Comité social et économique
THALES • DMS • BREST

Audit qualité restauration
Restaurant Thales DMS BREST
Réalisé le 28 avril 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 mardi 28 avril 2026 un audit qualité sur le restaurant du site Thales à BREST.

La fréquentation attendue selon l'équipe était de 1050 à 1080 repas. Elle sera finalement de 1146 repas soit un peu au dessus des prévisions (+6%) mais cela reste dans des limites tout à fait acceptables et habituelles.

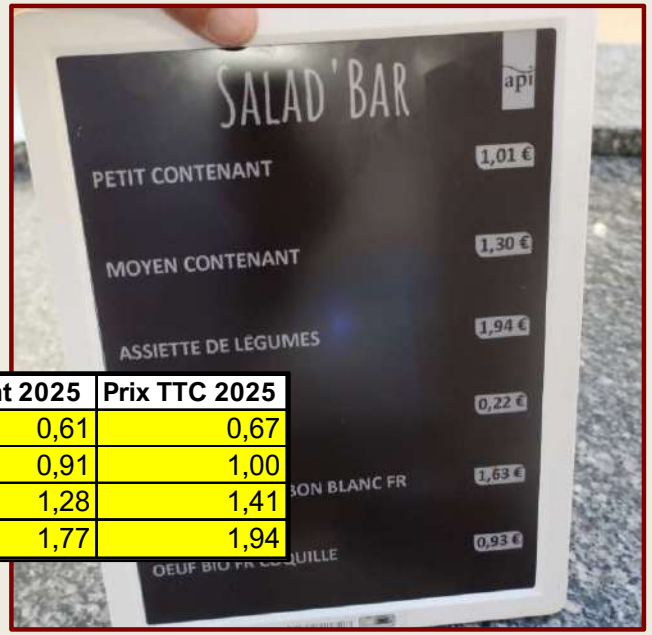
Le poste de chef de production est toujours vacant.
Le responsable de la pâtisserie est en congé ainsi que la responsable caisse. Le reste de l'encadrement est présent le jour de l'audit.
Nous relevons une présence importante d'intérimaires ce jour. Ils représentent 45% des heures travaillées sur la journée.

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.

Même remarque que lors de nos deux précédents audits, le petit prix n'est pas disponible sur le salad'bar. De plus, les prix des entrées individuelles sont compris entre 1,01 € et 1,37 € TTC. Il n'y a pas de petits prix.
La grille contractuelle propose pourtant 40% des entrées à moins de 1€ TTC.



					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



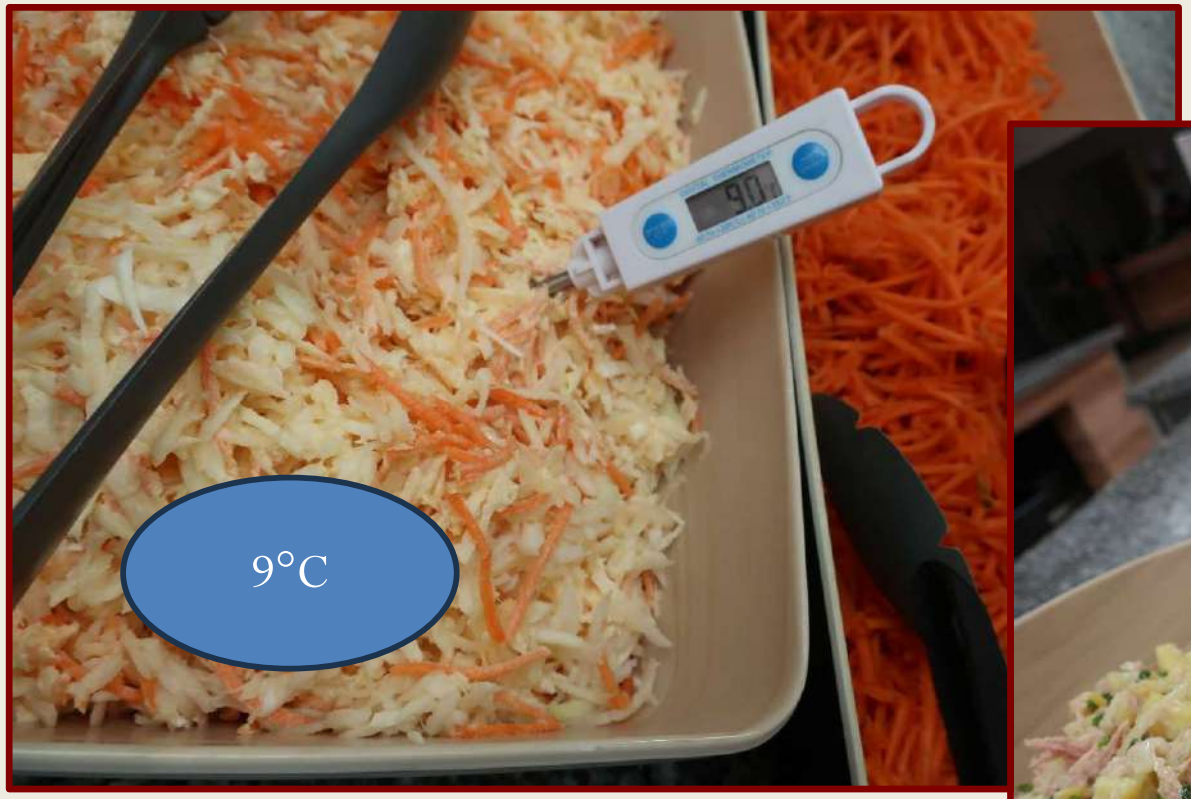
5. Photos commentées.

Les propositions de plateaux sont gourmandes et bien réalisées.



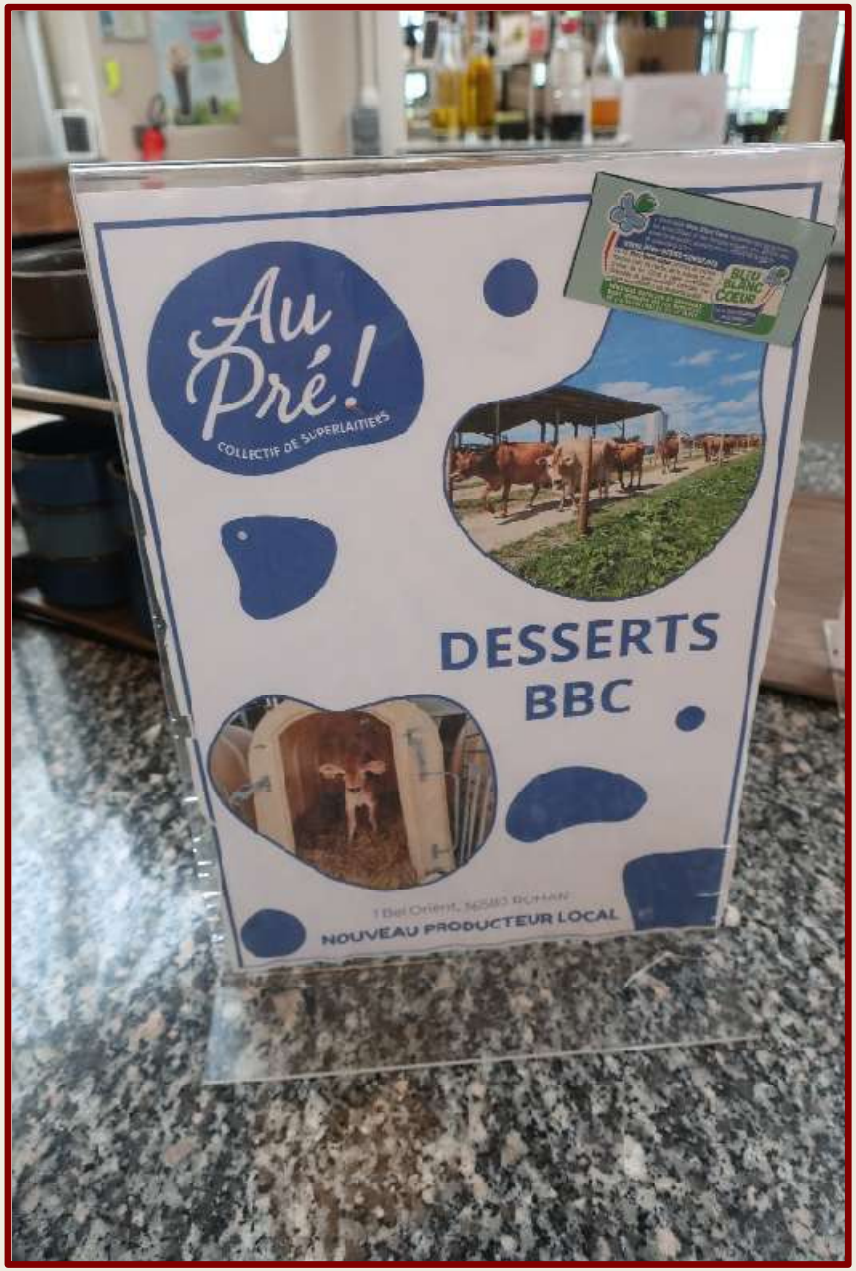

La décongélation est toujours en cours à l'ouverture du restaurant.
DIGITAL THERMOMETER
-2.4°C
-40 To +200 °C/-40 To +392 °F
-2,4°C


DIGITAL THERMOMETER
15,6°C
Les températures sont au-dessus des +10°C réglementaires.
10,1°C





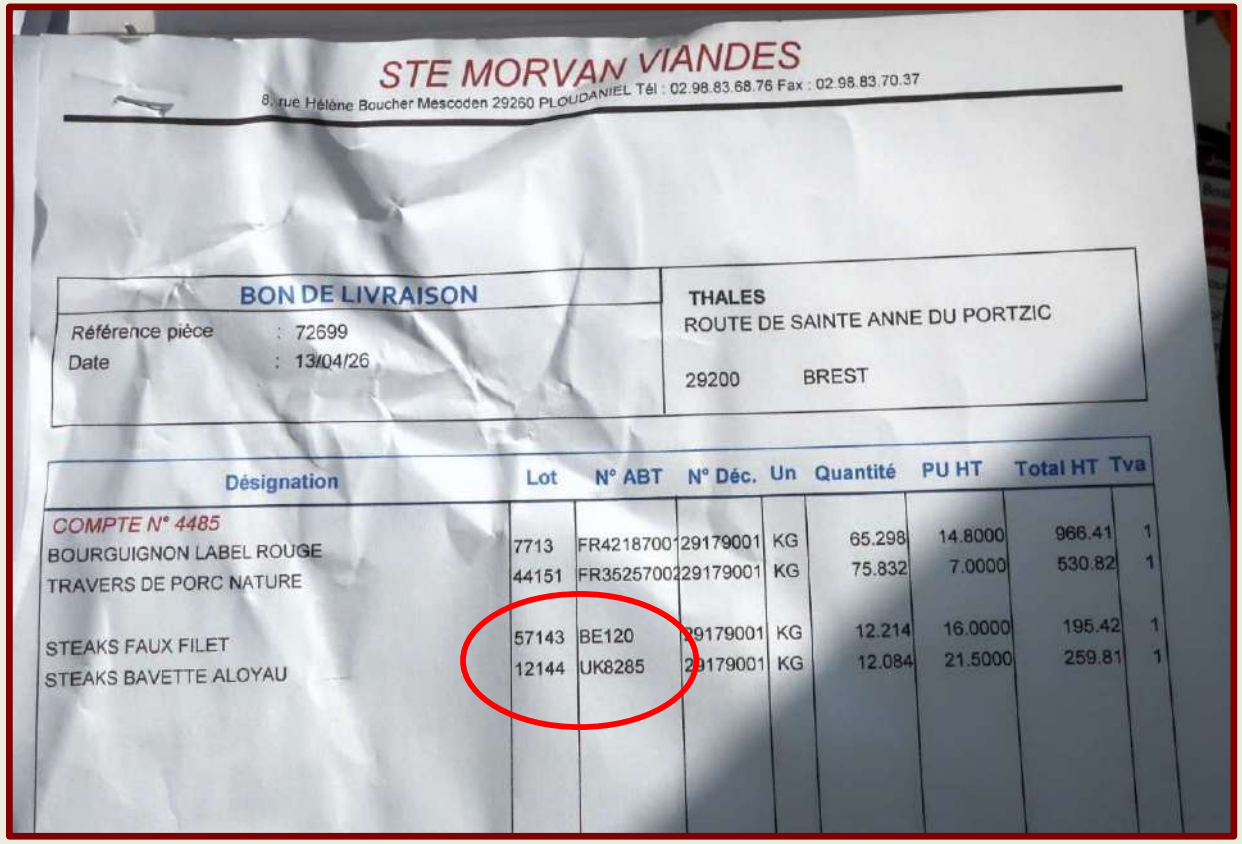
La température des entrées et du salade bar sont conformes à l'exception de la « riche » salade de pommes de terre dont la température dépasse les +10°C.



Une affiche mettant en avant les produits BBC (label non officiel) est présente sur le buffet.
Or, il n'y a aucun produits BBC dans la traçabilité du jour.



L'écran et l'affiche de traçabilité (sur laquelle la date n'a pas été changée alors que nous sommes le 28) annoncent de la viande Française. Or, ce n'est pas toujours le cas.



STE MORVAN VIANDES

8, rue Hélène Boucher Mescoden 29260 PLOUDANIEL Tél : 02.98.83.68.76 Fax : 02.98.83.70.37

BON DE LIVRAISON

Référence pièce : 72699
Date : 13/04/26

THALES
ROUTE DE SAINTE ANNE DU PORTZIC

29200 BREST

Désignation	Lot	N° ABT	N° Déc.	Un	Quantité	PU HT	Total HT	Tva
COMPTE N° 4485								
BOURGUIGNON LABEL ROUGE	7713	FR4218700	29179001	KG	65.298	14.8000	966.41	1
TRAVERS DE PORC NATURE	44151	FR3525700	29179001	KG	75.832	7.0000	530.82	1
STEAKS FAUX FILET	57143	BE120	29179001	KG	12.214	16.0000	195.42	1
STEAKS BAVETTE ALOYAU	12144	UK8285	29179001	KG	12.084	21.5000	259.81	1



...RAICHE EMBALLÉE SOUS VIDE

...MORVAN VIANDES
29260 PLOUDANIEL

STEAKS BAVETTE ALOYAU

LOT: 12151
ORIGINE: ROYAUME UNI
CATÉGORIE: BOEUF
PAYS D'ELEVAGE: ROYAUME UNI
PAYS DE NAISSANCE: ROYAUME UNI
ABATTAGE EN: UK. 8285. CE
ATELIER DE DÉCOUPE: FRANCE FR. 29. 179. 001. CE

DATE DE FABRICATION: 20/04/2026
A CONSOMMER JUSQU'AU : 02/05/2026

POIDS NET :
4,080kg

FR
29.179.001
CE

Nous trouvons plusieurs achats origine UK ou Belgique.
C'est notamment les bavettes qui sont origine UK, le faux filet origine Belgique.
C'est non conforme.





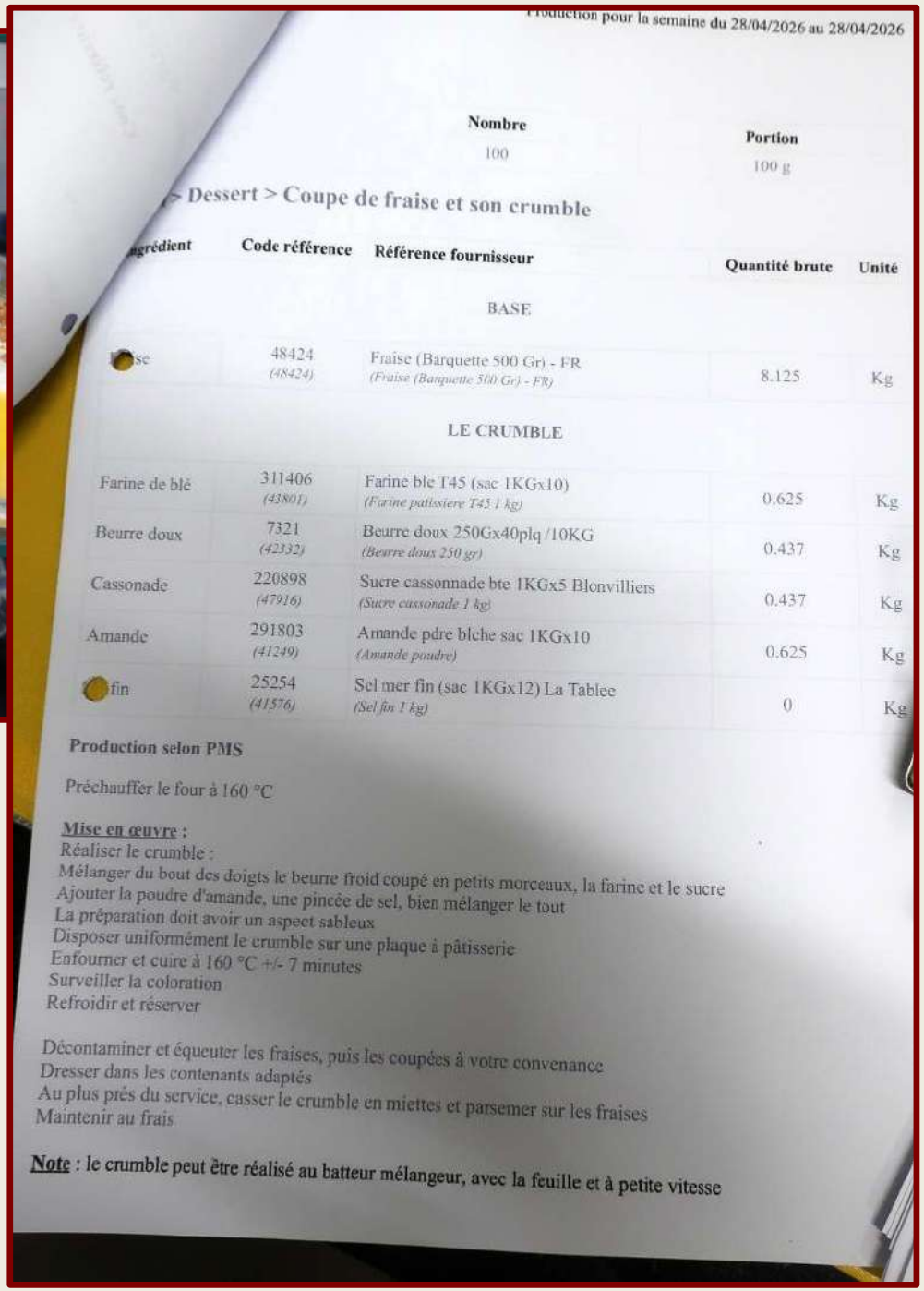
La prestation grill est réalisée au four. Les produits sont cuits prêts à être servis à l'ouverture du restaurant. De plus, la température de +63°C à cœur n'est pas respectée.



La dégustation de l'escalope de poulet n'est pas satisfaisante, la viande est sèche. De plus, la surcuisson a généré une freinte importante, le poids passe de 150g à 103g.







Production pour la semaine du 28/04/2026 au 28/04/2026

	Nombre	Portion
	100	100 g

> Dessert > Coupe de fraise et son crumble

...grédient	Code référence	Référence fournisseur	Quantité brute	Unité
		BASE		
...se	48424 (48424)	Fraise (Barquette 500 Gr) - FR (Fraise (Barquette 500 Gr) - FR)	8.125	Kg
		LE CRUMBLE		
Farine de blé	311406 (43801)	Farine ble T45 (sac 1KGx10) (Farine patissiere T45 1 kg)	0.625	Kg
Beurre doux	7321 (42332)	Beurre doux 250Gx40plq /10KG (Beurre doux 250 gr)	0.437	Kg
Cassonade	220898 (47916)	Sucre cassonnade bte 1KGx5 Blonvilliers (Sucre cassonade 1 kg)	0.437	Kg
Amande	291803 (41249)	Amande pdre blche sac 1KGx10 (Amande poudre)	0.625	Kg
...fin	25254 (41576)	Sel mer fin (sac 1KGx12) La Tablee (Sel fin 1 kg)	0	Kg

Production selon PMS

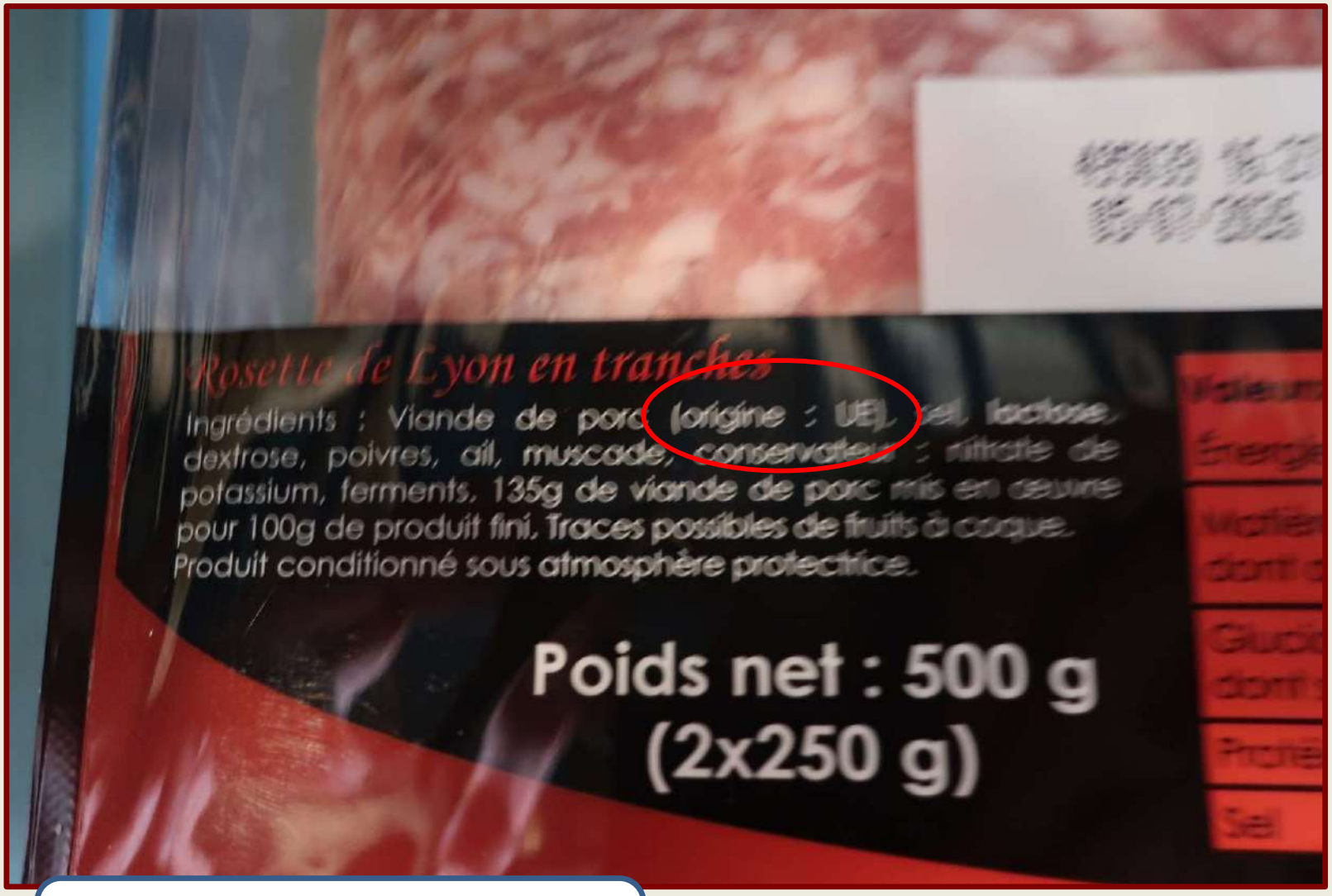
Préchauffer le four à 160 °C

Mise en œuvre :
Réaliser le crumble :
Mélanger du bout des doigts le beurre froid coupé en petits morceaux, la farine et le sucre
Ajouter la poudre d'amande, une pincée de sel, bien mélanger le tout
La préparation doit avoir un aspect sableux
Disposer uniformément le crumble sur une plaque à pâtisserie
Enfourner et cuire à 160 °C +/- 7 minutes
Surveiller la coloration
Refroidir et réserver

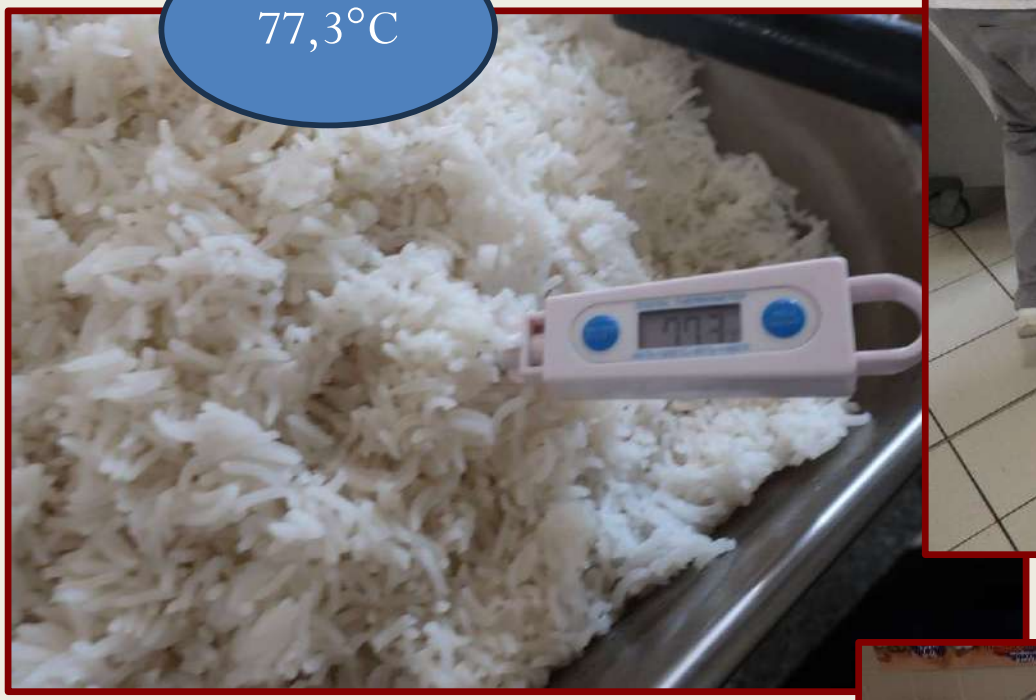
Décontaminer et équeuter les fraises, puis les coupées à votre convenance
Dresser dans les contenants adaptés
Au plus près du service, casser le crumble en miettes et parsemer sur les fraises
Maintenir au frais

Note : le crumble peut être réalisé au batteur mélangeur, avec la feuille et à petite vitesse

La fiche technique indique que la coupe de fraises est composée uniquement de fraises et d'un crumble. Elle prévoit +/- 8kg de fraises pour 2kg de crumble pour 100 portions. Or, le produit réalisé n'est pas une coupe de fraise puisqu'il est essentiellement composé d'une crème fouettée en grande quantité et de très peu de fraises.
La dégustation n'est pas conforme et le prix de 1,21 € TTC n'est pas justifié.



La charcuterie n'est pas toujours origine France, ci-dessus le produit est UE.







La température service est conforme.
Mais il y a, à nouveau, une forte présence de riz.
- Stand inspi 1 et 2
- Stand végétarien
- Bar à légumes
De plus, la présentation en bacs hauts n'est pas conforme.



La traçabilité n'est pas disponible, cela ne respecte pas les procédures en matière d'hygiène.

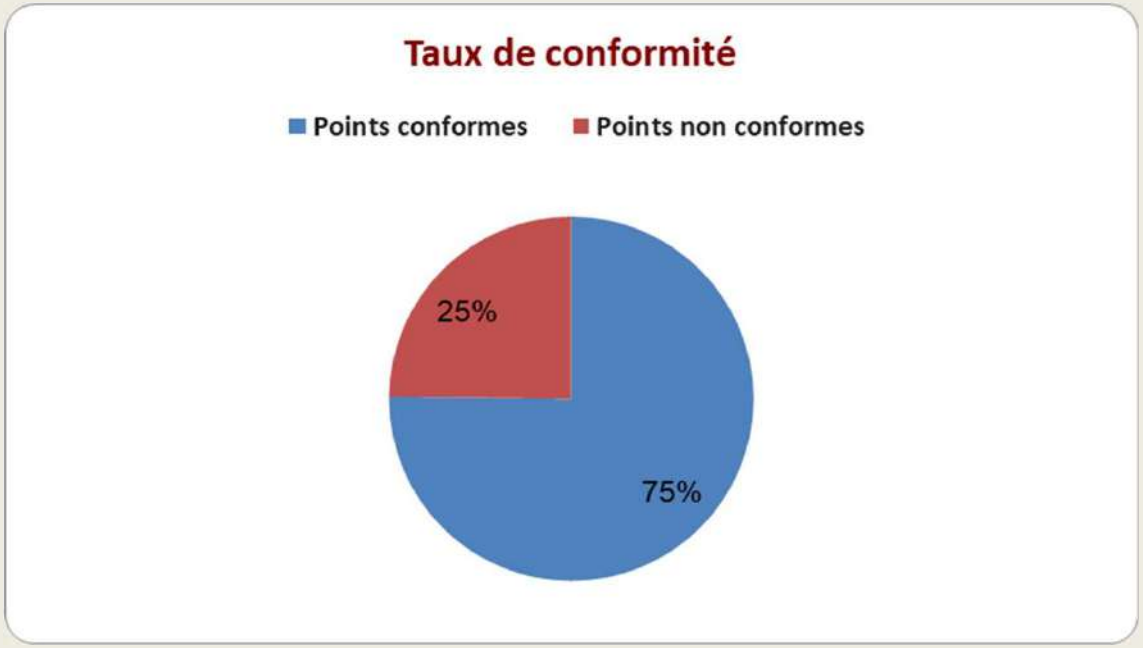


L'entretien des mobiliers est insuffisant.



6. Synthèse générale

Avec un taux de performance de 75%, le résultat de cet audit est bon. Il est très légèrement inférieur par rapport au dernier audit (79%).



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**

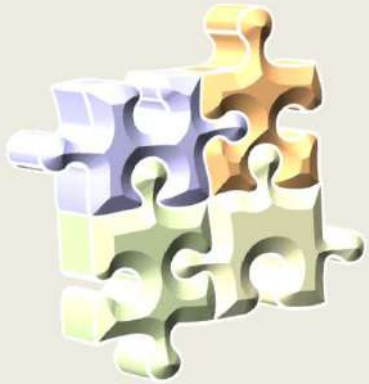


Les principaux points de progrès identifiés lors de cet audit sont les suivants :

- L'information convive, notamment pour l'origine des viandes bovines ;
- Le respect du contrat concernant l'origine des produits et des labels Egalim ;
- Le respect des fiches de production ;
- La prestation grillades qui n'est pas conforme aux engagements.
- La bonne maîtrise des températures des prestations chaudes et froides ;
- Le temps d'attente lors du débarrassage des plateaux par les convives ;
- La gestion des quantités produites afin d'éviter de représenter des prestations produites la veille.

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.



QUESTIONS DE BON SENS

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