Comité social et économique
THALES • DMS • BREST

Audit qualité restauration
Restaurant Thales DMS BREST
Réalisé le 21 janvier 2026

QUESTIONS DE BON SENS

SOMMAIRE

1. **Préambule et contexte**
2. **Point sur la grille d'audit**
3. **Photos commentées**
4. **Synthèse générale**

1. Préambule et contexte

Afin d'assurer le suivi de l'activité de restauration collective du site Thales BREST, le Comité Social et Economique de la société Thales DMS a confié au cabinet Questions de Bon Sens la réalisation d'audits qualité.

Dans ce cadre, il a été réalisé le mercredi 21 janvier 2026 un audit qualité sur le restaurant du site Thales à BREST.

Suite à un incendie sur le site Thales l'activité est modifiée. Cela a une incidence sur les fréquentations du restaurant qui sont perturbées avec une forte baisse. Toutefois, cette situation est en train de revenir à la normale.

La fréquentation attendue selon l'équipe est de 850 à 900 repas. Elle sera finalement de 934 repas soit un peu au dessus des prévisions.

Le poste de chef de production est vacant, le reste de l'encadrement est présent le jour de l'audit.

La mission d'audit qualité a parfaitement pu se dérouler en toute objectivité. L'équipe d'encadrement qui était presque au complet a été parfaitement disponible pour répondre aux questions posées.

2. Point sur la grille d’audit

Voir la grille diffusée avec ce rapport.

Lors du dernier audit (09/2025), nous observions un décalage entre le contrat et l'offre réellement proposée (photo ci-contre).
En effet, le contrat prévoit pour le salad'bar 3 contenants plus 1 assiette.
Or, l'offre ne proposait que 2 contenants.
Les prix des contenants ne sont pas cohérents (voir tableau ci-dessous), il convenait alors de clarifier la situation.

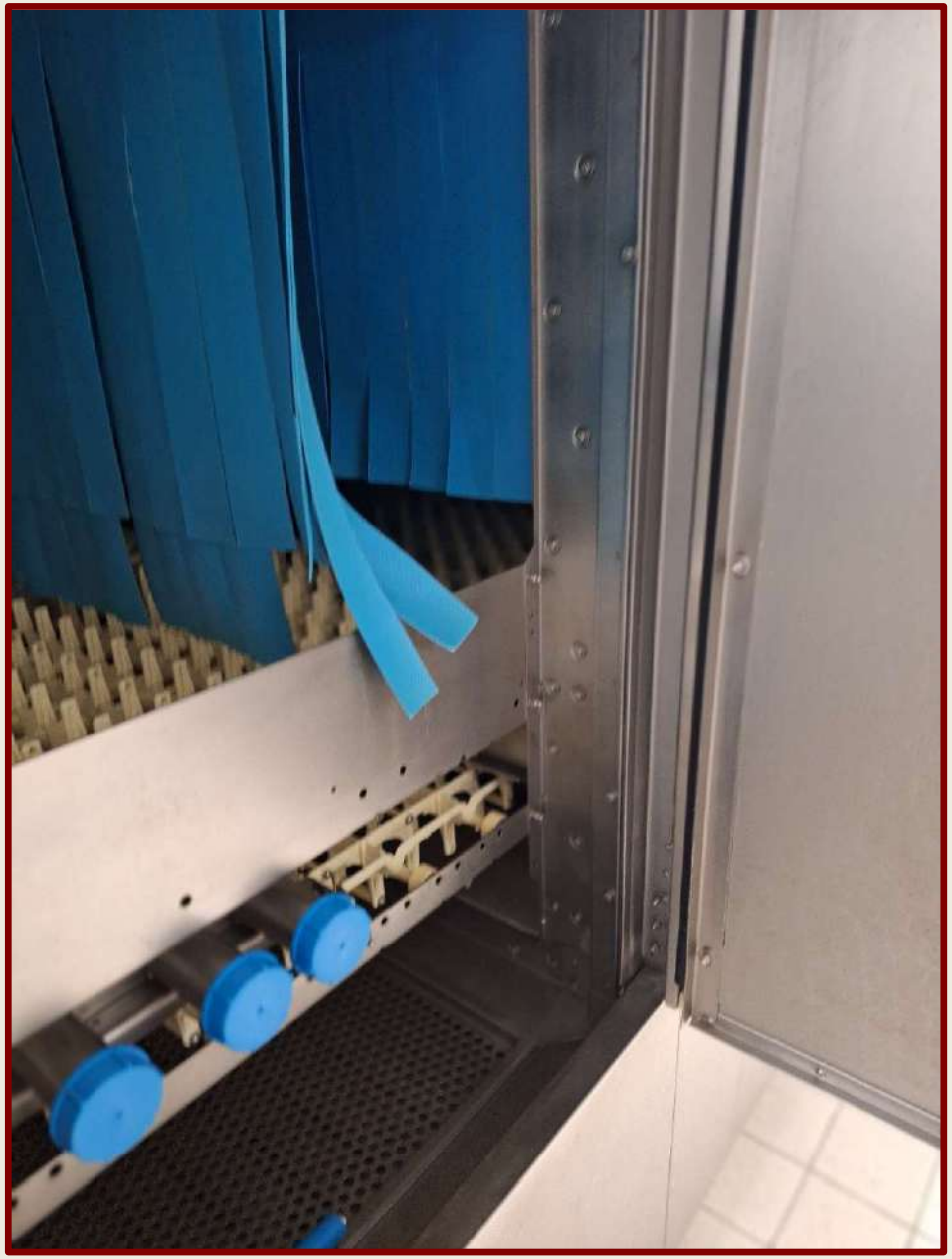


					Prix ht 2025	Prix TTC 2025
Salad'bar 1 (contenance mini du contenant)	100 g	10	44,20	48,62	0,61	0,67
Salad'bar 2 (contenance mini du contenant)	200 g	15	66,30	72,93	0,91	1,00
Salad'bar 3 (contenance mini du contenant)	300 g	21	92,82	102,10	1,28	1,41
Assiette 19 cm	400 g	29	128,18	141,00	1,77	1,94

Lors de cet audit de janvier, nous constatons que le petit contenant n'est plus proposé alors qu'un grand contenant est maintenant proposé.
Cette offre n'est donc pas conforme et non satisfaisante en niveau tarifaire.



5. Photos commentées.



La laverie et les équipements en plonge sont très bien entretenus



Photo de janvier 2026



L'éplucheuse est propre.

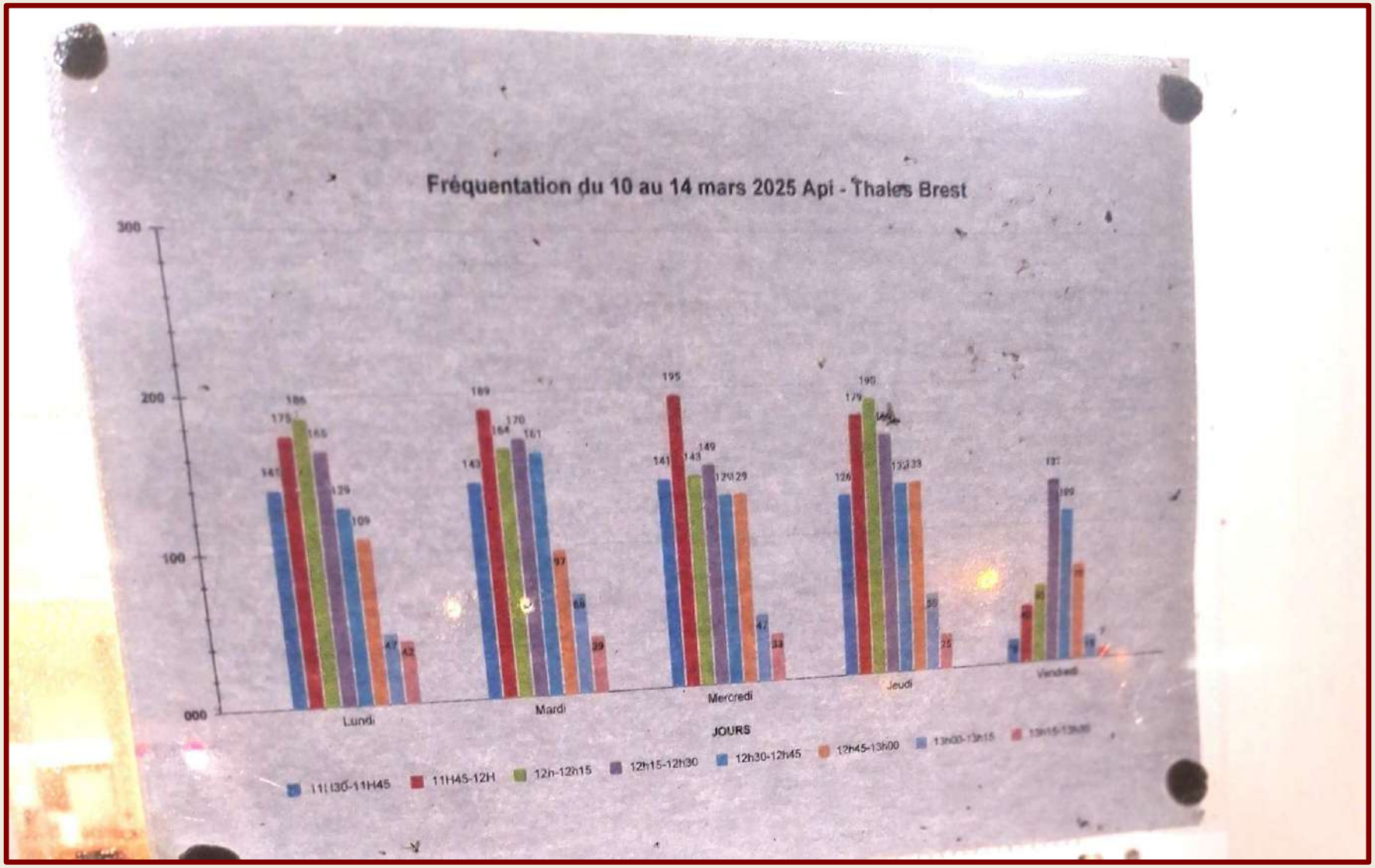


Photo de septembre 2025



Chaque portion de poisson frais est pesée, le poids est conforme.





Il faut actualiser le tableau des fréquentations affiché à l'entrée et mesurer les évolutions.





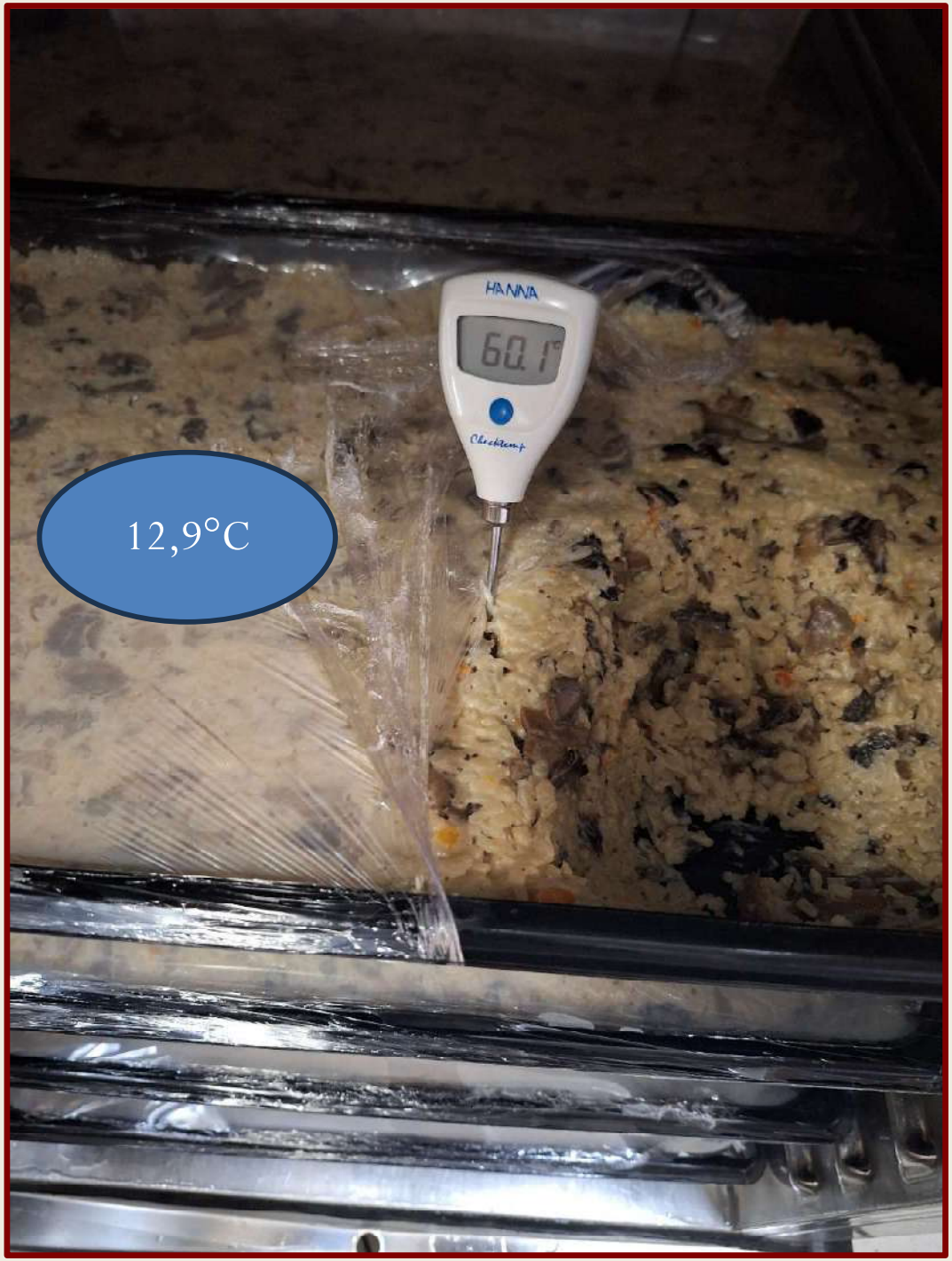
Le sauté de poulet est en fait une escalope de poulet déjà cuisinée.
Le plat cuisiné est servi à la grillade sans raison. Nous notons la présence de riz en garniture.





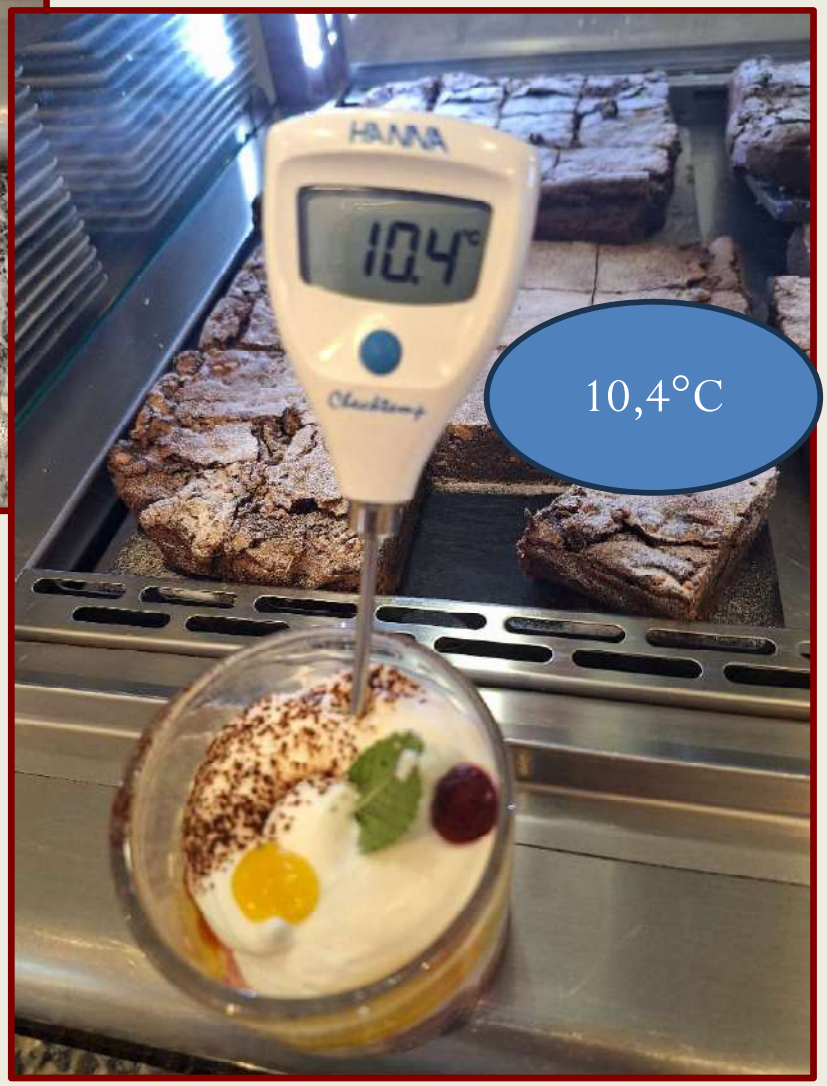
Le riz est présent aussi en garniture du plat de poisson et le végétarien est un risotto. Il est également proposé du riz en salade bar et en dessert. (Voir ci-contre le gâteau de riz plus que généreux).
Seul le stand des lasagnes ne propose pas de riz.





Le risotto est à une température en dessous de la limite des +63°C.
Il est à noter que les chauffe-assiettes présents ne sont pas en fonction.





Les températures des desserts sont à la limite ou au-dessus des +10°C tolérés et ce en début de service.



Le nombre de plats cuisinés présents au service ayant été préparés la veille est certes en baisse, mais il y a tout de même toujours un grand volume de plats de la veille représentés.





A 12h15 les vitrines sont vides.



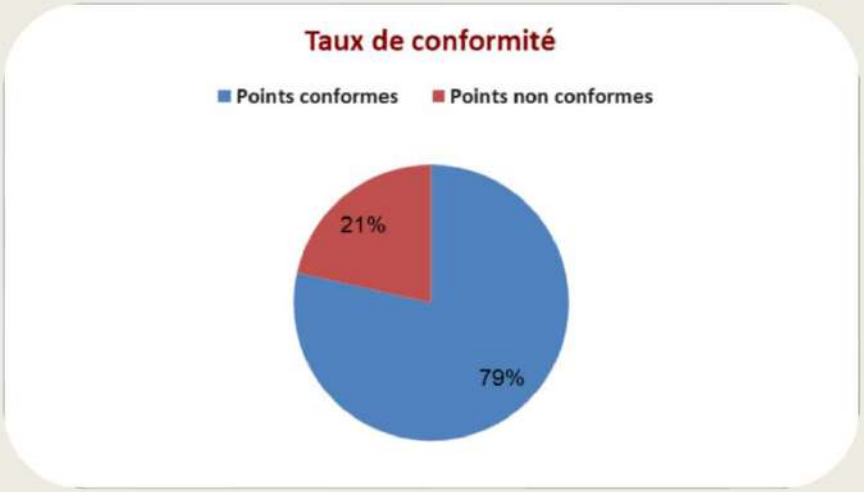
Le salade bar est également mal approvisionné.

Pourtant, à 13h30 il y a en stock des entrées disponibles qui ne sont pas proposées.



6. Synthèse générale

Avec un taux de performance de 79%, le résultat de cet audit est bon. Il est très légèrement inférieur par rapport au dernier audit (80%).



L'évaluation du niveau de maturité du fournisseur est basée sur l'échelle suivante :

≥ 90% =>	**Excellent**
81%< Taux ≤ 89% =>	**Très bon**
75%< Taux ≤ 80% =>	**Bon**
71%< Taux ≤ 74%=>	**Moyen**
Taux < 70%=>	**Faible**

Les points pour lesquels nous avons noté une amélioration sont les suivants :

- L'entretien des outils et des locaux de production ;
- La maîtrise des poids et des prix de vente qui est plus performante ;
- L'entretien de la salle à manger ;
- La qualité des menus malin qui est supérieure.

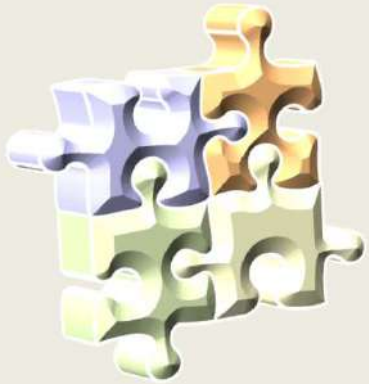


Les principaux points de progrès identifiés lors de cet audit sont les suivants :

- L'adaptation des ressources en personnel pour le service des plats chauds jusqu'à la fin du « rush » et la bonne répartition des stands. Ne pas proposer un plat cuisiné à la grillade pour ne pas ralentir le service ;
- La bonne maîtrise des températures des prestations chaudes et froides ;
- L'approvisionnement des vitrines et salade bar durant le service ;
- La variété des garnitures sur la journée et sur la semaine ;
- Le respect des engagements pour les approvisionnements en Bio ;
- La gestion des quantités produites afin d'éviter de représenter des prestations produites la veille ;
- La maîtrise du PMS pour l'entretien des outils de production.

A cela s'ajoute les autres points de la grille de cet audit que nous conseillons de prendre également en compte.

Le prestataire se doit de remplir la grille d'audit avec les actions et les délais qu'il souhaite mettre en place en réponses aux remarques réalisées.



Conseil en restauration
38110 LA TOUR DU PIN France
Tél. : 04.74.33.36.85
Télécopie : 09 72 36 43 08

www.questionsdebonsens.fr
l.pons@questionsdebonsens.fr
b.dubois@questionsdebonsens.fr

Membre fondateur de
Restaurants Sans Frontières
www.restaurants-sans-frontieres.org