

# FICHE ACTION N°5.3 TRAVAILLER LA PRÉSENTATION DES PLATS

## / Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
		✓	✓	

BONNE PRATIQUE :  
OPTIMISER LES PRATIQUES EN CUISINE  
PACKAGE : I  
EFFICIENCE : 29%

## / Constats :

Ne mange-t-on pas d'abord avec les yeux ?  
Que préférez-vous manger ?



ou



À n'en pas douter, les résultats d'un tel sondage donneraient les faveurs de 100% des interviewés à la deuxième proposition.

On n'imagine sans mal, au regard de ces deux images, certes un peu caricaturales, que la présentation d'un plat aura une incidence importante sur le gaspillage :

- 1- au niveau du succès du plat lors de la distribution (avec une quantité plus ou moins importante de déchets sur ce poste) ;
- 2- au niveau de la consommation du plat en tant que telle (avec une quantité de déchets plus ou moins importante en retour-plateaux) ;
- 3- au niveau de la quantité d'aliments nécessaires pour assurer le service d'un repas.

En effet, la présentation attentionnée d'un plat nécessitera moins de matière pour réaliser une assiette appétissante ; au contraire, une présentation brouillonne est généralement compensée par un excès d'aliments pour couvrir l'assiette dans son ensemble.

# TRAVAILLER LA PRÉSENTATION DES PLATS

## / Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	Outils à UTILISER
<p>1/ RÉALISER UNE RÉUNION D'ÉQUIPE</p> <p>pour réfléchir collectivement sur les pratiques actuelles en matière de présentation des plats (couleur, texture, agencement des aliments dans l'assiette, etc.) et explorer les axes d'amélioration possibles</p> <p>Alimenter au besoin cette réflexion en ayant des échanges avec un autre établissement ayant fait évoluer ses pratiques en la matière</p>	Équipe de cuisine	1 réunion d'1heure	-
<p>2/ METTRE EN PLACE LES NOUVELLES PRATIQUES</p> <p>en matière de présentation, en fonction de l'acquisition progressive des moyens nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- matériel : prévoir l'implantation d'une table et/ou d'une vitrine en début de self pour présenter le multichoix du jour à travers les assiettes de démonstration, mise en place d'une signalétique-plat en distribution mode linéaire ou salad'bar pour indiquer aux convives le nom du plat a minima</li> <li>- organisation : définir et planifier les nouvelles tâches pour permettre chaque jour une présentation attentionnée des plats</li> <li>- compétences : formation des agents aux présentations</li> </ul>	Équipe de cuisine	De 1 à plusieurs mois	Des formations spécifiques existent sur ce sujet. L'organisation d'une formation in situ peut être envisagée afin qu'elle bénéficie à toute l'équipe
<p>3/ SUIVRE</p> <p>au fur et à mesure les impacts sur le comportement des convives et sur le niveau de gaspillage</p>	Chef de cuisine	De 1 à plusieurs mois	Réaliser des affiches avec photos AVANT (plat mal présenté) / APRES (plat bien présenté) pour communiquer auprès des convives et susciter leur réaction

# TRAVAILLER LA PRÉSENTATION DES PLATS

## / Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Les goûts et attentes des convives sont méconnus	Réaliser éventuellement une enquête de consommation ou interroger quelques convives (lors d'une commission de restauration par exemple)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Plusieurs enquêtes GreenCook ayant démontré que les convives souhaitent avoir le choix de l'aliment et/ou de la portion pour composer leur assiette, proposer au convive un ingrédient supplémentaire qu'il peut prendre lui-même pour agrémenter son entrée/plat (type tranche de citron, herbe aromatique, etc.)</li> </ul>
Les ingrédients utilisés pour la décoration viennent en plus de ceux utilisés habituellement et renchérissent le coût denrées du repas	<p>Ces ingrédients sont utilisés en faible quantité</p> <p>De plus, la présentation fait gagner sur la quantité d'aliments distribués</p> <p>La démarche génère globalement plus d'économies que de dépenses</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cette action peut utilement être menée de front avec d'autres actions de lutte contre le gaspillage alimentaire</li> </ul> <p>Par exemple, le respect des grammages issus du GEM-RCN donne lieu à la réalisation quotidienne d'assiettes témoin</p> <p>Cette assiette témoin peut servir non seulement à calibrer les quantités mais également à trouver une présentation soignée</p>
Cette action demande plus de temps de préparation	Oui, mais les bénéfices obtenus en termes d'image et de satisfaction du travail réalisé peuvent suffire à faire oublier cet effort supplémentaire	



# TRAVAILLER LA PRÉSENTATION DES PLATS

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Réduction des quantités de déchets générés (poste distribution et retour-plateaux)	De 5 à 10 % en fonction des plats	En quelques semaines	Au besoin, il sera nécessaire de retravailler les fiches techniques pour tenir compte des conséquences d'une présentation soignée sur les quantités d'ingrédients nécessaires en préparation
INDICATEURS QUALITATIFS	Conditions de travail	Accroissement du niveau de satisfaction de l'équipe sur son propre travail	En quelques semaines	-
	Satisfaction des convives	Amélioration de l'image de la restauration collective auprès des convives	De quelques semaines à quelques mois	Cet indicateur pourra être évalué au travers d'enquêtes de consommation ou bien dans certains cas via l'accroissement du taux de fréquentation
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Général	Tous les lycées	Quelques mois	-

# TRAVAILLER LA PRÉSENTATION DES PLATS

## / Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT

MISE EN ŒUVRE

RÉSULTATS OBTENUS

IMPACTS

Cette action n'a pas été formellement mise en œuvre comme action de réduction dans le cadre du projet GreenCook en Nord-Pas de Calais

p5

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS



FICHES  
ACTION