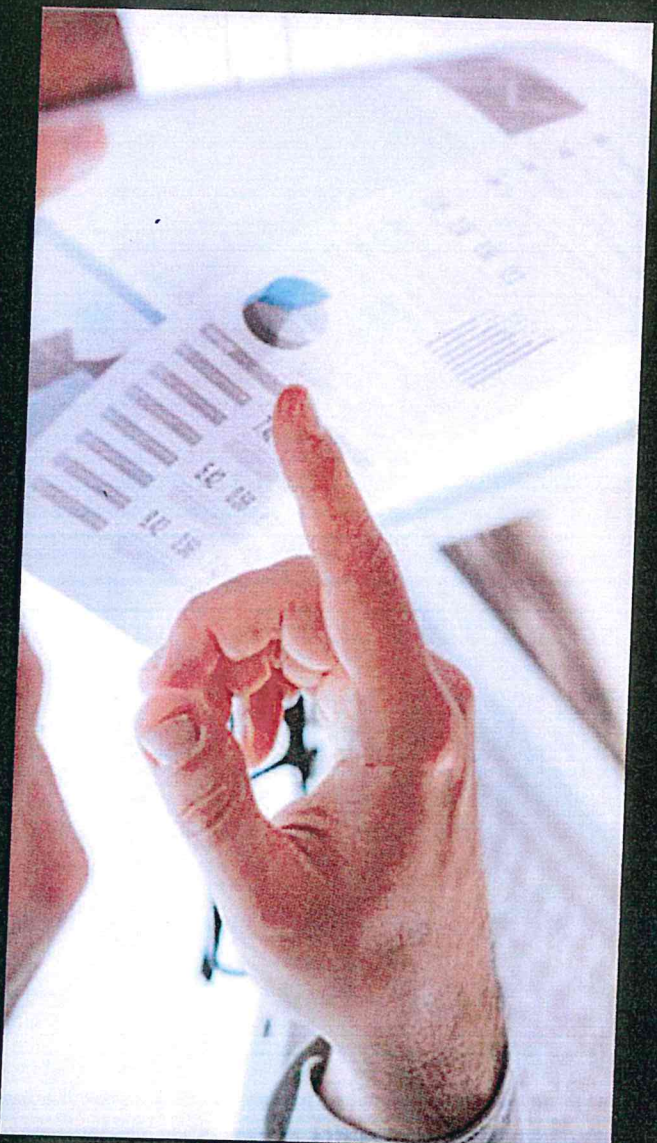


Document de présentation synthétique de l'audit à 360°

(inspiré « 5 M »)



ID.R Restauration
Association des Usagers du Restaurant Administratif

Site audité :
Restaurant administratif et services associés de

l'Association des **Usagers du Restaurant Administratif**

25, rue de la Montagne Sainte-Geneviève
Paris (75005)

Réalisation octobre / novembre 2017

Présentation du 23 janvier 2018

Bonjour et bienvenue à vous...

Méthodologie appliquée - notre approche inspirée « 5 M »

Notre grille d'analyses s'appuie :

- d'une part sur une étude documentaire exhaustive,
- d'autre part sur des observations et des mesures ciblées sur site lors de nos interventions.

Notre approche est fondée sur notre longue expérience et un grand nombre de réalisations variées.

Elle consiste donc à analyser les « 5 M » selon les pondérations décroissantes suivantes :

- | | |
|------------------|----------------|
| • Main d'œuvre : | coefficient 5, |
| • Méthodes : | coefficient 4, |
| • Matière : | coefficient 3, |
| • Milieu : | coefficient 3, |
| • Matériel : | coefficient 2. |

Les rubriques qui composent chacun de ces thèmes sont elles-mêmes pondérées d'un coefficient selon leur importance résolument focalisée convives.

Les résultats sont restitués en fonction des cotations et leurs codes couleurs suivants :

- | | |
|------------|---------------------|
| • Vert : | très satisfaisant, |
| • Orange : | assez satisfaisant, |
| • Rouge : | non satisfaisant, |
| • Noir : | critique. |

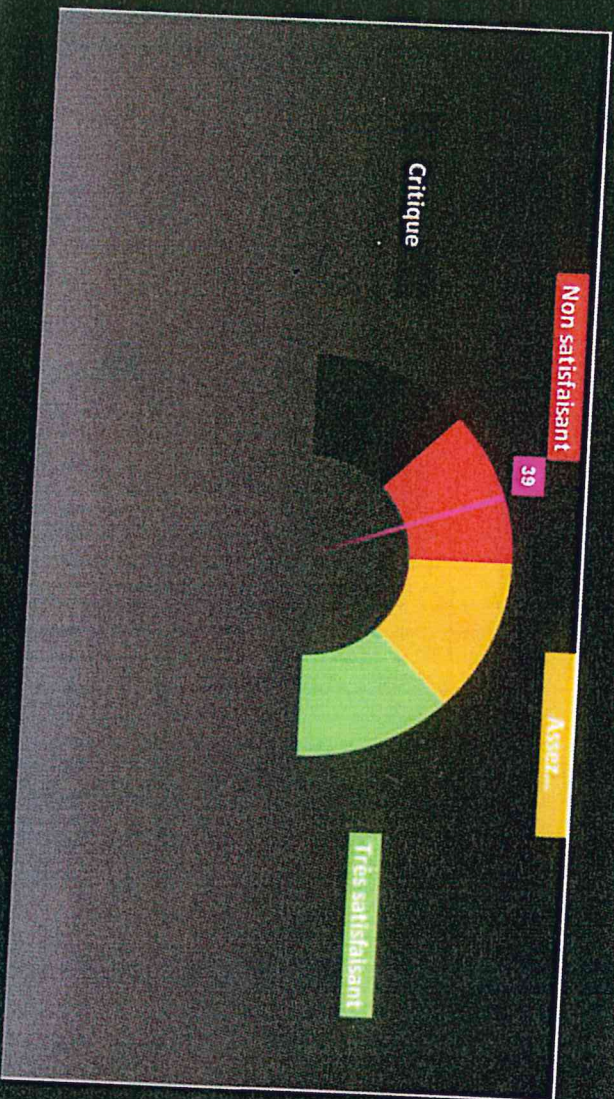
Main d'œuvre

Rubriques	Cotation		
	de l'item sur 100	pondérée	
Encadrement - management	20		
Qualification / compétence	60		
Communication / stratégie	20		
Communication opérationnelle	40		
Rémunérations	80		
Effectifs de production	40		
Effectifs support	20		
Organisation et polyvalence	40		
Moyenne globale	40,00	38,71	

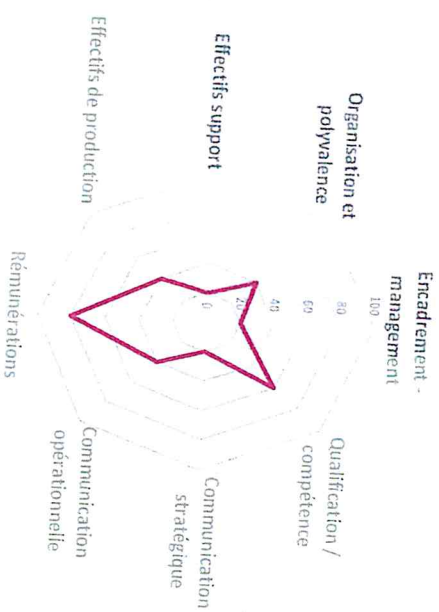
Perimètres d'évaluation / exemples

organigramme, RH, méthodes, gestion, etc.
 formation, expérience, etc.
 Gouvernance, Directions, supports, Secrétaire du CE
 verticale et horizontale
 versus la CCN
 dimensionnement, présentisme, productivité
 dimensionnement, présentisme, productivité
 gestion des plannings, remplacements, etc.

- Sup ou = à 75
- Sup ou = à 50 et inf à 75
- Sup ou = à 25 et inf à 50
- Sup ou = à 0 et inf à 25



Main d'œuvre



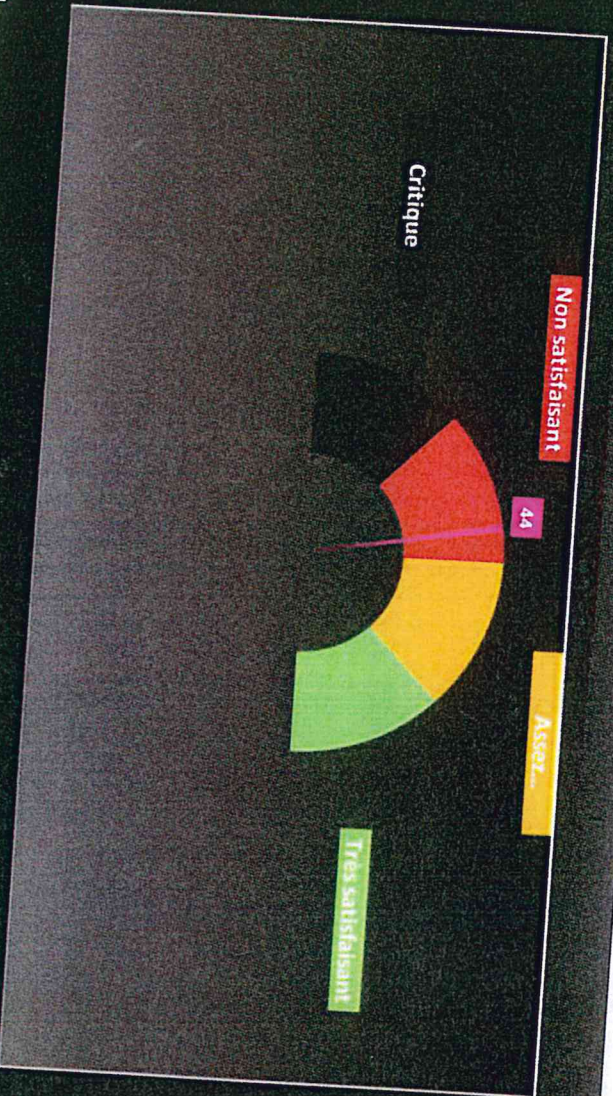
Méthodes

Rubriques	Cotation		
	de l'item sur 100	pondérée	
Hygiène	80		
Bactériologie	60		
Procédures opérationnelles	20		
Gestion alimentaire	40		
Autres frais de personnel	40		
Organisation administrative	20		
Vision convives	40		
Pilotage et outils	40		
Moyenne globale	40,00	43,75	

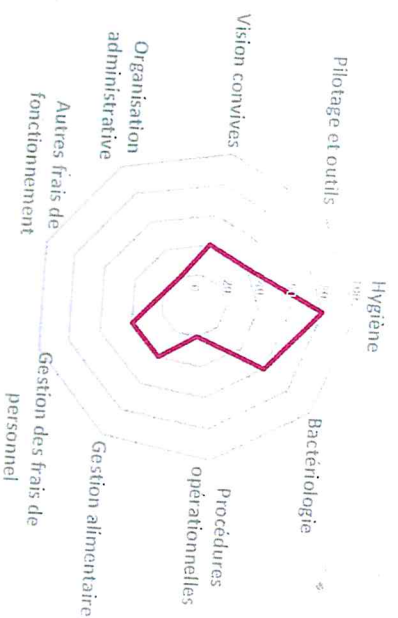
Périmètres d'évaluation / exemples

rapport hygiène ID R
rapports externes et DDPP
respects réglementation, affichages, etc.
suivi, reporting, budgets
impacts des coûts en gestion
efficience, pertinence, etc.
parcours convives, résultats d'enquêtes, etc.
logiciels de gestion, système d'information, web, etc.

Sup ou = à 75
Sup ou = à 50 et inf à 75
Sup ou = à 25 et inf à 50
Sup ou = à 0 et inf à 25



Méthodes

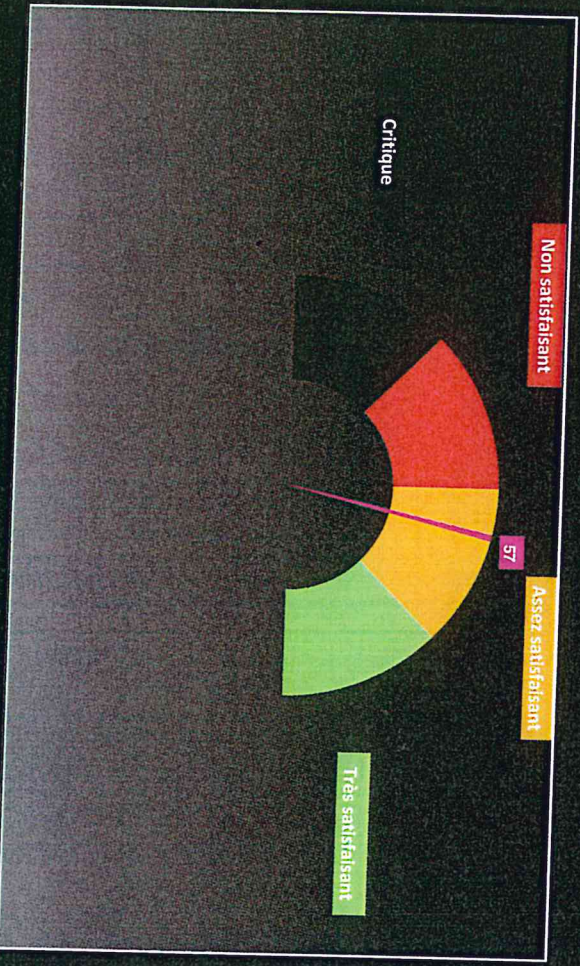


Rubriques	Cotation		
	de l'item sur 100	pondérée	
Produits	60		
Performance	80		
Fournisseurs	60		
Outils et processus	20		
Moyenne globale	55,00	57,33	

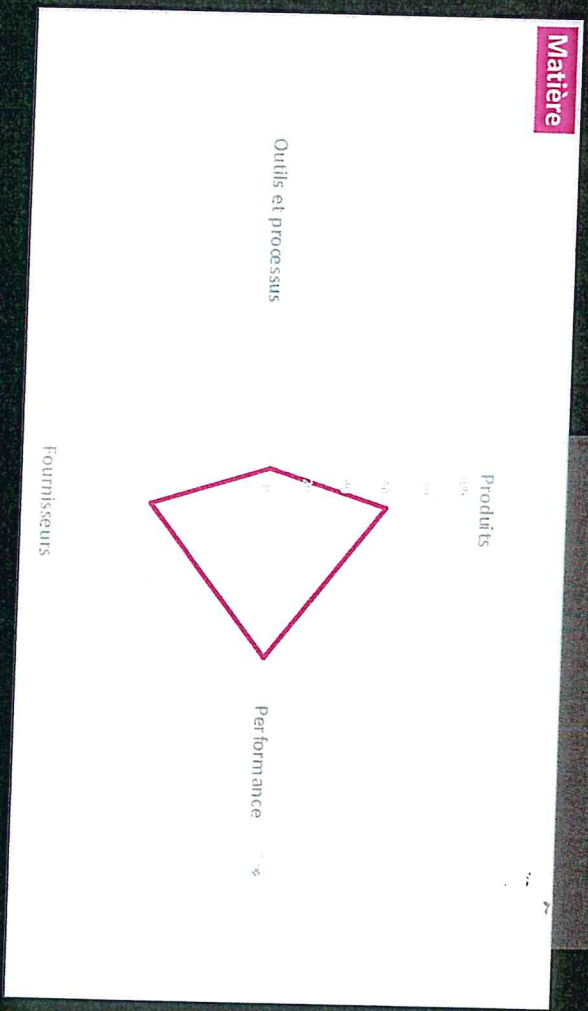
Périmètres d'évaluation / exemples

qualité, sélection, bio, produits locaux, etc.
prix
sélection, logistique, etc.
commandes, gestion et litiges, etc.

- Sup ou = à 75
- Sup ou = à 50 et inf à 75
- Sup ou = à 25 et inf à 50
- Sup ou = à 0 et inf à 25



Matière

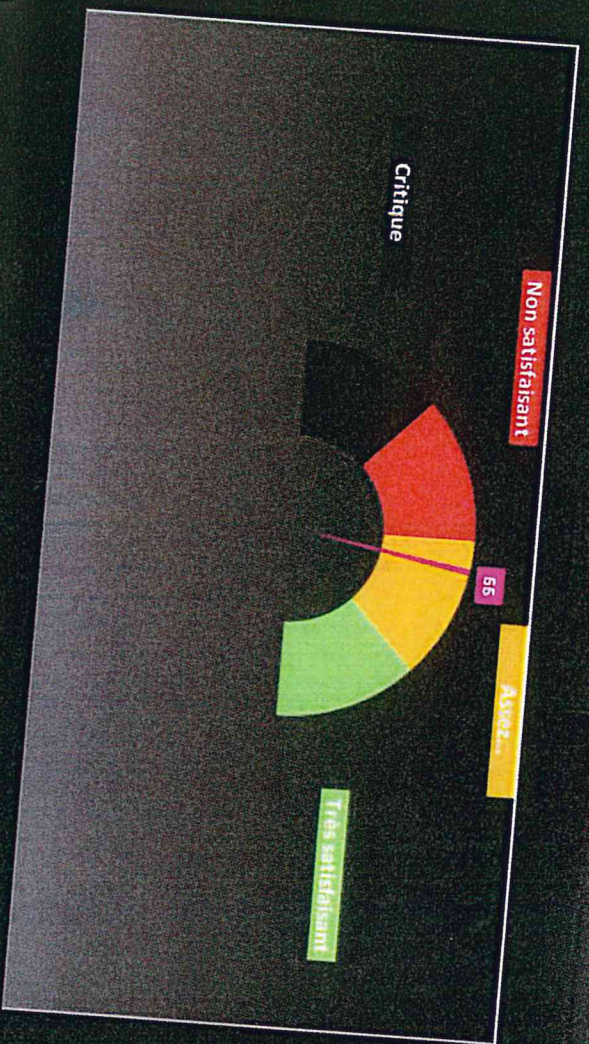


Milieu

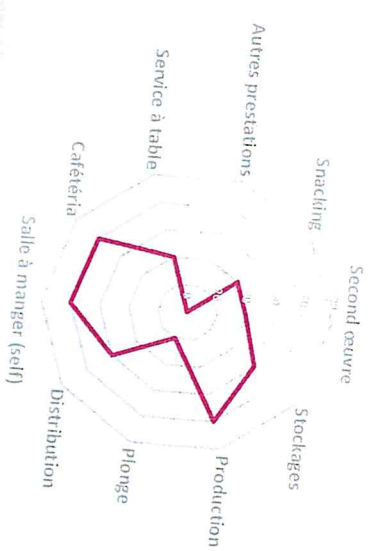
Rubriques	Cotation		
	de l'item sur 100	pondérée	
Second œuvre	40		
Stockages	40		
Production	60		
Plonge	80		
Distribution	20		
Salle à manger (self)	60		
Cafétéria	80		
Service à table	80		
Autres prestations	40		
Snacking	40		
Moyenne globale	55,56	55,38	

Périmètres d'évaluation / exemples
 sols, fluides, huisseries, revêtements, etc.
 zones de production froide et chaudes : sécurité, dimensionnement, conditions de travail
 implantation, circulation, dimensionnement
 dimensionnement, ambiance (bruit, luminosité, circulation, restauration à caractère "commercial", club

- Sup ou = à 75
- Sup ou = à 50 et inf à 75
- Sup ou = à 25 et inf à 50
- Sup ou = à 0 et inf à 25



Milieu



Matériel

Rubriques	Cotation	
	de l'item sur 100	pondérée
Equipements	80	
Petits matériels	80	
Ustensiles	80	
Vaisselle	40	
Plateaux	20	
Moyenne globale	60,00	53,68

Périmètres d'évaluation / exemples

gros matériels
mobiles et de cuisine
de cuisine
arts de la table

- Sup ou = à 75
- Sup ou = à 50 et inf à 75
- Sup ou = à 25 et inf à 50
- Sup ou = à 0 et inf à 25



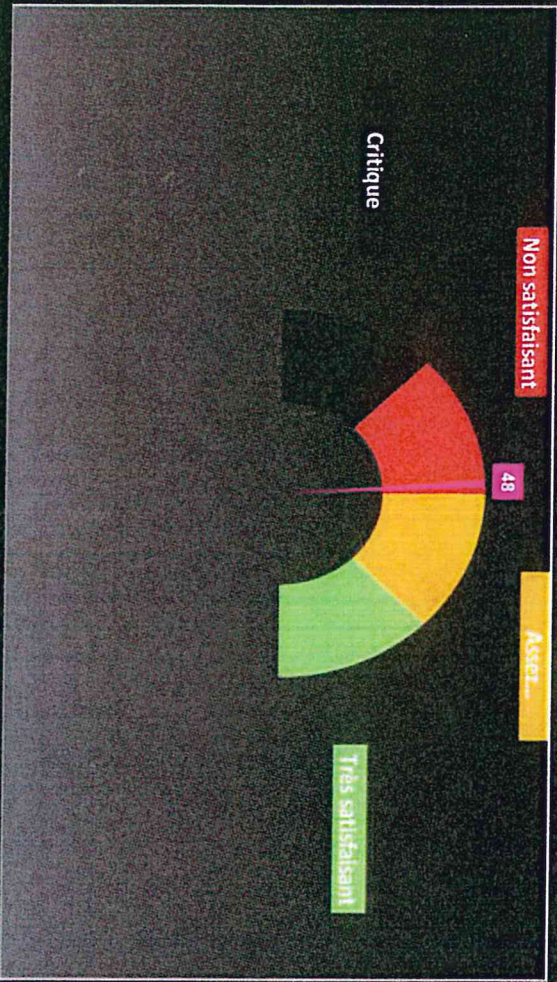
Matériel



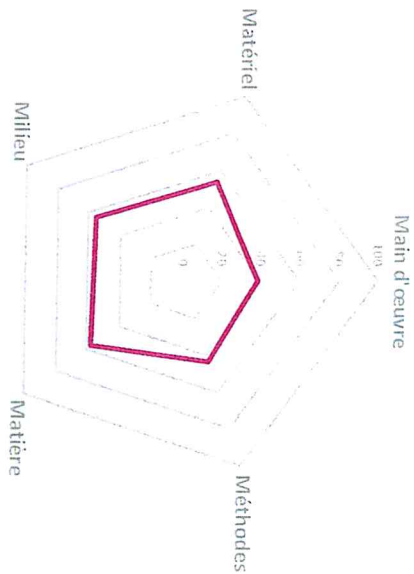
Cartographie synthétique

Rubriques	Cotation		COTATIONS PONDEREES	
	de l'item sur 100	pondérée		
	moyenne	coef et total		
Main d'œuvre	38,71	5		
Méthodes	43,75	4		
Matière	57,33	3		
Milieu	55,38	3		
Matériel	53,68	2		
Moyenne globale	49,77	47,89		

- Sup ou = à 75
- Sup ou = à 50 et inf à 75
- Sup ou = à 25 et inf à 50
- Sup ou = à 0 et inf à 25



Cartographie générale



Bilan et perspectives

Forces

- Situation géographique
- Gouvernance impliquée et motivée
- Dotation en petit matériel
- Espace repas et cafétéria agréables

Opportunités

- Prestations offertes
- Performance prix d'achats
- Dotation en gros matériel
- Zone de distribution
- Travaux prévus
- Potentiel de fréquentation

Faiblesses

- Equipe démotivée
- Contrôle de gestion
- Non distinction des activités
- Résultats économiques
- Vision convives
- Process achats
- Outils de pilotage
- Productivité globale

Menaces

- Encadrement opérationnel
- Effectif administratif
- Gestion du personnel
- Hygiène
- Arts de la table
- Frais de personnel
- Local plonge

Nos recommandations

Une restauration ajustée au service de vos convives :

- les choix alimentaires (produits, plan alimentaire, menus, innovations, actualités, mouvance),
- la communication gouvernance / opération et convives (conventions, commissions restaurant, satisfaction, écoute, présence),
- la continuité de l'offre (ruptures).

Une gestion efficiente :

- un suivi budgétaire et des indicateurs priorités,
- la recherche d'optimisation des coûts internes et externes,
- une distinction des différentes activités.

Une vision et un projet partagés par tous :

- les enjeux et objectifs définis et communiqués,
- les évolutions de l'organisation actuelle (organigramme, rôles et responsabilités, mode de communications),
- l'animation et la motivation de l'équipe (communication, information, explications).

Une autre solution alternative :

- l'externalisation de votre restauration.

Nous vous remercions pour votre
attention...

