



Le magazine d'info technique des acteurs de la cuisine pro

Accueil > CHR / collectivités

24 heures à Valencia : RFE en terre ibérique

RHOUX, NELLY | le 02/10/2023

N.Roux
120 participants se sont pressés jeudi 28 septembre au Centre Vele e vents, emblème du Port de plaisance America's Cup de Valencia pour les 24H de Resto France Experts

C'est sous un soleil de plomb que les membres de Resto France Experts se sont retrouvés à Valencia pour leurs 24 heures européennes annuelles. Au programme : la transformation des usages en restauration et la formation des collaborateurs



N.Roux

N.Roux
Un programme dense et animé à propos de la transformation des usages, de leur digitalisation et l'annonce de l'Académie RFE

La transformation des usages et sa digitalisation

Nicolas Richard Bethry (AC2R) et William Warrener (Spoon Conseil Ingénierie) sont ensuite venus expliquer la méthodologie que le Groupe de Travail « transformation des usages » est en train de mettre en place. Son objectif : apporter de la compréhension et permettre aux donneurs d'ordre de trouver une ou plusieurs solutions à adapter à leurs besoins. Car, ce GT, auparavant nommé « Sans plastique » a fait évoluer son nom pour prendre en compte l'ensemble des solutions aujourd'hui disponibles sur le marché qui peuvent répondre aux exigences des nouvelles réglementations. La synthèse de ce travail devrait voir le jour au printemps 2024. Joseph Diatta (Eco-restauration) a fait remarquer que la notion de « sans emballage » mériterait de rejoindre la réflexion, ciblant ainsi l'amont et les approvisionnements. « Nous accompagnons souvent nos clients dans la rédaction de leurs cahiers des charges lorsqu'ils passent des marchés, la notion de « sans emballage » devrait maintenant être mentionnée » a-t-il souligné.

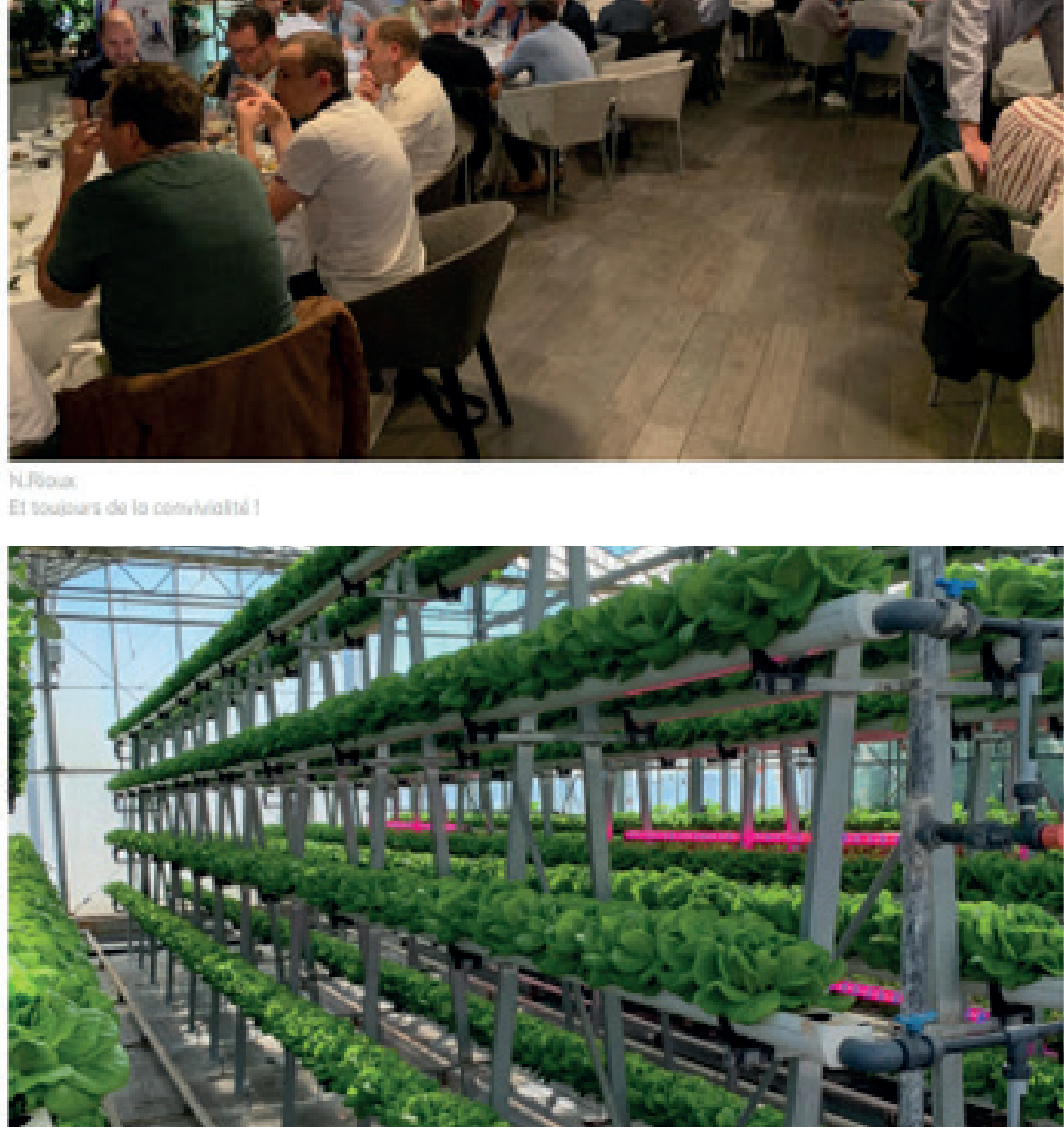
N.Roux
Une salle très attentive

Un peu plus tard, c'est Pierre Robert de la société Microlide, le spécialiste de la traçabilité et des données, qui est venu présenter le fruit des réflexions qu'il a mené avec ses équipes. « Comment suivre les nouveaux conditionnements, comment les gérer lors du transport, comment prévoir leurs conséquences, comment rapprocher ces données de celles que nous maîtrisons aujourd'hui parfaitement, à savoir la traçabilité des processus alimentaires ? » a-t-il demandé. Pour répondre au groupement d'achat Tremplin, son équipe vient de rejoindre une équipe de R & D composée de spécialistes de la donnée prédictive et d'experts RFID pour créer un outil qui pourra être capable de réunir l'ensemble de ces données. « La digitalisation des process est absolument indispensable pour les acteurs de la restauration collective qui réalisent plusieurs milliers de repas/jour. Le conditionnement doit être considéré comme une matière première au même titre qu'une denrée. Ensuite, il faut travailler sur sa logistique et ses incidences sur le transport et les camions ».

Les prochaines 24 heures de RFE se dérouleront à Brest les 21 et 22 mars 2024 à l'École des mousses

Développer les compétences avec l'Académie RFE

C'est ensuite Charles Pierre de Pommery (Ex ECP Group/Solen) qui est monté à la tribune pour présenter les résultats du GT Formation. À la suite des dernières 24 heures qui s'étaient tenues à Lyon, l'idée de travailler sur une formation diplômante européenne a été abandonnée. « Le CINOV travaille sur la création d'un TFP de « Chargé d'étude en cuisine professionnelle » qui s'adressera aux jeunes et moins jeunes en reconversion qui souhaitent travailler chez les restaurateurs, les fabricants et les installateurs » a précisé Marc Grandmougin, Président de RFE, « notre idée c'est d'apporter notre expérience à ceux qui rejoignent notre profession et qui souhaitent développer de nouvelles compétences ». Ainsi, l'Académie RFE va proposer un catalogue de petits modules « on-line » de 20 à 45 minutes qui permettront à chacun d'approfondir un sujet. Ces vidéos seront réalisées par les membres de Resto France Experts. Les thèmes abordés ne sont pas encore définis mais le projet devrait être opérationnel courant 2024. « C'est une bonne idée » analyse Aurélien Bluon-Vannier (AC2R), « nous recrutons aujourd'hui des profils qui ne connaissent pas forcément les caractéristiques propres à l'ingénierie de la cuisine, je pense notamment à nos dessinateurs... Il y a des règles dans ce métier mais surtout des subtilités qu'il faut connaître... Et pour garder nos recrues, il faut les faire monter en compétences ».

N.Roux
Et toujours de la convivialité !N.Roux
En marge des 24H, visite de la Fondation Cajamar, sorte d'INRAE espagnole

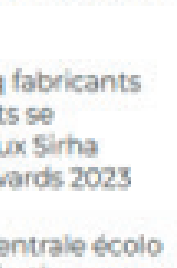
Le lendemain, RFE avait donné rendez-vous à ses adhérents à la Fundación Cajamar, sorte d'INRAE espagnole, où ils ont pu découvrir comment il était possible de prolonger la cueillette des figues jusqu'en décembre ou comment les laitues poussaient sans terre à la verticale sous serre, alimentée en goutte à goutte !

NEWSLETTER

Recevez nos meilleurs articles et actualités deux fois par mois

JE M'INSCRIS

Abonnez-vous dès maintenant à La Cuisine Pro



LES PLUS LUS

1 À Vitry-sur-Seine (94), des robots conditionnent les plats en bacs inox

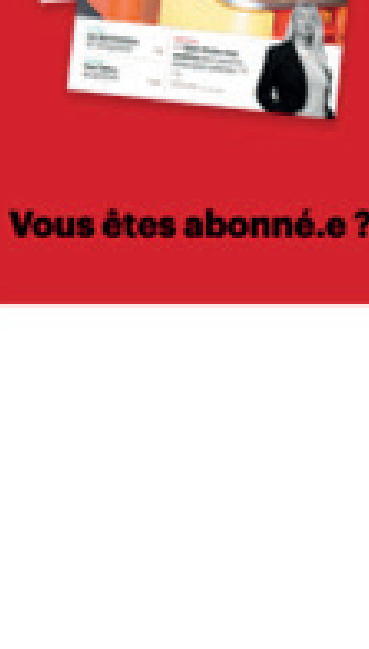
2 Paul Montégut prend sa retraite, Theillier (59) en redressement judiciaire, l'UMIH sur tous les fronts, la vaisselle réutilisable séduit... trop ou pas !

3 The Nice Kitchen (TNK) arrive en France avec Modular et Coldline

4 Pourquoi cinq fabricants d'équipements se distinguent aux Sirha Innovation Awards 2023

5 Une cuisine centrale écolo nouvelle génération

LA CUISINE PRO



Vous êtes abonné.e ?