



Restauration collective

Identification De Convention
Collective - IDCC 1266

Les activités

La branche réunit **les restaurants dits « en gestion concédée »** (dont le service est assuré par un prestataire extérieur) pour des entreprises, des administrations, des établissements d'enseignement (scolaire, du supérieur, de formation continue mais aussi les crèches, les centres de découverte...), ainsi que pour des établissements de santé et médico-sociaux.

Type d'activité : préparation et fourniture de repas.

Les chiffres clés 2022



1045 ⓘ
entreprises

Source : France compétences



95970 ⓘ
salariés en ETP

Source : France compétences



2753 ⓘ
**salariés formés via AKTO (hors
alternance)**

Source : AKTO



1408 ⓘ
alternants

Source : AKTO



173 ⓘ
demandeurs d'emploi formés

Source : AKTO

Les principaux enjeux

- ✓ **L'inflation a un impact sur la gestion des coûts**, alors que les habitudes des convives évoluent vers la consommation d'aliments et de menus de plus en plus diversifiés (vegan, circuits courts, bio, etc.), dans une dynamique d'amélioration permanente de leur qualité.

Exemple: avec les messages de santé publique et les prises de conscience sur l'équilibre alimentaire, proposer des menus diététiques à des prix accessibles requiert une démarche particulière.

- ✓ **La digitalisation a fait son irruption** dans la restauration collective en réponse aux nouvelles attentes de services des consommateurs.

Exemple: en plus des réseaux sociaux, la restauration collective investit des canaux de communication directe (plateformes) pour proposer des services variés (information sur les menus, recharge de carte ou de badge, identification des allergènes, réservations, commande en « click and collect », etc.).

- ✓ **L'environnement réglementaire évolue** et introduit des obligations sanitaires et environnementales aux conséquences directes sur les emplois et les compétences: [loi Agec](#) (2020), [loi Climat et résilience](#) (2021), [loi Egalim 2](#) (2021)...

Exemple: la loi « anti-gaspillage » Agec prévoit une réduction de 20 % des emballages plastiques à usage unique d'ici fin 2025 et interdit la destruction des denrées invendues, ce qui induit des évolutions des pratiques de gestion et un besoin de nouvelles compétences.

Pour répondre à ces enjeux, la branche de la Restauration collective se fixe plusieurs priorités en 2023-2024:

- ✓ développer l'attractivité des métiers, au travers de [l'observatoire des métiers de l'hébergement et de la restauration](#) ainsi que d'événements comme le [Mondial des métiers](#);
- ✓ définir des parcours de mobilité intrabranche et interbranches dans le cadre des transitions collectives, qui facilitent la reconversion professionnelle des salariés par une formation certifiante;
- ✓ sensibiliser les entreprises aux évolutions de marché après la Covid-19, grâce aux services d'AKTO ([flash AKTO](#), [accompagnement RH...](#)) et en faisant mieux connaître les [actions clés de formation clés en main](#) sélectionnées par la branche;
- ✓ favoriser l'accès et les montées en compétences sur des enjeux comme le numérique ou la transition écologique, en mobilisant notamment les certifications professionnelles par la [VAE](#) et l'[Afest](#);
- ✓ promouvoir l'alternance avec un objectif en 2023 de 1 600 contrats d'apprentissage (et 2 500 contrats par an d'ici 2025), 90 contrats de professionnalisation, un financement sur les fonds de l'alternance de la formation des [tuteurs et maîtres d'apprentissage](#), et 350 [Pro-A](#) (principalement pour des CQP* « chef gérant », « cuisinier » et « employé technique de restauration »).

Les métiers

Les principaux métiers

- ✓ **Cuisine/Salle** : commis de cuisine et commis pâtissier, cuisinier(ère), pâtissier(ère), chef(fe) de cuisine en restauration collective, chef(fe) de production en restauration collective, chef(fe) gérant, responsable de point de restauration, employé(e) technique de restauration, employé(e) qualifié(e) de restauration, plongeur(se) en restauration collective, responsable plongeur
- ✓ **Logistique** : magasinier(ère), répartiteur(rice), chauffeur(se)-livreur(se), responsable logistique
- ✓ **Hébergement** : gouvernant(e) en établissement de santé
- ✓ **Encadrement, fonctions support** : chef(fe) de secteur/responsable régional (CQP chef de secteur), tous les métiers autour de l'hygiène et la qualité, tous les métiers liés aux fonctions supports

Les métiers qui recrutent

- ✓ chauffeur(se)-livreur(se)
- ✓ employé(e) de restauration
- ✓ cuisinier(ère)
- ✓ chef(fe) de cuisine

Les actions phares de 2023

A court terme, la branche se mobilise sur trois projets prioritaires :

- ① Le travail avec la filière hôtellerie-restauration pour cartographier les métiers, les aires de mobilités et l'offre de formation, et anticiper les évolutions des attentes clients d'ici 2025 ;
- ② La finalisation de l'inscription au RNCP** des 11 CQP et titres à finalité professionnelle d'ici l'automne 2023, et créer un certificat de compétence « nutrition » à déposer au Répertoire spécifique ;
- ③ La poursuite de la campagne de promotion de la branche : réalisation de fiches métiers pour le site web [#icicestmaplace](#), d'un quiz sur la filière hôtellerie-restauration avec l'Onisep, et de quatre vidéos métiers (chef gérant, cuisinier, responsable point de vente et boutique, chauffeur-livreur).

* Certificat de qualification professionnelle

** Répertoire National des Certifications Professionnelles