

Regard prospectif à 5 ans sur la branche de la restauration commerciale libre-service (RCLS)

Avril 2025

Données-clés de la branche (2022)



4 grands groupes

+ quelques petits réseaux et indépendants



Présence de

500 établissements...



... rattachés à

210 entreprises...



... employant

11 900 salariés

5 grands facteurs d'évolution

impactant les activités, les emplois et les compétences de la branche

TRANSFORMATION DES ORGANISATIONS ET RH DES ÉTABLISSEMENTS

- Tensions sur le recrutement...
- ... accentuées par l'évolution démographique

ÉVOLUTION DES ATTENTES ET COMPORTEMENTS DES CLIENTS

- Baisse du pouvoir d'achat des ménages
- Mutation de la pause déjeuner des travailleurs
- Evolution des modes de consommation et des attentes des clients

ÉVOLUTION DU MARCHÉ ÉCONOMIQUE DE LA RESTAURATION

- Concurrence accrue des autres formes de restauration
- Evolution des produits, des services et de l'expérience-client
- Complexification de la gestion économique et financière

RENFORCEMENT DU CADRE RÉGLEMENTAIRE ET ENVIRONNEMENTAL

- Mise en œuvre des réglementations environnementales et politiques RSE
- Suivi renforcé de l'évolution des normes QHSE

MUTATIONS TECHNOLOGIQUES

- Optimisation des activités par les outils numériques
- Evolution des modes de communication et d'interaction avec la clientèle
- Digitalisation de la formation (e-learning)

Cartographie des métiers

Encadrement

- Directeur d'établissement / d'exploitation → ~ 4 % des salariés (480 à 500 salariés estimés)
- Adjoint de direction
- animateur (responsable) point de vente / de service → ~ 10 % des salariés (1 100 à 1 300 salariés estimés)



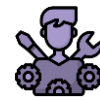
Production cuisine et salle

- Employé polyvalent de restauration → ~ 71 % des salariés (8 500 à 8 700 salariés estimés)
- Commis de cuisine → ~ 8 % des salariés (900 à 1 000 salariés estimés)
- Cuisinier
- Barista → 2 % des salariés (230 à 250 salariés estimés)



Fonctions supports

- Responsable / agent administratif et financier
- Responsable produits / achats
- Responsable / chargé RH - formation
- Responsable / chargé de marketing - communication
- Responsable / opérateur des systèmes d'information



~ 5 % des salariés (580 à 620 salariés estimés)

Environ 6 500 salariés à recruter dans la branche entre 2024 et 2027...

... soit environ **18 % de l'effectif actuel** à recruter chaque année...
...dont la majorité du fait de la **mobilité des salariés** (reconversions, évolution professionnelle, etc.)...
... et à la marge pour compenser les **départs en retraite**



Encadrement

~ 150 recrutements par an



Production cuisine et salle

~ 1 970 recrutements par an

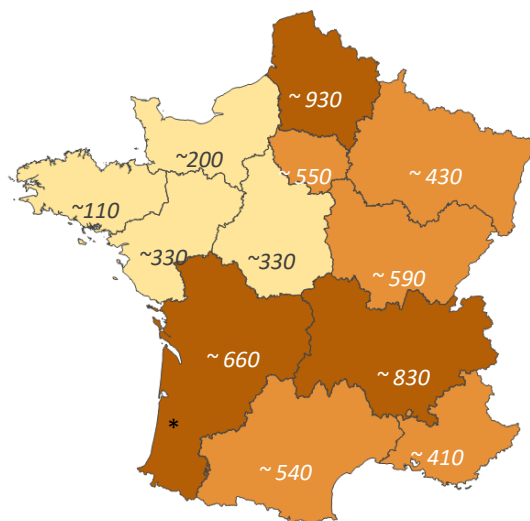


Fonctions supports

~ 45 recrutements par an

LOCALISATION DES BESOINS EN RECRUTEMENT ESTIMÉS À HORIZON 2027 EN PRODUCTION CUISINE ET SALLE

Source : estimations Katalyse



Une offre de formation globalement adéquate, quelques besoins complémentaires

- A l'échelle nationale, l'offre de formation existante - généraliste ou dédiée au secteur de la restauration - **permet dans l'ensemble de répondre aux besoins** de la branche sur ses différents métiers, en particulier le TP Employé polyvalent de restauration et le CAP Production et service en restauration concernant le métier d'EPR.
- Afin de **répondre aux spécificités de la branche sur deux métier-clés**, les **titres à finalité professionnelle** « Employé de service et de production en restauration » (niveau 3) et « Responsable opérationnel de point de restauration » (niveau 4) sont en cours de création.

3 grands enjeux identifiés pour la branche

→ Des enjeux croisés au service de l'attractivité de la branche et de ses métiers, de la fidélisation des salariés et *in fine* de la pérennisation des activités



(Re-)trouver et faire valoir l'**identité** de la branche et de ses métiers



Favoriser la montée en **compétences** des salariés et la reconnaissance des compétences



Consolider les **viviers** de recrutement et favoriser les **parcours** professionnels des salariés