Appel à propositions

Note d'opportunité et création d'un Certificat de Compétences « Alimentation Saine et Durable » *Branche Professionnelle Restauration Collective*

AKTO
Opérateur de Compétences (OPCO)
pour le compte de la Branche Professionnelle Restauration Collective

Janvier 2022

Préambule

AKTO est l'opérateur de compétences des services à forte intensité de main-d'œuvre. Il accompagne ainsi la Branche de la Restauration collective dans sa démarche de **développement de certifications liées à ses métiers d'aujourd'hui et en devenir.**

Parties prenantes

Cette démarche mobilise :

- ✓ **La CPNEFP de la Branche professionnelle Restauration Collective.**
- ✓ **AKTO, l'OPCO de la Branche Professionnelle, pilote de la création du Certificat de Compétences.**
- ✓ **Des experts métiers de la restauration collective et de la nutrition.**

Ils seront représentés dans les instances de gouvernance (comité de pilotage / comité technique) pour le suivi et la validation des travaux.

Présentation de la Branche Professionnelle

Sources DARES 2019

Activités de la branche

La restauration collective répond à un besoin directement lié à la nécessité de s'alimenter au quotidien ; elle s'adresse principalement à des collectivités de personnes clairement définies ayant un lien avec leur cadre de travail ou de vie.

Une entreprise ou une collectivité qui souhaite assurer la restauration de ses ayants droit peut:

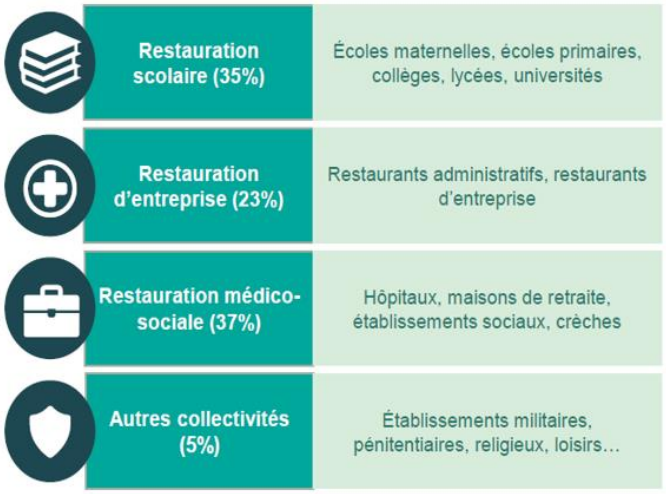
- confier la confection des repas à une structure interne : il s'agit alors de la restauration collective autogérée
- déléguer à une entreprise de restauration collective spécialisée qui intervient alors comme prestataire extérieur : il s'agit de la restauration collective concédée.

Seules les entreprises de restauration collective concédée font partie du secteur.

La restauration collective concédée recouvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans les collectivités.

Les segments d'activité dans lesquels elle s'exerce :

Source : SNRC, novembre 2019



Contexte de la branche

La Branche de la Restauration collective représente un marché de près de 20 Milliards €. C'est le deuxième segment de marché après celui de la restauration commerciale (rapide et traditionnelle) qui représentait en 2019 plus de 50% du marché de la Consommation Alimentaire Hors Foyer.

Des millions de repas sont servis en moyenne chaque jour par les sociétés de restauration collective. Elle comprend près de 10 180 établissements *(Source : DARES 2019)* 1 restaurant collectif sur 3 est géré par une société de restauration collective dans le cadre d'une gestion concédée et près de 99 500 salariés.

Un environnement en évolution, des métiers en mutation

Environnement technologique	Environnement réglementaire	Comportements clients
✓ Le **numérique** transforme les pratiques de « front office » et de « back office ». ⇒ Le recours au **digital** a été accéléré par la crise sanitaire (applications pour consulter les menus, allergènes, recharger les badges). ⇒ Les nouveaux **outils numériques** engendrent une plus grande flexibilité (gestion de stocks et des commandes, traçabilité) ⇒ **L'e réputation** (réseaux sociaux) occupe aujourd'hui une place croissante dans la stratégie de communication des entreprises	✓ La loi **Egalim** en 2019 et la loi **AGEC** en 2020, imposent des standards en matière de qualité et de durabilité des produits (objectif 2022 : proposer 50% de produits durables, dont au moins 20% de produits biologiques) ainsi qu'une la diminution des déchets (notamment plastique), de la consommation d'énergie et du gaspillage alimentaire (label « anti-gaspillage alimentaire » pour la RC) ✓ Les **Contraintes règlementaires** liées à la crise **COVID 19** (télétravail, jauge dans les salles et sens de circulation dans le restaurant…) impactent toute la restauration collective et en particulier la restauration en entreprise.	✓ Les clients veulent **optimiser le temps** des repas, ✓ sont de plus en plus vigilants aux **contenus des assiettes** et privilégient des produits locaux (« locavorisme ») et bio; ✓ Ils ont un attrait pour les **repas sains et équilibrés ;** ✓ et adhèrent à de **nouveaux régimes alimentaires** (végan, végétarien, flexitarien…) ; ✓ Tout en conservant une **pression sur les prix**. ✓ Ils ont développé, dans le cadre de la crise sanitaire, une **défiance pour les espaces d'accueil collectifs** et vivent un retour de la « gamelle » en entreprise (‘autorisation de **manger à son bureau).**

Au regard de ces évolutions, les métiers de la restauration collective sont également fortement impactés, principalement pour les employés en contact avec la clientèle, et leurs compétences doivent donc être adaptées et évoluer.

Dans cet esprit, la formation par la certification permet de reconnaitre les compétences des salariés formés et d'accroitre leur employabilité et leur insertion professionnelle.

Les principaux métiers du secteur de la restauration collective

Cuisine/Salle

- Commis de cuisine et Commis pâtissier
- Cuisinier
- Pâtissier
- Chef de cuisine en restauration collective
- Chef de production en restauration collective
- Chef gérant
- Responsable de point de restauration
- Employé technique de restauration
- Employé qualifié de restauration
- Plongeur en restauration collective
- Responsable plongeur

Logistique

- Magasinier,
- Répartiteur, Chauffeur-livreur,
- Responsable logistique

Hébergement

- Gouvernant en établissement de santé

Encadrement, fonctions support

- Chef de secteur/Responsable régional
- Tous les métiers autour de l'hygiène, de la nutrition et la qualité
- Tous les métiers liés aux fonctions supports

61,2% des salariés travaillent dans la filière « cuisinante » et 18,4% dans les métiers du service. Les fonctions support comme l'encadrement emploient chacune 5,7% des effectifs. (*Chiffres de la DARES 2019).*

Les certifications professionnelles de la branche enregistrées au RNCP

CQP	Chef gérant
Titre à FP	Chef de cuisine en restauration de collectivité
Titre à FP	Employé technique de restauration
Titre à FP	Employé qualifié de restauration
CQP	Responsable de point de restauration
CQP	Cuisinier en restauration collective
CQP	Gouvernant en établissement de santé
CQP	Plongeur en restauration collective
Titre à FP	Pâtissier en restauration collective
CQP	Chef de production
CQP	Chef de secteur

Contexte de l'appel à propositions

Les sociétés de restauration collective relèvent chaque jour le défi de proposer dans les restaurants collectifs, des aliments de qualité, des menus sûrs, sains et équilibrés tout en veillant à la qualité de service, sans que le prix du repas soit impacté. Le rôle social et de santé publique de la restauration collective a largement été révélé ces dernières années, et plus récemment par la crise sanitaire. Les cuisines de la restauration collective sont soumises à un cadre très strict, qui impose, en plus des bonnes pratiques en matière d'hygiène (lavage des mains, tenue propre de travail.), des protocoles précis : contrôle des produits à la réception, stockage à des températures adaptées, nettoyage rigoureux des surfaces et du matériel, traçabilité des aliments, etc.

En restauration collective, le contenu est aussi important que le contenant, ainsi doit-on veiller à ce que les produits et matières premières utilisés fassent l'objet d'une démarche positive et vertueuse, orientés vers la RSE et le développement durable.

Les professionnels de la Restauration Collective sont aujourd'hui des acteurs incontournables de l'orientation des consommations alimentaires vers plus de durabilité.

Il est indispensable que ces thématiques soient au cœur des formations des professionnels de la Branche. Cela est d'autant plus crucial que des exigences réglementaires ont été introduites par la loi EGALIM et renforcées par la loi du 22 août 2021, portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite "loi Climat et Résilience", qui vise à accélérer la transition écologique de la société et de l'économie françaises.
La loi Egalim prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'atteindre un taux d'approvisionnement de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Avec l'introduction de ces quotas, il ne dépend plus de chaque société de développer ou non son approvisionnement labellisé, et toutes doivent se tourner vers des producteurs labellisés à l'instar des productions de bio et de Label Rouge qui ont parfois déjà atteint leur point de

saturation. Les entreprises de la Restauration collective travaillent donc à ce que des mesures soient prises pour accompagner la transition des filières vers des productions dites de qualité, labellisées ou en agriculture biologique, pour que cette qualité se retrouve dans les restaurants.

De fait, en 2023, les formations continues et initiales relatives à la cuisine devront intégrer dans leurs référentiels « *les bénéfices en matière de santé et d'environnement de la diversification des sources de protéines en alimentation humaine* ».

En 2021, la Branche de la Restauration Collective s'est saisie de cette actualité et a mis en place un GT d'experts (professionnels de la nutrition, Organismes de Formation, OPCO, etc.), afin de réviser ses CQP et titres à finalité professionnelle en introduisant les dimensions nutritionnelles et environnementales : l'équilibre nutritionnel, la réduction des impacts environnementaux de la production alimentaire, et l'augmentation de la consommation de produits végétaux dans les recettes.

En 2022, la branche souhaite aller plus loin et créer un certificat de compétences sur la thématique de l'alimentation saine et durable afin de rendre visible cette obligation de formation sur le marché de la certification professionnelle et ainsi permettre aux personnes déjà qualifiées dans leur métier de compléter leur formation d'origine.

Objet de l'appel à propositions

Ce certificat de compétences fera l'objet d'une demande d'enregistrement au Répertoire Spécifique, sachant qu'il peut être adapté à plusieurs métiers, faisant l'objet de compétences complémentaires/transversales aux certifications professionnelles existantes.

Public cible de la certification

- La filière « cuisinante » : commis de cuisine, cuisinier, chef de cuisine, chef de production, chef-gérant…
- La filière « service » : les employés techniques de restauration (ETR), les employés qualifiés de restauration (EQR)…

Objectifs généraux du Certificat de Compétences

- Maitriser la règlementation, les évolutions des pratiques alimentaires faisant converger les enjeux de santé et d'environnement (*rééquilibrage entre aliments d'origine animale et d'origine végétale, la consommation de produits de saison et de proximité, …)* et les impacts sur le secteur d'activité restauration collective.
- Maitriser les enjeux de l'alimentation durable en lien avec les besoins nutritionnels et la santé.
- Maîtriser et communiquer les recommandations/risques alimentaires aux consommateurs *(les publics, la réglementation et les techniques d'argumentation commerciale ou de communication auprès des convives : Règlement INCO, étiquetage, mise en évidence des allergènes, information obligatoire sur la qualité nutritionnelle, les approvisionnements durables, l'origine des viandes, le « fait maison » …).*

- Optimiser les bonnes pratiques en matière de gestion rationnelle des produits, des fluides et du respect général de l'environnement (gestion de l'eau, des fluides énergétiques, tri, gestion de déchets, compostage…).

Travaux & livrables

- **Rédiger la note d'opportunité**

1) Faire l'étude règlementaire en se fondant notamment sur la loi Egalim et la loi Climat et les ressources documentaires existantes.
2) Mener des entretiens avec des professionnels de la Branche et le groupe de travail (*10 entretiens en moyenne à prévoir : professionnels cuisinant, employés techniques/qualifiés de restauration, responsables formation, nutritionnistes, …)*

Livrable 1 : note d'opportunité *(futures caractéristiques de la certification*). Elle argumentera l'opportunité d'une demande d'enregistrement au Répertoire Spécifique (RS).

- **Rédiger le référentiel de compétences**

Livrable 2 : référentiel de compétences

- **Rédiger le référentiel d'évaluation**

Livrable 3 : référentiel de d'évaluation *(modalités d'évaluation, critères)*

- **Créer l'outillage d'évaluation**

Livrable 4 : supports d'évaluation *(candidat/évaluateur/support de notation/ organisation des évaluations…)*

- **Formaliser un mode d'emploi de la certification à destination du réseau des organismes partenaires**

Livrable 5 : Mode d'emploi détaillé de la certification *(enjeux, publics, modalités d'organisation, …)*

- **Organiser/Suivre l'expérimentation de la formation**

Ajustement des référentiels, amélioration des outils d'évaluation de la future certification.

Livrable 6 : Synthèse du retour d'expérience de l'expérimentation, préconisations et ajustements.

- **Rédiger le Dossier de demande d'enregistrement au RS de France Compétences**

Livrable 7 : Dossier complet de demande d'enregistrement au RS conformément aux recommandations de France Compétences.

Le prestataire sera force de proposition pour toute autre suggestion qu'il jugerait utile pour enrichir la veille métier et les travaux.

Organisation et pilotage du projet

- organiser des points d'étapes réguliers avec les techniciens d'AKTO & la Branche Professionnelle concernant l'état d'avancement du projet, la mobilisation des acteurs, la communication et la réalisation des livrables
- rédiger les comptes-rendus nécessaires à la bonne communication des travaux
- restituer les travaux à AKTO & à la branche professionnelle (intervenir en CPNEFP, le cas échéant, et à la demande)
- piloter la fiabilité des livrables produits (adéquation, opérationnalité, …)
- fournir, dans les délais impartis, des livrables de qualité «clés en main» pouvant être réutilisés (format électronique et actualisable) par AKTO & la Branche Professionnelle qui en ont la pleine propriété (totalité des fichiers sources)
- AKTO, en tant que tiers de confiance et pilote du projet technique, est le garant de la qualité et de la réalisation de la production des livrables convenus avec le prestataire. **Si la qualité n'était pas à la hauteur des attendus par rapport au cahier des charges, AKTO et la branche commanditaire se réservent le droit de demander un ajustement de travaux nécessaires à leur conformité. De même, la branche commanditaire et AKTO prévoient la possibilité de mener des travaux complémentaires avec le prestataire le cas échéant.** Ce complément de travaux pourra faire l'objet d'un avenant.

Critères d'appréciation des propositions

Les propositions devront :

- comporter une présentation générale des candidats,
  - raison sociale, adresse, téléphone, site internet,
  - nom dirigeant et adresse électronique,
  - nom du responsable du projet et adresse électronique,
  - date de création du prestataire,
  - secteurs d'activité et domaines de compétences,
  - références sur projets similaires récents,
- démontrer leur bonne compréhension et leur intérêt pour une telle mission,
- exposer la méthodologie, le déroulé et les livrables envisagés à chaque étape (des exemples seront appréciés),
- formaliser les informations suivantes :
  - la composition de l'équipe mobilisée, le profil des intervenants dont les CV mettront en valeur le lien avec l'objet de la prestation et le référent qui sera l'interlocuteur privilégié
  - une liste de références des projets similaires conduits
  - être rédigées dans un rapport maximum de 5 feuilles recto-verso soit 10 pages.

Obligation des parties

Pour les prestations qui lui incombent, le prestataire doit strictement respecter les délais, les coûts et les obligations prévus dans les documents contractuels régissant le présent marché.

Le prestataire s'engage à :

- réaliser les Prestations dans les conditions et selon les modalités prévues dans l'accord-cadre selon les règles de l'art de la profession et dans le respect de la réglementation
- mettre en œuvre les moyens techniques, logistiques et humains nécessaires à la parfaite réalisation des Prestations
- maintenir une qualité de service conforme aux besoins d'AKTO
- fournir à AKTO les états et rapports nécessaires au suivi des Prestations
- organiser et participer aux réunions convenues avec AKTO
- informer AKTO de tout problème survenant au cours de la réalisation de sa mission

Il doit également satisfaire à une obligation d'information et de conseil dans l'organisation et le suivi des prestations du marché.

Le Prestataire est tenu à une obligation de moyen au titre de l'ensemble des prestations prévues dans le cadre du présent marché.

Le Prestataire, en sa qualité de professionnel au regard des Prestations confiées, s'engage à mettre en œuvre son expérience, son savoir-faire et, de manière générale, tous les moyens et toutes les actions nécessaires à la bonne réalisation des Prestations.

Le Prestataire s'engage à faire intervenir pendant toute la durée du marché à passer, des personnes respectant les profils, les expériences et les compétences mentionnés dans son mémoire technique.

AKTO s'engage pendant toute la durée du marché à coopérer avec le Prestataire afin de lui permettre d'exécuter les prestations dans de bonnes conditions, de lui apporter toutes les informations et l'assistance raisonnablement nécessaires à la réalisation des prestations.

Budget & calendrier

Seront attendus de la part des candidats :

- ✓ une proposition tarifaire (montants en € HT & TTC) détaillée en fonction des étapes et du nombre de jours envisagés sera à envoyer. Les montants indiqués couvriront les frais de mission (déplacement, …)
- ✓ un planning et un rétroplanning de mise en œuvre des travaux
- ✓ une précision sur la mobilisation en termes de jours des personnes interviewées.

Calendrier souhaité :

- Lancement des travaux prévu au mois de **mars 2022**
- Date butoir de la fin des travaux fixée à **septembre 2022**

Modalités de réponse

- Mise en ligne prévue le **14 février** sur le site AKTO.
- La réponse devra être adressée **au plus tard par mail le :**
- Sous format électronique à :

1. Stéphanie Acero stephanie.acero@akto.fr
2. Alice Clot-Mondragon alice.clot-mondragon@akto.fr

La décision de la Branche Professionnelle interviendra pour donner suite à l'examen paritaire des propositions réceptionnées. Une soutenance des réponses à cet appel à propositions pourrait être organisée, si nécessaire. Les prestataires ayant répondu seront individuellement tenus informés de la suite donnée.

Le(s) prestataire(s), non-sélectionné(s), ne peut/vent prétendre à aucune indemnité, ni contester, pour quelque motif invoqué, le bien-fondé de la décision du Comité Technique.

La Branche Professionnelle & AKTO ne seront engagés qu'après la notification et le conventionnement avec le prestataire choisi.