, et nous bâtissons nos plans de menus en fonction de cette saisonnalité.

Peut-on envisager un modèle de locavorisme dont la logistique serait également raisonnée ?

PHILIPPE ROUXEL: On essaye de se mettre en commun sur la distribution. Les producteurs se rendent tous à peu près chez les mêmes personnes, donc on peut s'organiser pour grouper les tournées. Au fur et à mesure que le tissu de producteurs s'étoffera, on pourra remédier à ces problèmes logistiques.

GILLES TESSIER: La société Alternous, avec qui je travaille, réfléchit à s'équiper en véhicules électriques. Il faut éviter que les clients viennent acheter à la propriété. Le déplacement d'un véhicule pour acheter quelques fraises n'est pas souhaitable écologiquement.

AUDREY JOUGLA: Les livraisons permettent d'entretenir le lien entre producteur et restaurateur. L'origine passe par ce lien humain. Difficile de s'en passer.

FLORENT BEURDELEY,

Source : http://www.neorestauration.com/article/le-locavorisme-pour-qui-pour-quoi,29805 Consulté le 10 novembre 2017

Session	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	11 13

ANNEXE 4 - Le premier bâtiment du secteur de la restauration à obtenir la certification NF Bâtiments Tertiaires vient d'ouvrir ses portes

Le restaurant McDonald's de Revel en Haute-Garonne est un exemple en matière d'environnement. Il s'agit de la première fois en France qu'un restaurant obtient la certification NF Bâtiments Tertiaires − Démarche HQE™ (Haute Qualité Environnementale) Construction, attribuée par Certivéa, filiale du Centre Scientifique et Technique du Bâtiment. Cette certification, qui récompense la réduction des impacts environnementaux de l'ensemble du projet en prenant en compte les différentes étapes de la vie du bâtiment et de ses utilisateurs, vient formaliser le très haut niveau de performance du restaurant, ce dernier étant aligné sur les critères du référentiel HQE™ d'octobre 2011, à la fois le plus récent et particulièrement exigeant « ... ».

Pendant le chantier, afin d'atteindre un faible impact environnemental, McDonald's s'est engagé à réduire les nuisances sonores et visuelles, et la quasi-totalité des déchets, eux-mêmes fortement diminués, a été recyclée. Une vérification des performances thermiques du gros œuvre a été par ailleurs réalisée, de manière à déceler à temps les éventuelles défaillances et ainsi à y remédier. Le choix des produits, matériaux et procédés de construction a été également pensé dans l'objectif d'optimisation des impacts environnementaux (bilan Carbone® des matériaux de construction, des COV (Composés Organiques Volatils)) et formaldéhyde des matériaux de construction en contact avec l'air intérieur et utilisation de bois certifié non toxique et provenant de forêts gérées durablement.

Afin de préserver la ressource en eau, des urinoirs, dits « secs », ont été installés dans les toilettes hommes ; ce dispositif permet une économie d'eau équivalente à la consommation d'une famille de 4 à 5 personnes par an. La récupération des eaux de pluie contribue par ailleurs pour moitié aux besoins en eaux des sanitaires et l'arrosage des espaces verts. L'ensemble de ces mesures a permis de réduire la consommation en eau du bâtiment de 50% (par rapport à un bâtiment standard). Le restaurant dispose des technologies les plus efficaces en matière d'approvisionnement en énergie : le toit du restaurant est équipé de 81 m² de panneaux photovoltaïques qui produiront assez d'électricité pour couvrir 60 % des besoins de l'éclairage de l'ensemble du restaurant, extérieurs inclus.

Les équipements de chauffage et de climatisation des locaux par air pulsé utilisent des pompes à chaleur de haute performance, intégrant les derniers progrès de cette technologie. A noter en particulier l'usage d'une pompe à chaleur géothermique pour l'eau chaude sanitaire. La totalité des dispositifs d'éclairage, intérieurs ou extérieurs, est à haut rendement lumineux (ampoules basse consommation ou LEDs fonctionnant au regard de la luminosité extérieure). En complément, un système sophistiqué de souscomptage, qui permet une analyse détaillée des consommations par type d'usage, optimise le fonctionnement des équipements et réduit encore les dépenses inutiles, tout en détectant les éventuelles défaillances et consommations anormales.

Concernant la préservation de la biodiversité, toutes les surfaces hors bâti, voiries, terrasses et parking ont été agrémentées d'une végétation locale, non invasive, non allergène et propice au développement de la biodiversité locale. En parallèle, des fossés de réinjection pour les eaux pluviales dans les nappes phréatiques ont été creusés, et aménagés en zones de biodiversité protégée. Enfin, pour nos clients et le personnel, la qualité sanitaire de l'air intérieur a fait l'objet d'une attention particulière avec notamment le contrôle des teneurs en formaldéhyde et COV des revêtements intérieurs.

Par ailleurs, un bilan électromagnétique complet a été réalisé. Celui-ci démontre que les normes et recommandations usuelles sont largement respectées, et, notamment que les équipements de cuisine émettent peu, de part une conception très étudiée « ... ».

« ... » La certification ouvre la voie aux acteurs des secteurs de la restauration qui souhaitent comme McDonald démontrer leur engagement environnemental. »

Source: http://www.techniques-ingenieur.fr/actualite/articles/ouverture-du-premier-restaurant-certifie-hqe-construction-24982/

0 :	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	12 13

ANNEXE 5 - L'ergonomie en cuisine, cap sur l'amélioration des conditions de travail

L'ergonomie fait dorénavant partie du vocabulaire des professionnels de la Grande

Cuisine. Pour comprendre comment cette étude permet le coup double d'améliorer les conditions de travail et d'accroître la productivité, Grandes Cuisines vous propose de revenir sur l'application de l'ergonomie et de ses préceptes en cuisines professionnelles, un secteur qui connaît une sinistralité des plus préoccupantes.

Plus que jamais, l'amélioration des conditions de travail des salariés est d'actualité. Depuis le 6 juillet dernier, de nouveaux facteurs de



pénibilité sont à intégrer dans le compte personnel de prévention de la pénibilité par l'employeur. Rappelons que ce dernier est responsable de la santé et de la sécurité de ses employés. Il est tenu d'évaluer les risques auxquels ils sont soumis et de rechercher des mesures de prévention adaptées. Et pour l'aider dans sa tâche, il peut compter sur l'ergonomie.

Observer

Derrière ce mot se cache « l'étude quantitative et qualitative du travail dans l'entreprise, visant à améliorer les conditions de travail et à accroître la productivité ». L'ergonomie vise alors à « tenter d'adapter le travail à l'homme en analysant notamment les différentes étapes du travail industriel, leur perception par celui qui exécute, la transmission de l'information et, de façon parallèle, l'apprentissage de l'homme qui doit s'adapter aux contraintes technologiques »³. Aux commandes, l'ergonome intervient en aval, lorsque les conditions de production sont jugées dangereuses ou pénibles, ou en amont dans les projets d'aménagement, de rénovation et de construction en aidant à la conception et à la définition des locaux, des postes voire même de l'outil de travail.

Analyser

Or, nul ne l'ignore, en restauration la sinistralité est préoccupante. En effet, la cuisine est un lieu propice tant aux accidents de travail qu'aux maladies professionnelles. En cause, on note parmi les nuisances celles liées au port de charges lourdes, à de mauvaises postures, aux gestes répétitifs ou encore à un environnement trop chaud ou froid. Dès lors, les cuisiniers, serveurs, plongeurs, opérateurs polyvalents aux tâches d'entretien et aux préparations alimentaires, payent un lourd tribut en termes d'accidentologie et de maladies professionnelles dont les taux demeurent bien supérieurs à la moyenne nationale.

Adapter

Si la question de l'agencement de la cuisine, qu'elle soit commerciale ou collective, connaît une réflexion constante autour de l'amélioration de sa fonctionnalité, les professionnels du secteur, qu'ils soient donneurs d'ordres, responsables des locaux de travail ou équipementiers, semblent avoir pris conscience de la nécessité d'intégrer la problématique de l'ergonomie en cuisine. Dans ce secteur qui connaît des difficultés de recrutement, notamment auprès des jeunes, l'amélioration des conditions de travail et la prévention des accidents et des maladies professionnelles deviennent un enjeu majeur.

Source : Grandes Cuisines - 120 - Juillet/Août/Septembre 2016

³ Définition Larousse

	CAPET EXTERNE – SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION –	Durée	5 heures
Session 2018	Option: SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	Coefficient	2
2010		Page	13 13