

GROUPE SPQR CONSEIL

AUDACE & SOLIDITÉ

LE RÉFÉRENT DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES ET ASSOCIATIONS

# RESTAURATION COLLECTIVE & SERVICES ASSOCIÉS

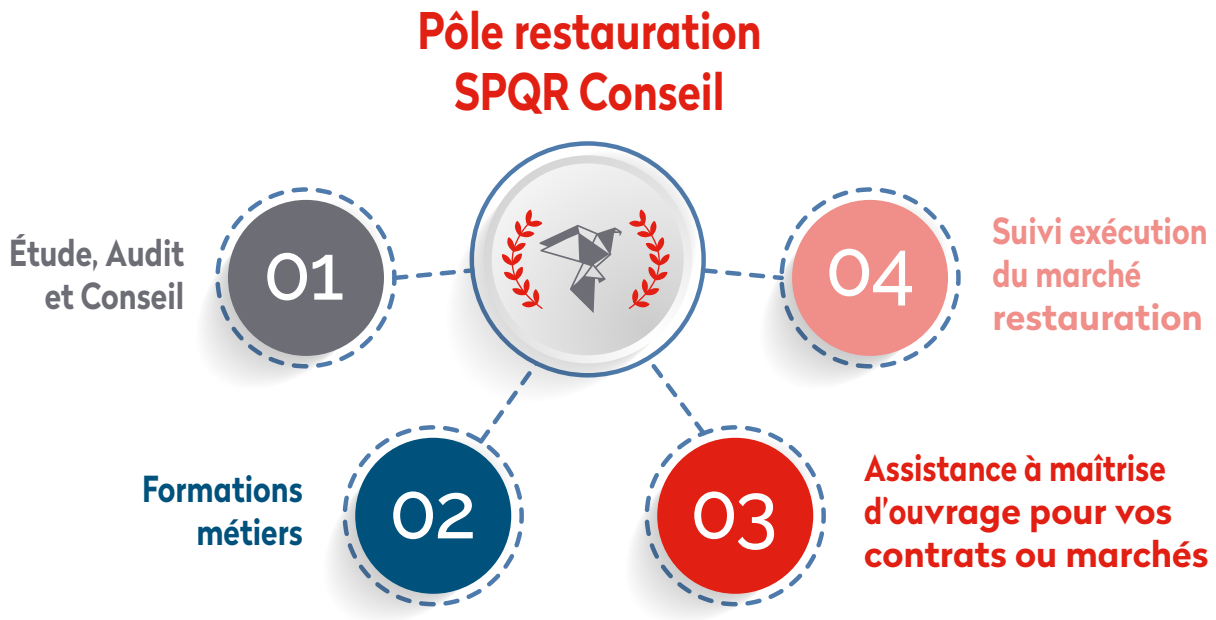
# Une expertise Restauration reconnue

**L'équipe restauration** du **groupe SPQR**, propose des expertises riches et solides, et issues d'expériences opérationnelles. Elle porte tous les sujets relatifs au secteur de la restauration ou à ses services associés, et est particulièrement impliquée dans la **programmation, l'assistance aux procédures de passation de contrats ainsi que sur les aspects métier, la formation et le contrôle d'exécution des contrats**. Les fondateurs historiques sont issus du monde de la restauration.

L'équipe du pôle restauration intervient sur des missions clés rencontrées par toute **collectivité publique, associative** ou dans le **secteur privé.**

# Nos typologies de clients

- EHPAD
- Petite Enfance
- CCAS
- Handicap
- Scolaire
- Enseignement supérieur
- Hôpital et clinique
- Résidence autonomie
- Foyer et centre social
- Ville
- Communauté de communes
- Département
- Région
- Ministère
- Entreprise publique et privée
- Association
- Privé : plein air, traiteur, cafeteria concession (concept)



# Étude, Audit et Conseil

## Les étapes clés

### 1. Un regard objectif sur votre organisation

Un diagnostic pour dresser un état des lieux : ressources humaines, matérielles, organisationnelles et financières...

### 2. Clarifier vos enjeux et vos priorités

Mise en lumière des problématiques, définition des besoins réels et cadrage du projet.

### 3. Des solutions concrètes et sur-mesure

Propositions adaptées, élaboration d'hypothèses de travail et construction d'un plan d'action opérationnel.

### 4. Un accompagnement jusqu'aux résultats

Assistance à la mise en œuvre, suivi rigoureux des actions et ajustements pour garantir l'atteinte de vos objectifs.

## Les approches proposées

### Organisation & fonctionnement

- Audit global du service restauration ou blanchisserie (organisation, qualité, hygiène, budget)
- Étude de mutualisation ou de faisabilité des services de restauration ou blanchisserie
- Étude et accompagnement dans le choix du mode de gestion (directe, concédée...)
- Optimisation de l'organisation du travail (postes, missions, personnel...)
- Étude du prix de revient et maîtrise du budget
- Amélioration de la qualité du service restauration
- Accompagnement au recrutement et à la conception/rénovation des services.

### Développement durable

- Évaluation de la conformité réglementaire (dont loi EGalim)
- Analyse des pratiques d'approvisionnement et gestion des déchets
- Contrôle des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Suivi et optimisation des actions mises en place.

### Hygiène

- Respect des normes d'hygiène et amélioration des pratiques
- Conception ou actualisation du PMS ou du dossier d'agrément
- Amélioration des résultats des contrôles sanitaires.

**Et d'autres sujets sur demande !**

# Nos formations métiers

## Nos points forts

- **Des formations conçues pour vos besoins**
  Nos programmes s'adaptent aux profils des participants et aux spécificités de votre organisation. Chaque parcours est pensé pour être immédiatement utile et opérationnel.
- **Une pédagogie concrète et progressive**
  Chaque module alterne découverte, apport théorique, exercices pratiques et synthèse. Cette méthode permet d'ancrer durablement les acquis et de mesurer les progrès.
- **Un apprentissage au plus proche du terrain**
  Pour maximiser l'efficacité, nous privilégions des formations sur mesure, directement dans votre établissement, en tenant compte de vos réalités et de vos contraintes. Nous proposons également des sessions dans nos locaux.
- **L'apprenant au centre du dispositif**
  Nos formateurs s'appuient sur l'expérience et la participation des stagiaires pour enrichir, ajuster et consolider leurs connaissances et leurs pratiques.







CERTIFICAT

No.SCFQLP000498QLP

SOCOTEC

certifie que l'organisme

**SPQR**

N° SIREN :810353607
N° déclaration d'activité :84691645669
33 RUE FRANCOIS GARCIN 69003 LYON France

a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par :

- Décret n° 2019-564 du 6 juin 2019 du relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle,
- Décret n° 2019-565 du 6 juin 2019 relatif au référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences,
- Arrêté du 6 juin 2019 relatif aux modalités d'audit associées au référentiel national mentionné à l'article D. 6316-1-1 du code du travail,
- Arrêté du 31 mai 2023 portant diverses mesures en matière de certification qualité des organismes de formation,
- Guide de lecture v9 du « Référentiel national qualité » publié sur le site du Ministère du Travail,
- Questions-Réponses v2 publié sur le site du Ministère du Travail,
- Règlement d'usage de la marque française de garantie n°4704889 « Qualiopi » et sa charte d'usage publiés sur le site du Ministère du Travail,
- Règlement de certification RNQ_DOC_001 v2

Pour la ou les catégorie(s) d'action suivante(s) définies par le Code du Travail :

- L. 6313-1 – 1° : Actions de formation

Délivré le :**15 juin 2024**
Valable jusqu'au **06 décembre 2027**
(sous réserve de maintien de la conformité aux exigences applicables)

**Vincent CAPOËN** Directeur Opérationnel

La présence sur la liste publique des Organismes de Formation certifiés publiée par les autorités gouvernementales atteste de la validité du présent certificat. Cette dernière peut également être vérifiée directement auprès de SOCOTEC sur qualiopi@socotec.com

cofrac

Qualiopi

SOCOTEC CERTIFICATION FRANCE
Tour Pacific, 13 Cours Valmy
92977 PARIS LA DEFENSE CEDEX, France
https://socotec-certification-international.fr

# Les thèmes de formations proposés

## Restauration

- **Hygiène :**
  HACCP | PMS | Dossier d'agrément
- **Gestion :**
  Organisation du travail | Management | Équilibre alimentaire et menus
- **Alimentation durable :**
  Loi EGALIM | Gaspillage alimentaire | Suppression du plastique

## Services associés

- **Hôtellerie (médico-social) :**
  Hygiène | Organisation du travail | Responsable hôtelier - Gouvernant(e) | Le repas en EHPAD
- **Nettoyage des locaux :**
  Hygiène et technique de nettoyage | Organisation du travail
- **Blanchisserie (médico-social) :**
  Hygiène et méthode RABC | Organisation du travail

**Et d'autres sujets sur demande !**



# Assistance à maîtrise d'ouvrage pour vos contrats ou marchés

- **AMO Restauration**
  DSP, Marché Public et Contrat privé
- **AMO Nettoyage**
  Société de nettoyage ou marché de produits et matériel
- **AMO Linge**
  Prestataire blanchissage et/ou location du linge

## Les étapes clés de notre accompagnement AMO

### Phase de préparation

- Estimation précise de vos besoins et audit préalable
- Préconisations pour optimiser votre futur marché
- Conseil sur la procédure la plus adaptée (marchés publics ou privés)
- Rédaction complète du cahier des charges et des pièces contractuelles (RC, AE, CCAP, CCTP, BPU, etc.)
- Sourcing et publication ciblée sur les supports les plus pertinents.

### Phase d'analyse & attribution

- Analyse approfondie des candidatures et des offres
- Organisation et accompagnement lors des soutenances/négociations
- Rédaction des rapports d'analyse et d'attribution
- Assistance aux commissions et appui dans le choix final des prestataires
- Préparation des notifications et sécurisation technique des décisions.

## Les atouts de SPQR pour vos marchés AMO

- **Optimisation sur-mesure**
  Audit précis, cahier des charges adapté et choix de prestataires performants.
- **Sérénité & gain de temps**
  Un accompagnement complet, de la définition du besoin jusqu'au suivi d'exécution.

# Suivi exécution du marché restauration

## Étapes clés du suivi d'exécution d'un marché Restauration

**1. Réunion de lancement**
Organisation d'une réunion pour rappeler les engagements contractuels, valider les modalités de suivi et fixer les indicateurs de performance.

**2. Conception de la grille d'audit personnalisée**
Élaboration d'un outil de contrôle sur mesure, adapté aux spécificités du marché : qualité des repas, hygiène, respect des fréquences, traçabilité, gestion des effectifs et respect budgétaire.

**3. Contrôles sur site**
Visites planifiées ou inopinées afin d'évaluer la réalité du service rendu : observation des pratiques, dégustation, vérification des installations et entretiens avec les équipes.

**4. Contrôles documentaires**
Analyse des pièces administratives et techniques fournies par le prestataire : factures, menus, fiches techniques, plans de nettoyage, registres HACCP, bilans environnementaux, etc.

**5. Rapport d'audit et préconisations**
Rédaction d'un rapport clair et détaillé, comprenant constats objectifs, points forts, non-conformités éventuelles et plan d'actions correctives.

## Nos points forts

- **Conformité garantie**
  Contrôle du respect du cahier des charges, normes d'hygiène et obligations contractuelles.
- **Pilotage de la performance**
  Suivi des indicateurs clés, détection rapide des écarts et mise en place d'actions correctives.
- **Relation prestataire sécurisée**
  Un intermédiaire neutre qui fluidifie les échanges et prévient les litiges.
- **Anticipation & adaptation**
  Prise en compte des évolutions réglementaires et ajustement des prestations en continu.
- **Valeur ajoutée pour vos convives**
  Amélioration de la qualité de service et optimisation de la satisfaction client.
- **Résultat :** un regard indépendant et expert qui vous apporte sérénité, efficacité et performance durable.

# L'équipe à votre service



## Philippe BONNEVAY

**Directeur de mission Restauration**

- Plus de 30 ans d'expérience en restauration
- Parcours dans de grands groupes de restauration
- Tous segments public et privé : scolaire, santé, entreprise, crèche

**philippe.bonnevay@spqr-conseil.fr**



## Roxane CARMASSI

**Consultante Sénior Restauration**

- Plus de 15 ans en restauration, formation et conseil
- Plus de 200 clients accompagnés
- Segments médico-sociale : restauration, hôtellerie, linge, nettoyage, ASH

**roxane.carmassi@spqr-conseil.fr**



## Audrey HANOT

**Consultante sénior Restauration**

- 20 ans d'expérience en restauration collective
- Diététicienne, Management, hygiène et diététique en cuisine
- Formation et audit en hôtellerie médico-sociale

**audrey.hanot@spqr-conseil.fr**



## Valisoa RAHARINJATONIRINA

**Consultante en stratégie de projets publics**

- Plus de 50 missions de politiques publiques
- Diagnostics territoriaux, stratégies, plans d'action
- Accompagnement d'acteurs publics et associatifs

**valisoa.raharinjatonirina@spqr-conseil.fr**

# Services supports SPQR

- **Expertises Métiers en appui :**
  Finance | Modes de gestion | Conseils juridiques | Audits de prévention des risques et de contrôle de conformité | Organisation RH | Formation.
- **Expertises Thématiques en appui :**
  Médico-Social et Sanitaire | Enfance Jeunesse | Équipements Culturels et Sportifs | Économie Circulaire.

# NOS OUTILS

## PALANTOR® l'outil d'appui aux inspections

- **Le seul outil du marché dédié aux inspections** des établissements sociaux, médico-sociaux et crèches/EAJE
- **Un outil web et App**
- **Une propriété intellectuelle SPQR :** Palantor® est une marque déposée à l'INPI et un logiciel protégé par l'Agence pour la Protection des Programmes
- **Une sécurisation de niveau HDS**

PALANTOR® By S·P·Q·R

UN OUTIL GROUPE S·P·Q·R CONSEIL

## Appui sur des outils de concertation locale

Le Sphinx

ARTICQUE by CHAPSVISION

klaxoon

beekast

Digiforma

# Focus développement durable

## Nos engagements en restauration collective

**1. Alimentation durable**
Circuits courts, produits de saison et bio, menus plus végétaux et diversifiés en protéines.

**2. Conformité EGAlim**
Accompagnement vers les objectifs réglementaires : produits de qualité, réduction du plastique, lutte contre le gaspillage.

**3. Développement durable & achats responsables**
Critères RSE intégrés aux appels d'offres : qualité, impact environnemental, gestion des déchets, formation, innovation.

**4. Gestion des déchets**
Diagnostics, solutions de compostage/méthanisation et actions de sensibilisation.

**5. Économie circulaire & éco-conceptions**
Équipements réemployés, matériaux durables, contenants réutilisables.

**6. Sensibilisation & formation**
Animations, outils pédagogiques et formations pour équipes et convives.



# Quelques-unes de nos références



# Pourquoi faire appel à SPQR ?

**Indépendance & objectivité**



**Approche personnalisée**



**Outils de pilotage & indicateurs**



**Transfert de compétences**



# Contactez-nous


## Cabinet SPQR Conseil

+33 (0)4 72 64 26 60 | contact@spqr-conseil.fr


GROUPE S·P·Q·R CONSEIL


**Siège social**

33, rue François Garcin | 69003 LYON
+33 (0)4 72 64 26 60

contact@spqr-conseil.fr
www.spqr-conseil.fr