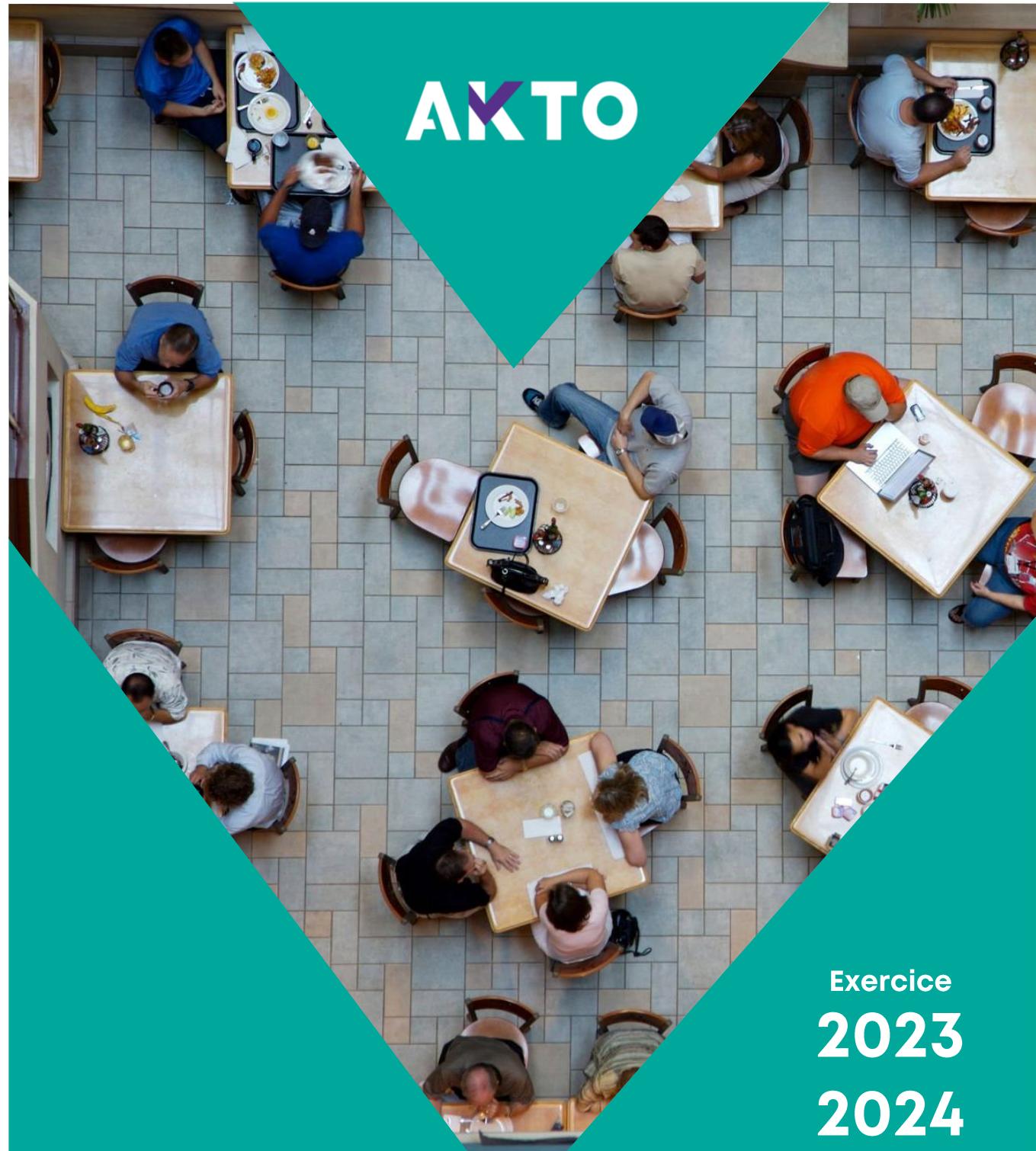




PANORAMA
STATISTIQUE
EMPLOI ET FORMATION
PROFESSIONNELLE

Branche de la Restauration collective

IDCC 1266



AKTO

Exercice
2023
2024

Sommaire

Définition, éléments de contexte et chiffres-clés

1

Les établissements de la branche

2

Les salariés de la branche

3

L'emploi dans la branche

4

La formation dans la branche

Méthodologie

La Branche de la Restauration collective en France en bref

La branche de la **Restauration collective (IDCC1266)** réunit les restaurants dits « en gestion concédée », soit un service assuré par un prestataire extérieur. Elle se caractérise également par la multiplicité des segments d'activité dans lesquels elle intervient :

- **La restauration d'entreprises et d'administrations**
- **La restauration scolaire** (crèches, écoles, universités...)
- **La restauration médico-sociale**
- **Autres formes de restauration collective** : maisons de retraite, EHPAD, centres, maisons de vacances, Armée, prisons.

Contrairement à une restauration traditionnelle, le coût du repas est souvent **partiellement pris en charge** (voire parfois dans sa totalité) par l'employeur, aussi bien en collectivité qu'en entreprise.

La Branche regroupe de nombreux acteurs, du grand groupe à la TPE.

Près de **7 millions de repas servis chaque jour** dans un établissement de restauration collective.

Une branche qui confirme sa mutation malgré l'impact toujours important de la réglementation sur son activité en 2024

En 2024, la branche de la Restauration collective doit faire face à un **contexte encore fragile** marqué (et ce depuis plusieurs années) par une **inflation persistante**, une **réglementation accrue**, une **pénurie de main d'œuvre** et la **concurrence** d'alternatives aux repas en restaurant collectif toujours en croissance (offres de snacking en boulangerie, restauration rapide, etc.).

Avec près d'**1 repas sur 6 pris en France**, la restauration collective est une **branche majeure de la restauration** et se doit de répondre aux évolutions de consommation ainsi qu'aux exigences des consommateurs, leurs attentes et leurs besoins : produits de qualité et de saison, circuits courts, repas équilibrés, lutte contre le gaspillage, espaces repas chaleureux, innovation, personnalisation de l'expérience client, etc.

La branche fait face également au renforcement du cadre réglementaire et environnemental ces dernières années :

- La **loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC)** avec des objectifs de réduction des emballages, d'économie d'eau, etc.
- La **loi Agriculture et Alimentation / loi EGAlim** : favoriser une alimentation saine et durable (minimum de 50% de produits durables dont 20% de produits bio), interdiction des contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service, etc.
- La **loi Grenelle 2** et l'obligation de trier et de valoriser l'ensemble des biodéchets (précédemment obligatoire qu'à partir de 5 tonnes par an), etc.

Ces différentes réglementations **impactent les modèles économiques des entreprises** avec des coûts de conformité et d'investissements importants (achats alimentaires, équipements, ressources humaines).

La Branche est encore en 2024 en **pleine mutation** avec une volonté des professionnels de se réinventer et de proposer de nouvelles façons de se nourrir (plus saine, plus locale, etc.). **L'innovation est aussi au cœur des réflexions** : utilisation de l'IA pour optimiser les approvisionnements et réduire le gaspillage, traçabilité alimentaire, personnalisation des menus, etc.

La Branche de la Restauration collective : chiffres-clés de l'exercice 2023-2024



9 470
établissements
En 2023
(9 810 en 2022)



93 900
salariés
au 31/12/2023



1 563
contrats en
alternance
En 2024
dont **1 494**
en
apprentissage

Source : DARES 2023, INSEE 2023-2024, AKTO 2024

A photograph of a chef in a professional kitchen. He is wearing a white chef's hat, a white apron, and a blue surgical mask. He has dark hair and glasses. He is looking down at a large metal mixing bowl on a stand mixer, which is blending ingredients. In the background, there are shelves with various boxes and containers. The lighting is bright, typical of a commercial kitchen.

1

Les établissements de la branche

Structure de la Branche selon la taille d'entreprise



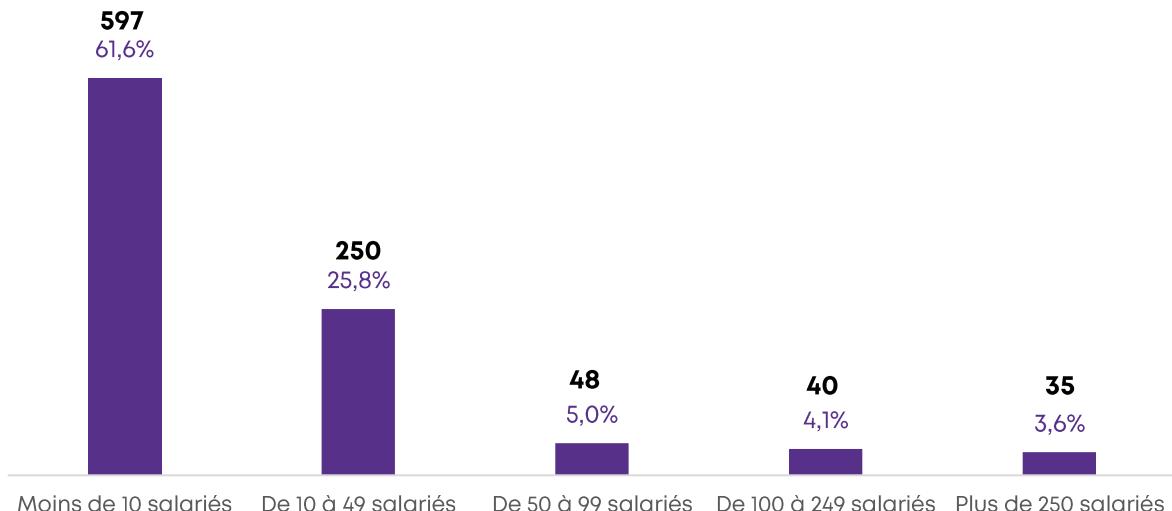
970 entreprises* relèvent de la branche au 31/12/2023
Soit une **baisse** de 3% par rapport à 2022



Nombre d'établissements/entreprises ayant au moins un salarié avec l'IDCC 1266

*Entreprise : unité économique (N° SIREN)

Répartition par taille d'entreprise en 2023



La branche compte **970 entreprises** en 2023 et connaît une baisse de 3% par rapport à l'année précédente (une baisse à relativiser avec un volume de 30 entreprises). Cela peut s'expliquer par **l'effet de la conjoncture économique** : hausse de défaillances chez les TPE et PME, maintien du télétravail (22% des salariés du privé pratiquent le télétravail en 2024 contre 4% en 2019), réduction des charges de la part des entreprises mandatrices (par conséquent un poste de charge « restauration collective » qui peut être remis en cause), etc.

62% des entreprises (597 structures) de la branche ont moins de 10 salariés. La répartition par taille reste stable par rapport à 2022.

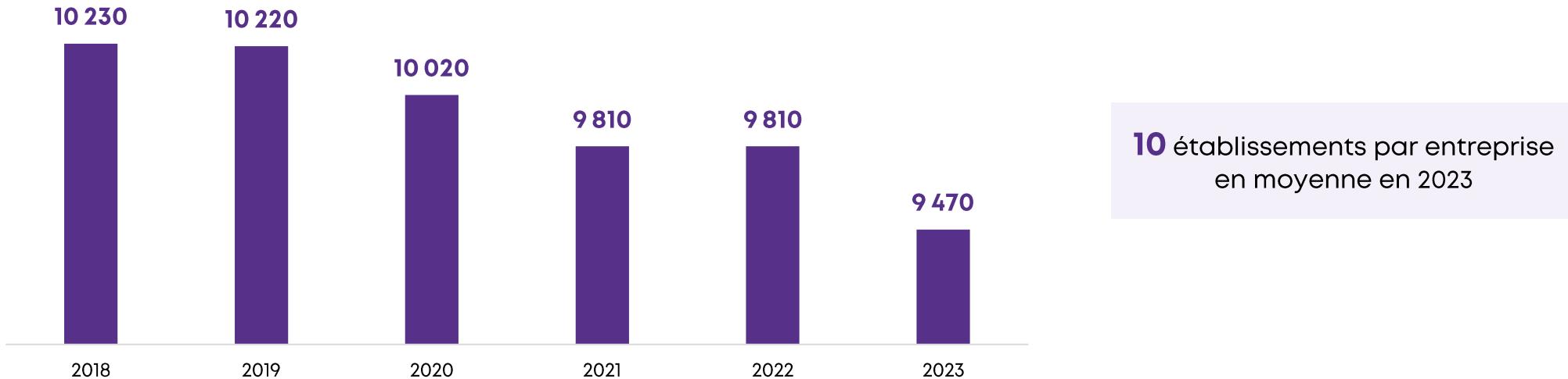
Source : DARES 2023, Insee BTS 2023

Un nombre d'établissements en baisse en moyenne de 4% par an sur la période 2018-2023



Après deux années 2021 et 2022 marquées par une stabilité du nombre d'établissements, la branche subit une nouvelle baisse en 2023 pour atteindre 9 470 entités (soit 340 établissements en moins par rapport à 2023).

Evolution du nombre d'établissements de la branche entre 2018 et 2023



*Etablissement : lieu d'exercice effectif de l'activité, dépendant juridiquement d'une entreprise (N° SIRET)

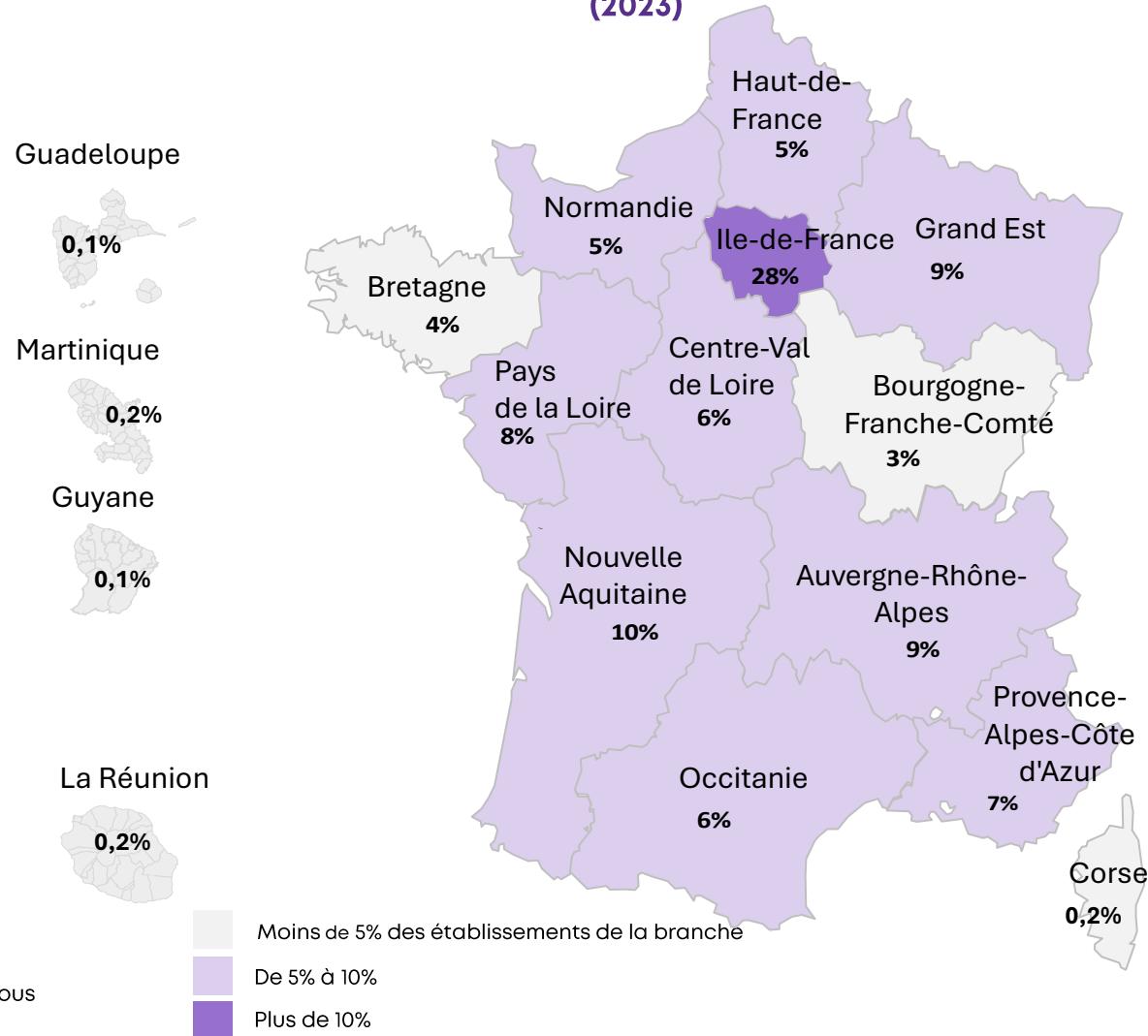
Source : DARES 2023, Fiches statistiques de convention collective
Nombre d'établissements ayant au moins un salarié relevant de l'IDCC 1266

28% des établissements de la branche implantés en Ile-de-France

La **région Ile-de-France** concentre une part importante des entreprises de la restauration collective sous contrat. Première région économique de France, elle regroupe de **nombreuses structures mandatrices** : écoles et crèches, administration et entreprises ; ces dernières représentent plus de 1,2 million de structures (pour 6 millions d'emplois).

A des degrés moindres, **la Nouvelle-Aquitaine, le Grand Est et l'Auvergne-Rhône-Alpes** sont aussi des **régions attractives** en termes d'entreprises, d'emplois et de population et par conséquent des territoires d'implantation pour la branche de la restauration collective.

Répartition des établissements de la branche sur le territoire (2023)



Source : ACOSS, 2024

Champ : les données concernant uniquement la restauration collective sous contrat, nomenclature APE 5629A

2

Les salariés de la branche



82% des salariés travaillent dans les entreprises de 250 salariés et plus de la branche

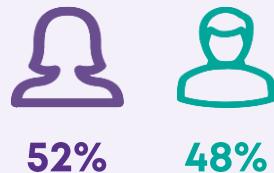
La branche compte **93 900** salariés en 2023 ; des effectifs qui restent stables depuis 2022 malgré la baisse du nombre d'établissements.

Si les entreprises de 250 salariés et plus ne représentent que **3,6%** des structures de la branche, ces dernières emploient plus de **80% des salariés**.

A l'inverse, les TPE qui représentent plus de **61%** des entreprises de la branche n'emploient que **2% des salariés**.

77% des salariés à temps complet

71% des salariés avec le statut employé ou ouvrier

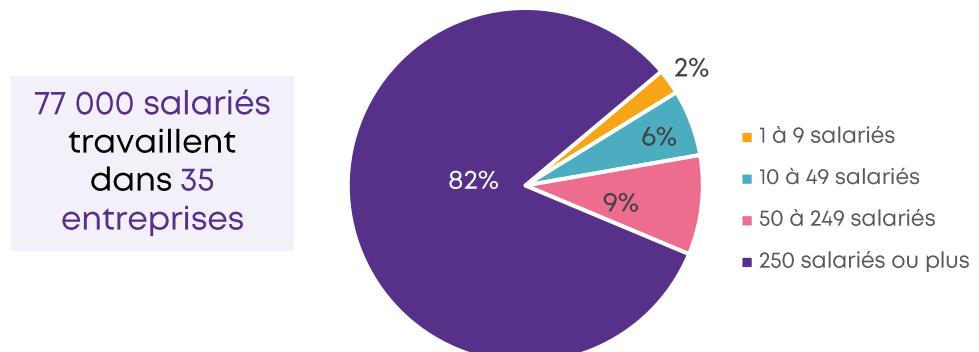


Cadre	5,3%	8,5%
Profession intermédiaire	15,2%	29,7%
Employé	65,8%	29,9%
Ouvrier	13,7%	32,0%

La **majorité des salariés** de la branche est en **CDI** (96%)

Source : DARES Fiche statistique de convention collective, 2023

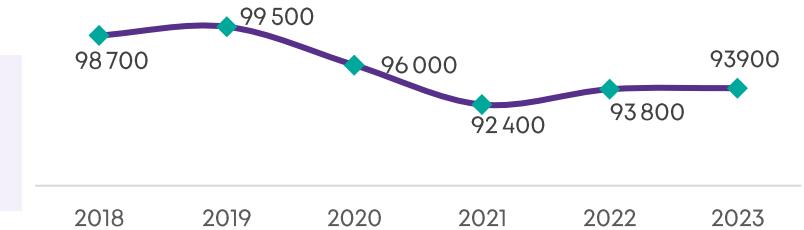
Répartition des salariés de la branche selon la taille de l'entreprise employeuse



3 salariés en moyenne par TPE
21 salariés en moyenne dans entreprises de 10 à 49 salariés

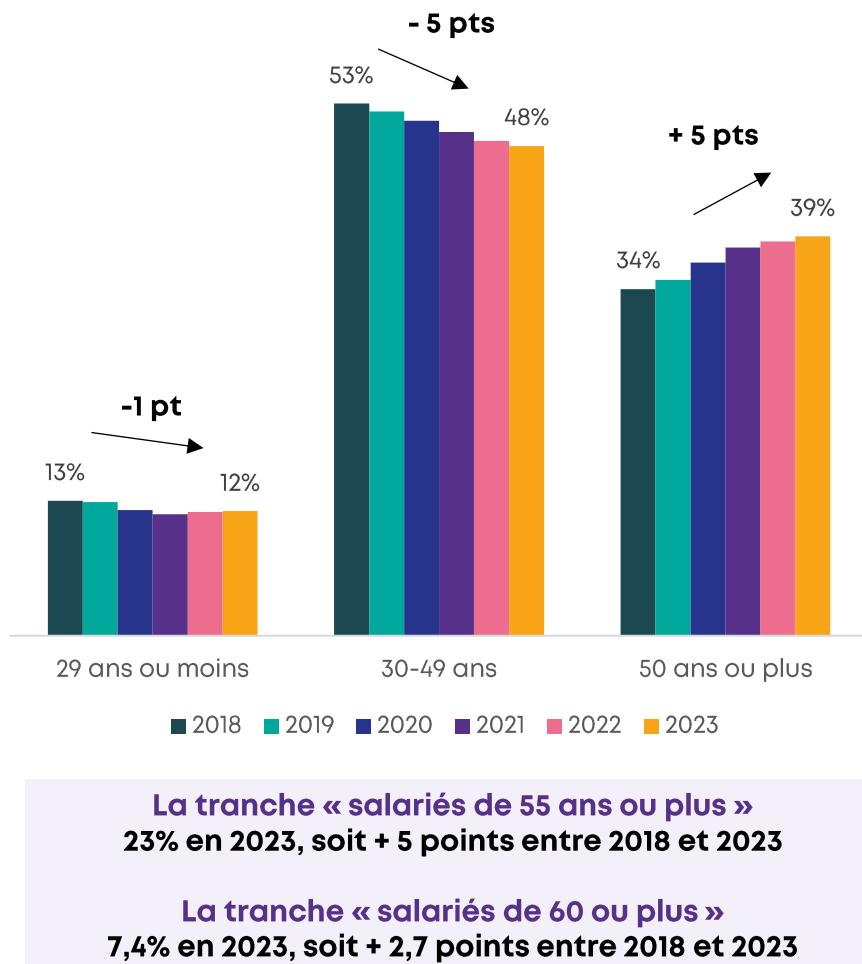
Evolution du nombre de salariés de la branche entre 2018 et 2022

Un effectif salarié **stable** entre 2022 et 2023



Un taux d'emploi des seniors qui progresse fortement dans la branche

Évolution de la répartition par tranches d'âge des salariés
(2018-2023)



On observe **une baisse significative de 5 points** des salariés âgés de **30 à 49 ans** dans les entreprises de la branche. Cette baisse se fait au profit d'une **forte hausse** de la tranche d'âge des salariés de **plus de 50 ans** sur la période 2018-2023. La **tranche de salariés de plus de 60 ans a progressé de 2,7 points** sur cette même période.

Ce vieillissement de la population salariée de la branche peut s'expliquer d'abord par **une conjoncture nationale** ; de plus en plus de seniors sont aujourd'hui sur le marché du travail. Le taux d'emploi s'accroît, essentiellement sous l'effet des **réformes de retraites : allongement de la durée de cotisation et report progressif de l'âge légal de 62 à 64 ans** (Loi Fillon 2003, Loi Woerth 2010 et la réforme Borne 2023).

Il s'explique également par **les caractéristiques de la branche** qui impose **moins de contraintes que la restauration traditionnelle ou rapide** (contraintes horaires notamment). Par conséquent, les salariés de plus de 50 ans vont avoir tendance **à se tourner vers la restauration collective pour la seconde partie de leurs carrières**.

Source : DARES 2023

Singularité de la Restauration collective dans la pyramide des âges comparativement aux autres branches du secteur

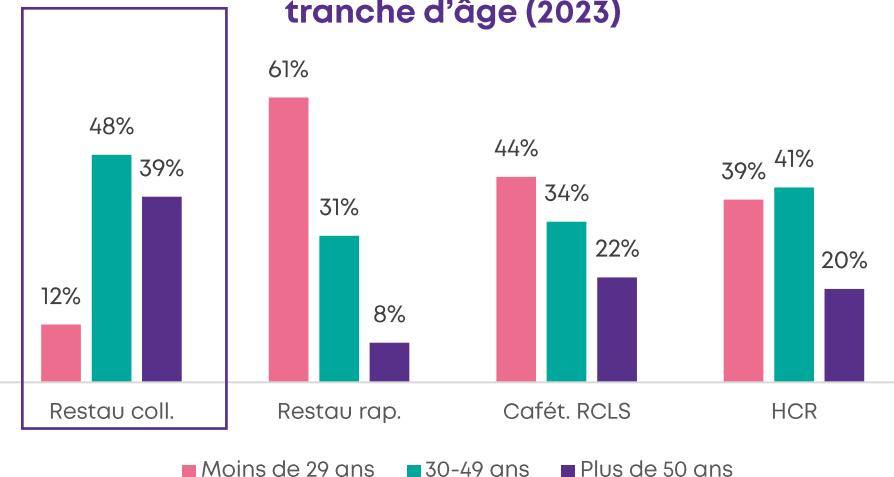
La Restauration collective a une répartition par tranche d'âge de ses salariés « inversée » comparativement aux branches HCR, RCLS et Restauration rapide.

La branche Restauration collective est sous-représentée sur la tranche d'âge moins de 29 ans contrairement aux branches de la Restauration rapide et RCLS.

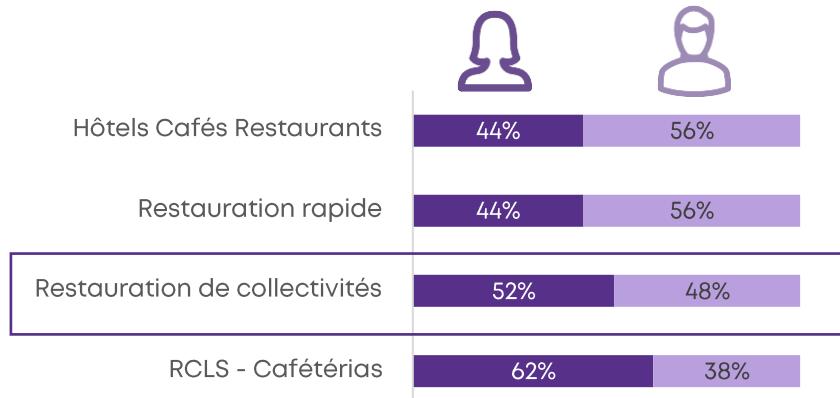
A l'inverse, la tranche d'âge de plus de 50 ans est largement présente dans la Restauration collective avec là aussi des écarts importants avec les autres branches : 31 points d'écart avec la restauration rapide, plus de 15 points d'écart avec la RCLS et les HCR.

Les femmes sont plus présentes dans la Restauration collective comparativement aux Hôtels-Cafés-Restaurants et la Restauration rapide où les hommes majoritaires.

Répartition des salariés par branche, selon la tranche d'âge (2023)



Répartition des salariés par branche selon le sexe



Source: DARES 2023

*Branches des Hôtels cafés restaurants, restauration rapide et restauration commerciale en libre service



3

L'emploi dans la branche

L'emploi dans la branche : photographie 2023-2024 des offres d'emploi déposées

Métier de la branche	Volume (année complète 2024)	Volume (année complète 2023)	Evolution 2024-2023
Cuisinier(ère)	Près de 7 000 offres	Près de 6 800 offres	Stable
Employé(e) de restauration collective	Près de 5 000 offres	Près de 6 500 offres	En baisse
Chef(fe) gérant(e)	Près de 2 000 offres	Près de 2 000 offres	Stable
Plongeur(geuse)	Près de 1 900 offres	Près de 1 700 offres	Stable
Commis de cuisine	Près de 700 offres	Près de 700 offres	Stable
Chef(fe) de cuisine	Près de 3 300 offres	Près de 3 000 offres	Stable
Responsable d'établissement	Près de 10 offres	Près de 30 offres	En baisse

Note méthodologique

Pour recenser les annonces des offres d'emplois déposées, le site Jobfeed/Market IQ France a été utilisé. Ce site regroupe les offres d'emplois issues des entreprises employeuses et des différentes agences de recrutement.

Ce tableau est une première photographie des offres déposées, il peut cependant comporter des doublons.

Source: Offres collectées JOBFEED.FR
Périmètre: Restauration collective

4

La formation dans la branche





L'alternance

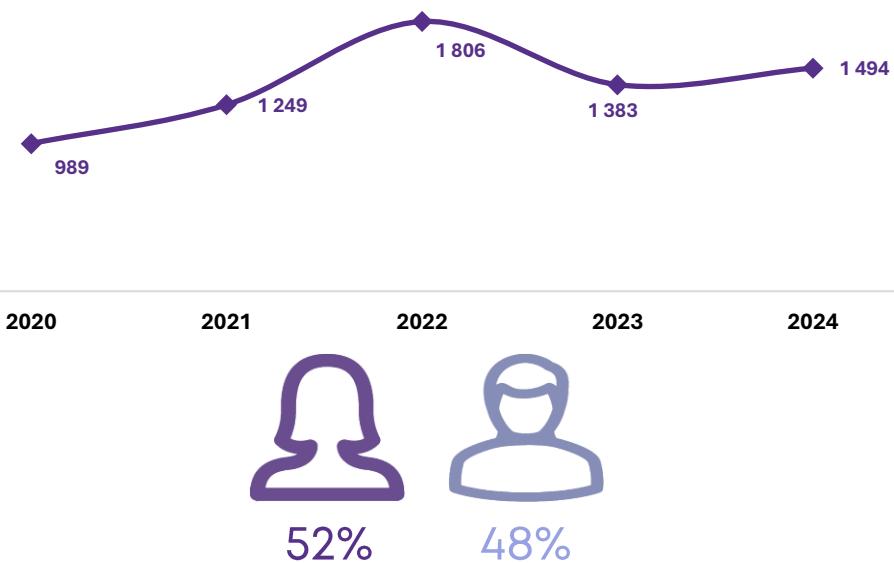
Contrat d'apprentissage

Contrat de
professionnalisation

ProA

Un nombre d'apprentis en hausse en 2024 et qui se concentre dans les plus grandes entreprises

Evolution du nombre de contrats d'apprentissage dans la branche



Par rapport aux deux années précédentes, la part des **femmes** dans les contrats d'apprentissage est plus importante (+2 points).

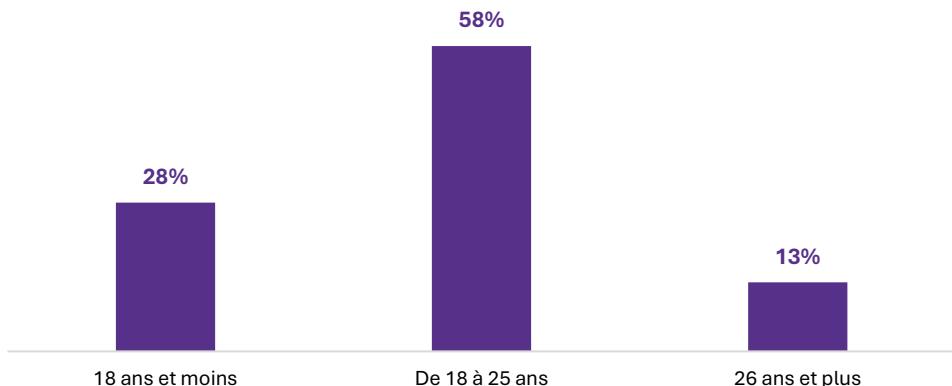
La majorité des apprentis appartiennent à la classe d'âge 18-25 ans en cohérence avec les niveaux de diplômes préparés.

7% des apprentis de la branche en 2024 sont en situation de handicap.

Au sein de la branche, près de 1 500 **contrats d'apprentissage** ont été signés en 2024 (+8% par rapport à 2023).

Le nombre d'apprentis dans la branche reste cependant faible puisque **seulement 15% des entreprises (142) ont conclu au moins un contrat d'apprentissage en 2024** ; une part en baisse de 3,5% par rapport à 2023.

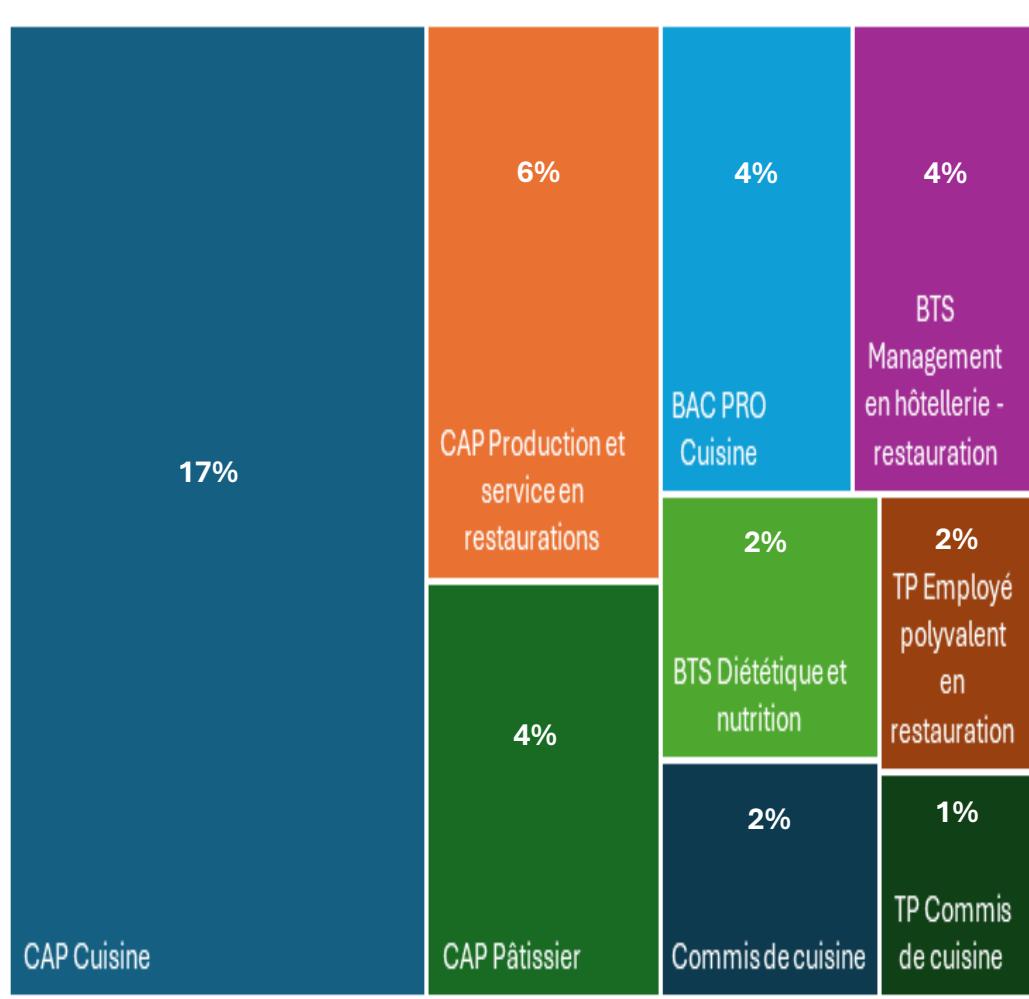
Contrats d'apprentissage par tranches d'âge (2024)



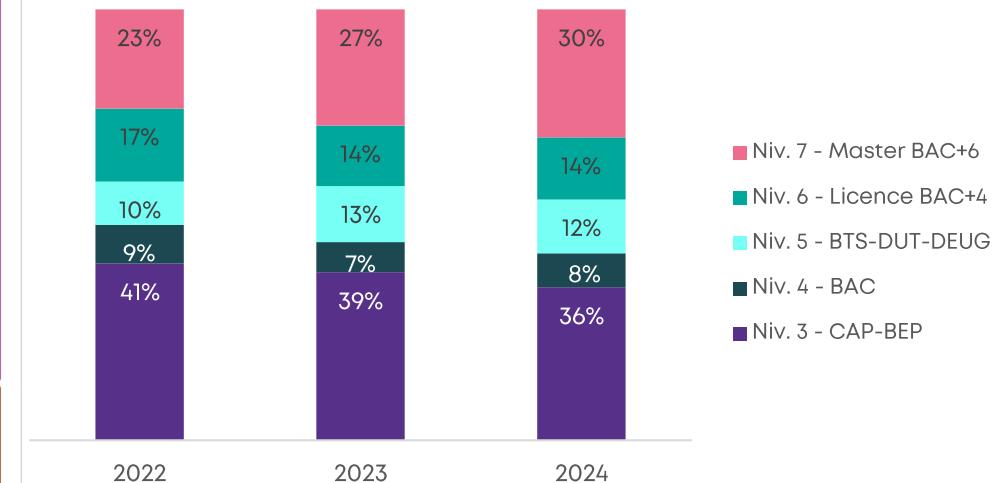
Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation Branche Restauration collective (IDCC 1266)

10 certifications regroupent 44% des contrats d'apprentissage

Les principales certifications préparées en 2024 dans la branche



Répartition des certifications préparées par niveau (%)



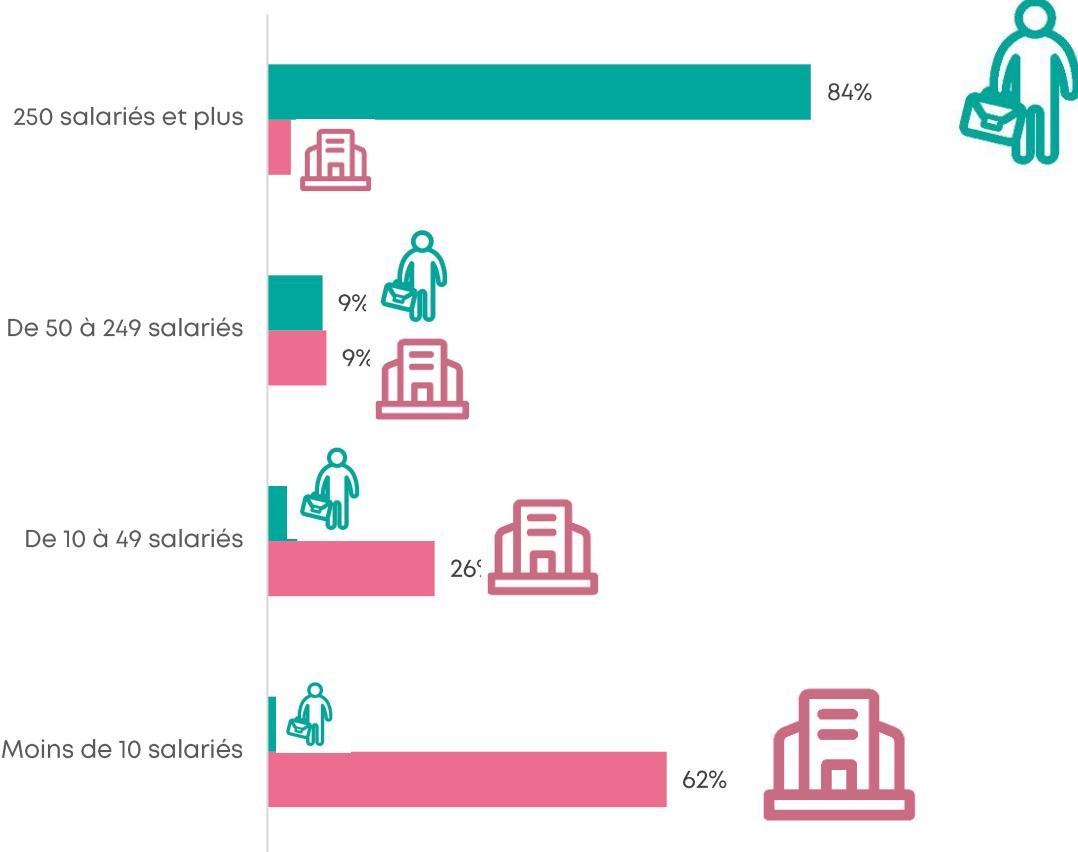
797 h de formation en moyenne
(824 heures en 2023)

17 mois de durée moyenne des contrats
(19 mois en 2023)

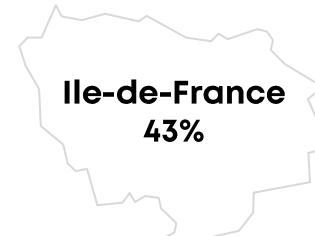
Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation Branche Restauration collective (IDCC 1266)

84% des apprentis sont dans les plus grandes entreprises de la branche

Répartition par taille des entreprises et répartition des apprentis selon la taille de l'entreprise



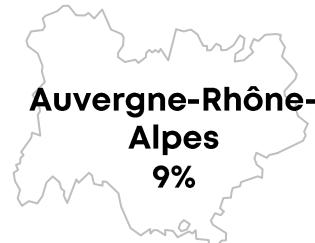
Top 3 des régions avec le plus d'apprentis de la branche en 2024



Ile-de-France
43%



Hauts-de-France
12%



Auvergne-Rhône-Alpes
9%

43% des apprentis de la branche restauration collective réalisent leur apprentissage en **Ile-de-France** ; région la plus attractive et la plus dynamique : concentration d'entreprises de la branche, concentration d'entreprises mandatrices, etc.

Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation Branche Restauration collective (IDCC 1266)

Des volumes plutôt stables en 2024

Evolution du nombre de contrats de professionnalisation dans la branche



Avec **69 contrats** de professionnalisation en 2024, le nombre de contrats reste relativement stable.

26 entreprises de la branche ont conclu au moins un contrat de professionnalisation en 2024 dont **1 qui concentre à elle seule 28% des contrats de professionnalisation.**

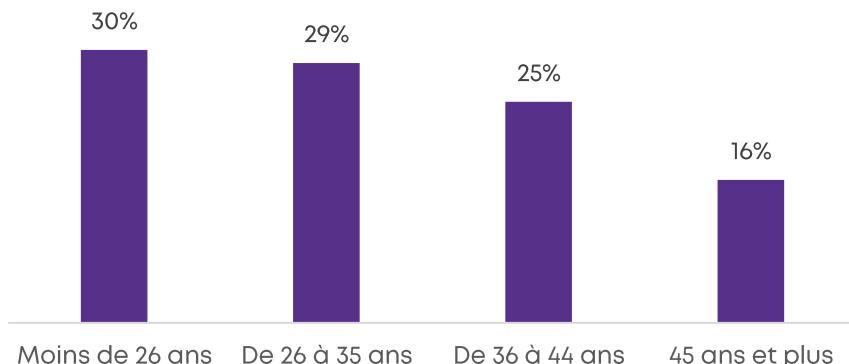


Alors qu'il y avait une quasi-parité homme-femme en 2023, on observe en 2024 une autre tendance : **3 stagiaires sur 4 sont des femmes.**

41% des stagiaires ont plus de 36 ans.

2 stagiaires en situation de handicap ont des contrats de professionnalisation en 2024 (soit une croissance de 3% par rapport à 2023).

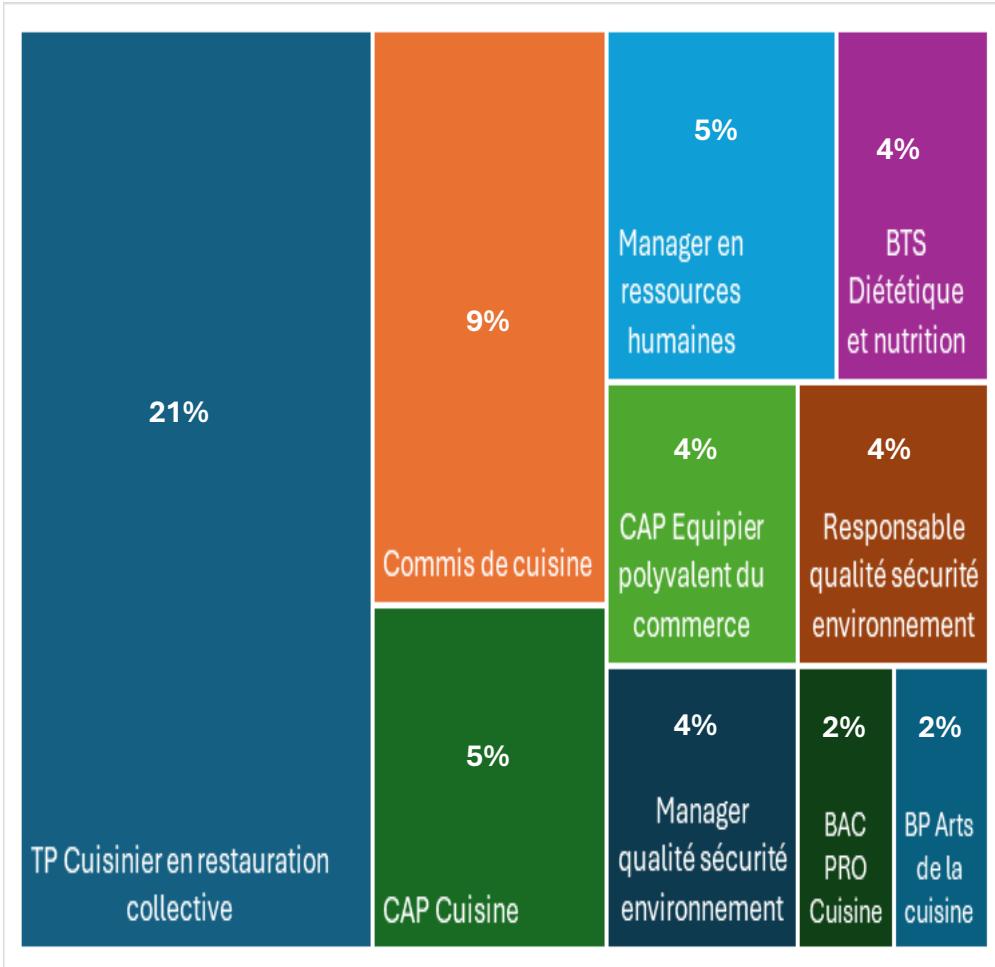
Contrats de professionnalisation par tranches d'âge (2024)



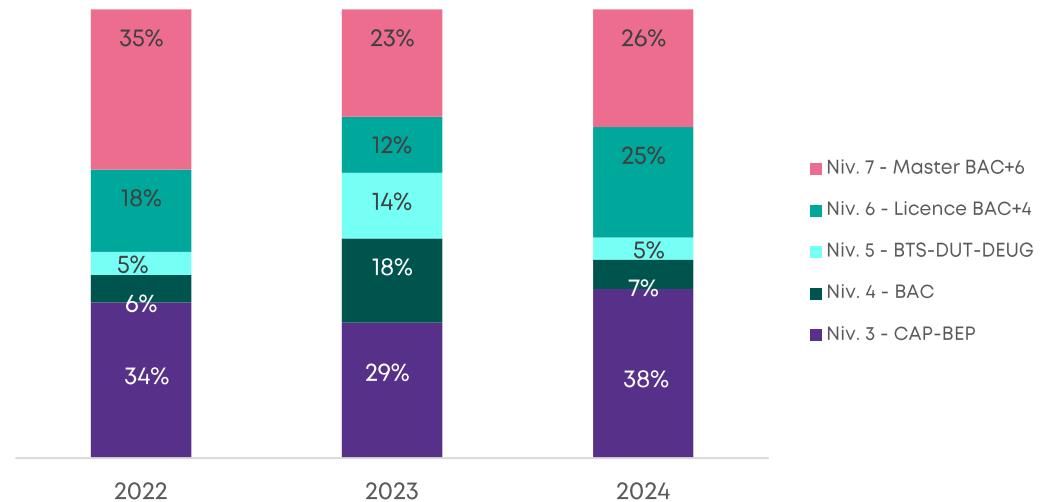
Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation Branche Restauration collective (IDCC 1266)

10 certifications regroupent 59% des contrats de professionnalisation

Les principales certifications préparées en 2024 dans la branche



Répartition des certifications préparées par niveau (%)



510 h de formation en moyenne

(498 heures en 2023)

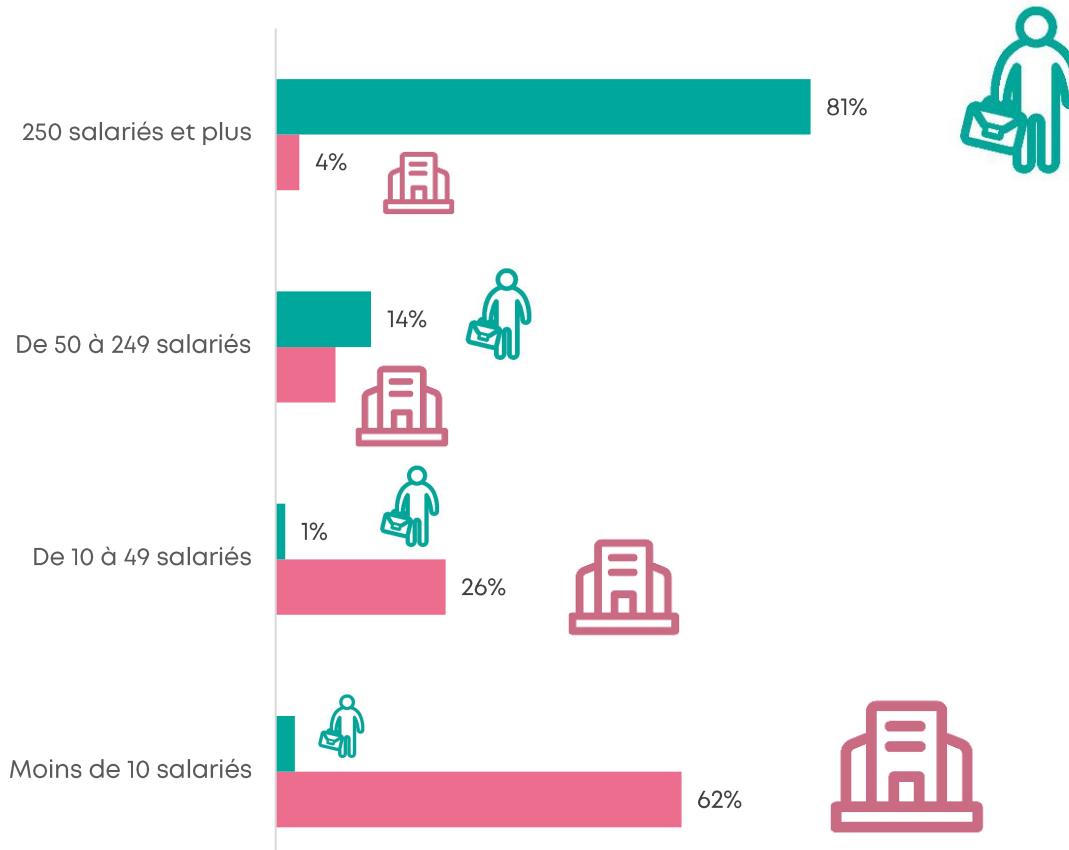
12 mois de durée moyenne des contrats

(14 mois en 2023)

Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation Branche Restauration collective (IDCC 1266)

81% des stagiaires dans les entreprises de 250 salariés et plus

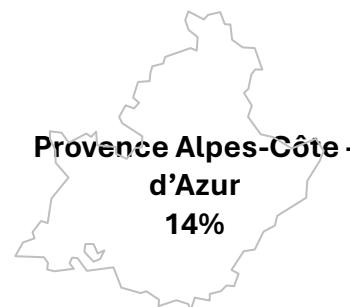
Répartition par taille des entreprises et répartition des stagiaires selon la taille de l'entreprise



Top 3 des régions avec le plus de stagiaires de la branche en 2024



Ile-de-France
49%



Provence Alpes-Côte -
d'Azur
14%



Hauts-de-France
13%

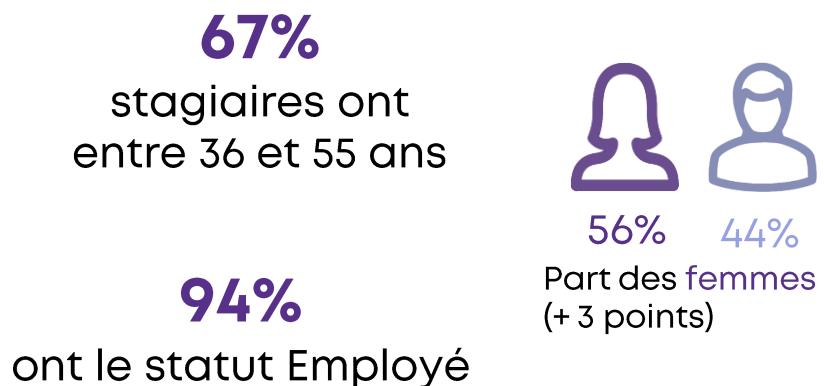
Près d'un stagiaire sur deux de la branche restauration collective réalise son apprentissage en **Ile-de-France** ; région la plus attractive et la plus dynamique : concentration d'entreprises de la branche, concentration d'entreprises mandatrices, etc.

Le nombre de stagiaires du dispositif ProA continue de baisser en 2024

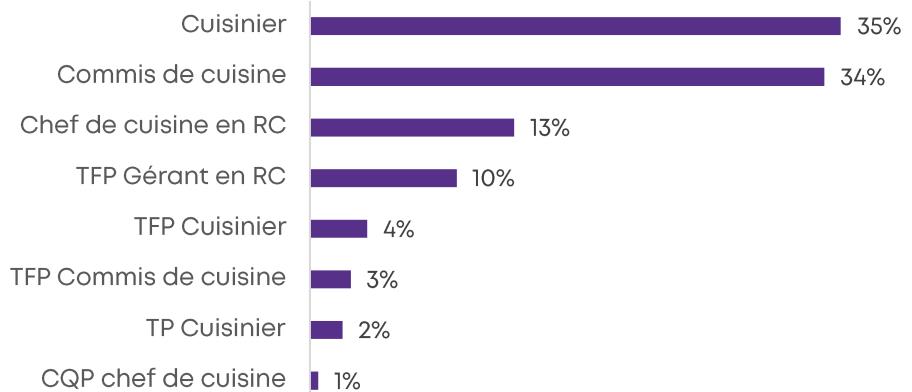


Avec **194 contrats** du dispositif de promotion par alternance (ProA) en 2024, la forte baisse, déjà enregistrée entre 2022 et 2023 (-83%), se confirme entre 2023 et 2024 (-50%) ; les certifications de la branche étant arrivées à échéance au RNCP à l'été 2023.

17 entreprises de la branche ont conclu au moins un contrat en 2024 dont **1 qui concentre à elle seule 34% des contrats du dispositif**.



Répartition des stagiaires ProA par certification (2024)



Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation Branche Restauration collective (IDCC 1266)



Le Plan de Développement de Compétences (y compris actions collectives)

Le PDC pour les entreprises de moins de 11 salariés

Nombre de stagiaires (2022-2024)



48%
stagiaires ont
moins de 36 ans

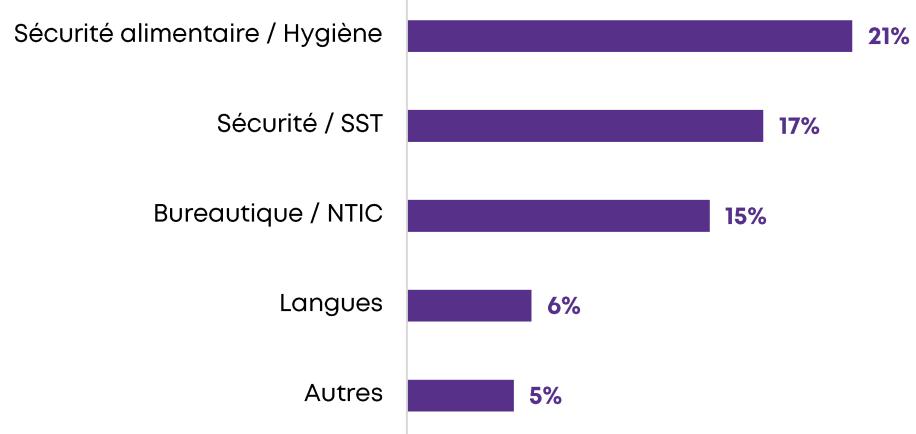
83%
ont le statut Employé



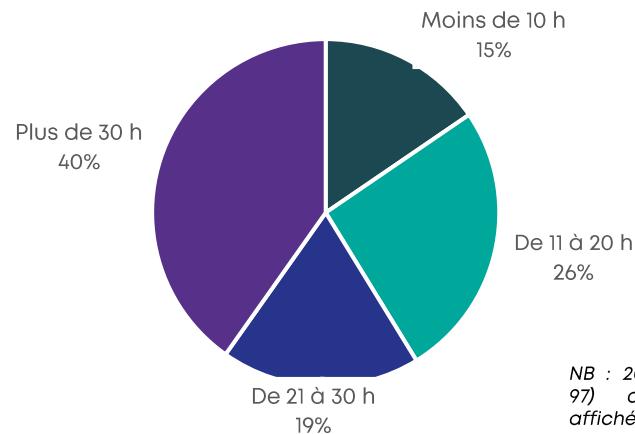
19 heures
de formation en moyenne

Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation ; Branche Restauration collective (IDCC 1266)

Répartition thématique des formations (2024)



Répartition des formations selon le nombre d'heures (2024)



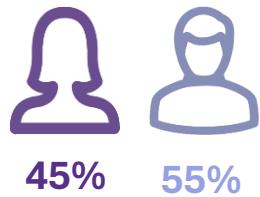
NB : 20 formations (sur 97) avec 0 heure affichée

Le PDC pour les entreprises de 11 à 49 salariés

Nombre de stagiaires (2022-2024)



73%
Des stagiaires ont
plus de 36 ans

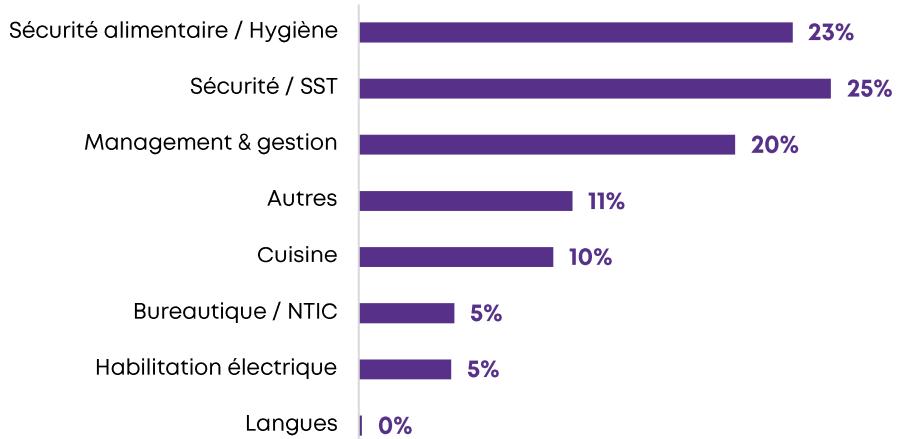


75%
ont le statut Employé

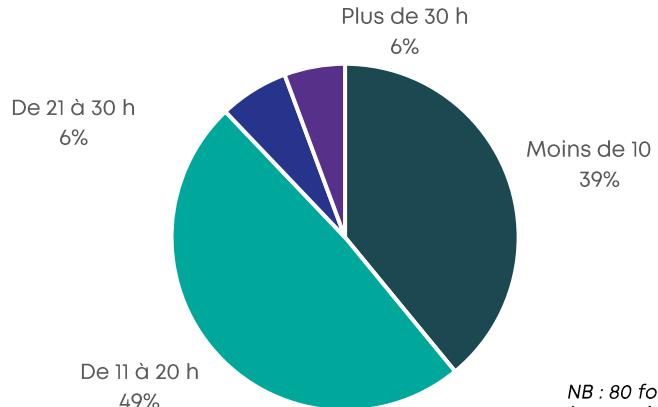
11 heures
de formation en moyenne

Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation ; Branche Restauration collective (IDCC 1266)

Répartition thématique des formations (2024)



Répartition des formations selon le nombre d'heures (2024)



Le PDC pour les entreprises de plus de 50 salariés

Nota bene: Les données relatives au Plan de Développement des Compétences pour les entreprises de plus de 50 salariés sont, de fait, non exhaustives : elles correspondent uniquement aux formations financées par AKTO via les versements volontaires.

Nombre de stagiaires (2022-2024)



68%

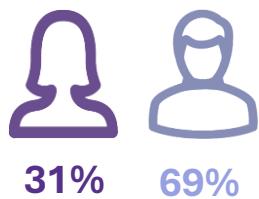
Des stagiaires ont plus de 36 ans

59%

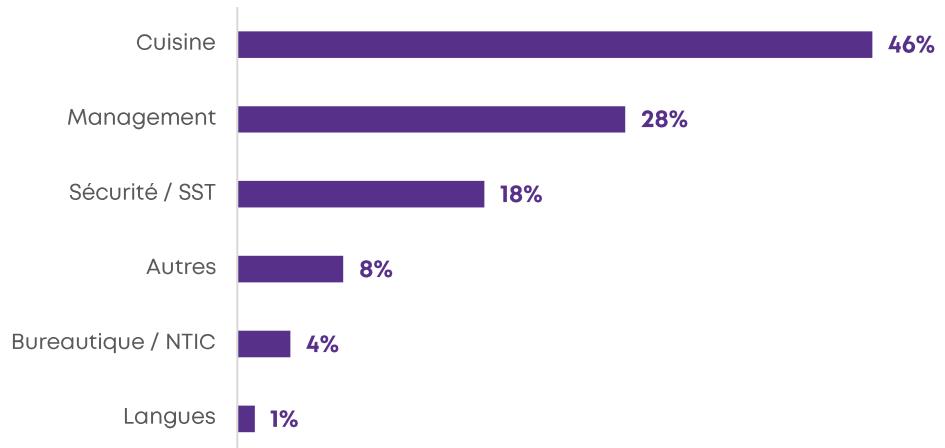
ont le statut Employé

15 heures

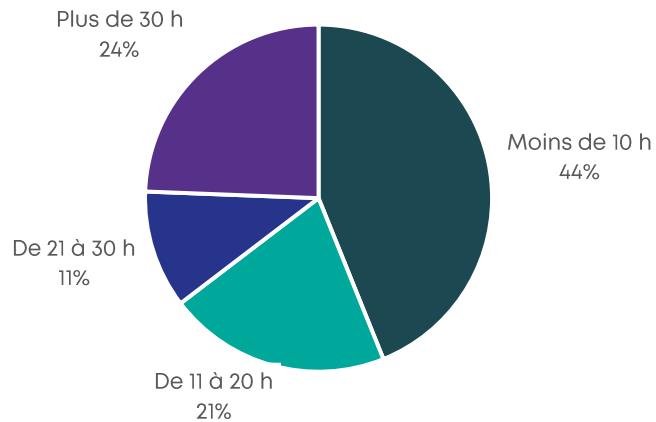
de formation en moyenne



Répartition thématique de formation (2024)



Répartition des heures selon le nombre de formations (2024)



Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation ; Branche Restauration collective (IDCC 1266)

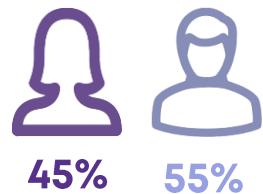
A professional chef, wearing a white chef's coat and a white hairnet, is focused on his work in a commercial kitchen. He is positioned on the left side of the frame, with his hands near a large industrial oven or grill. The background shows various kitchen equipment and utensils, suggesting a busy restaurant or hotel kitchen environment.

FNE et POEC

Un nombre de stagiaires qui évolue fortement en 2024



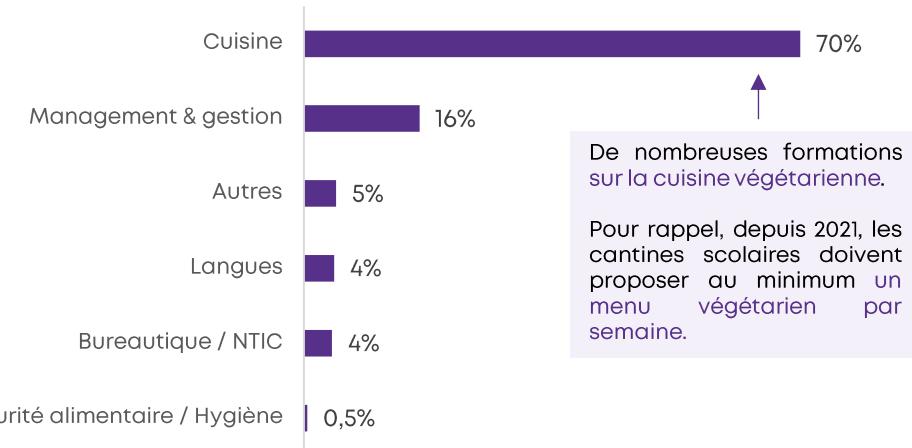
48%
Des stagiaires ont
plus de 46 ans



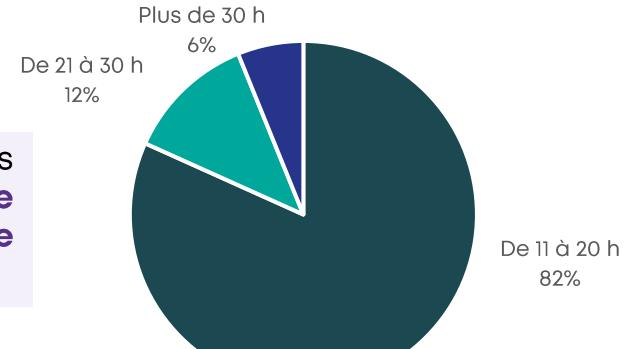
11 heures
de formation en moyenne

Le FNE-Formation a été recentré dès 2023 et surtout en 2024 vers les **grandes transitions** (écologique et numérique) ; ce qui peut être **une clé de lecture pour comprendre la forte hausse du nombre de stagiaires sur ce dispositif en 2024.**

Répartition thématique des formations (2024)



Répartition des heures selon le nombre de formations (2024)



NB : 377 formations (sur 1 061)
avec 0 heure affichée

Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation ; Branche Restauration collective (IDCC 1266)

Une diminution du nombre de stagiaires en 2024 au regard de la baisse des financements

Nombre de stagiaires (2022-2024)



La forte baisse du nombre de stagiaires du dispositif POEC s'explique par la **baisse des financements de l'Etat**.

En 2024, le budget alloué à AKTO pour le financement de la POEC a **été diminué de plus de moitié** (51 millions d'euros vs 112 millions d'euros en 2023).

57%

Des stagiaires ont entre 26 et 45 ans



100% des formations pour obtenir la certification TFP Commis de cuisine en 2024

10 heures
de formation en moyenne

Source: données AKTO
Export juillet 2025, par année de début de formation ; Branche Restauration collective (IDCC 1266)



Méthodologie

Méthodologie : données et sources du panorama

Les données présentées dans ce panorama sont issues de différentes sources.

- Des **données publiques externes disponibles en accès libre** :
 - Portraits statistiques de branche de la DARES (données au 31/12/2023)
 - Données DSN (déclaration sociale nominative)
 - Données Jobfeed
- Des données formations qui sont des **données AKTO internes**. Elles correspondent aux formations ayant débuté en 2024 (il ne s'agit pas de données par engagement financier).
- Des **publications issues de diverses sources accessibles en ligne**
 - Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire, 2024, « Alimentation durable : les nouveautés 2024 pour la restauration collective »
 - ADEME, 2024, « restauration collective : manger mieux tout en respectant l'environnement »
 - Référentiel Restauration collective, 2024, « les leaders de la restauration collective : un panorama des acteurs majeurs »
 - ZEPROS, 2025, « la restauration s'accroche constate Food Service Vision ».

Réalisation novembre 2025

Laurie LEPAN
**Cheffe de projets études et
statistiques**

**Pôle Observatoire
et Certifications, AKTO**