

fafih

Tourisme
Hôtellerie
Restauration
Loisirs



TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION ET ACTIVITÉS DE LOISIRS

Etude métier

Chef de production
en restauration collective

PARTIE 1 : CONTEXTE & OBJECTIFS



- L'objet de cette étude concerne le métier de chef de production.
- Les buts de l'étude sont de fournir une photographie détaillée de la population occupant l'un de ce poste : quantifier la population en activité (salariés et établissements employeurs), qualifier les emplois occupés, ainsi que les établissements employeurs, mieux comprendre ces fonctions.
- CHD EXPERT est un groupe de sociétés (études, informatique, fichiers, marketing direct et téléphonique) spécialisées sur les marchés de la Consommation Hors Domicile, travaillant depuis plusieurs années avec Le FAFIH – OPCA sur les études sectorielles en CHR et en collectivités.

- **Dénombrer et connaître quantitativement les salariés du métier étudié :**
 - Types d'établissements employeurs
 - Répartition hommes / femmes
 - Âges moyens
 - Ancienneté dans la fonction
 - Qualifications initiales
 - Rémunérations, primes et avantages en nature

- **Qualifier les métiers observés :**
 - Rôles et responsabilités principales
 - Activités principales et détaillées du métier
 - Compétences requises et mode d'accès au métier
 - Évolutions envisageables

- **Identifier les difficultés, les besoins, et les motivations des métiers :**
 - Difficultés d'accès et de démarrage dans le métier
 - Difficultés quotidiennes dans l'exercice du métier
 - Besoins de formation
 - Aspects motivants du métier



- **Contacts et interviews non directives avec les représentants des fédérations d'employeurs et de la CPNE de branche**
- **24 interviews semi-directives (40 minutes en moyenne) de salariés répartis entre les différents métiers :**
 - Compréhension des contraintes et problématiques de chaque poste, identification des types de profils, des compétences et des cursus
 - Freins et motivations de carrière, qualités et aptitudes requises
- **Enquête quantitative téléphonique (12 minutes en moyenne) auprès de 77 chefs de production en cuisines centrales :**
 - Nombre d'employés et d'employeurs, secteurs d'activité
 - Caractéristiques des employés et des établissements employeurs
- **Analyse des données d'enquête, et des données secondaires collectées après des représentants des fédérations d'employeurs et de la CPNE de branche**



- **Contacts avec les partenaires de l'étude et collecte d'informations (qualitatives, quantitatives et coordonnées de salariés dans les métiers) entre octobre 2015 et janvier 2016**
- **Enquête qualitative de décembre 2015 à février 2016, sous forme d'entretiens menés par des chargés d'études CHD EXPERT à l'aide d'un guide ad hoc validé par le FAFIH :**
 - **3 chefs de production**
- **Enquête quantitative auprès de 77 chefs de production toute France et tous secteurs (concedé ou autogéré) en novembre et décembre 2015**



PARTIE 3 :

LES RÉSULTATS DÉTAILLÉS



Chef de production



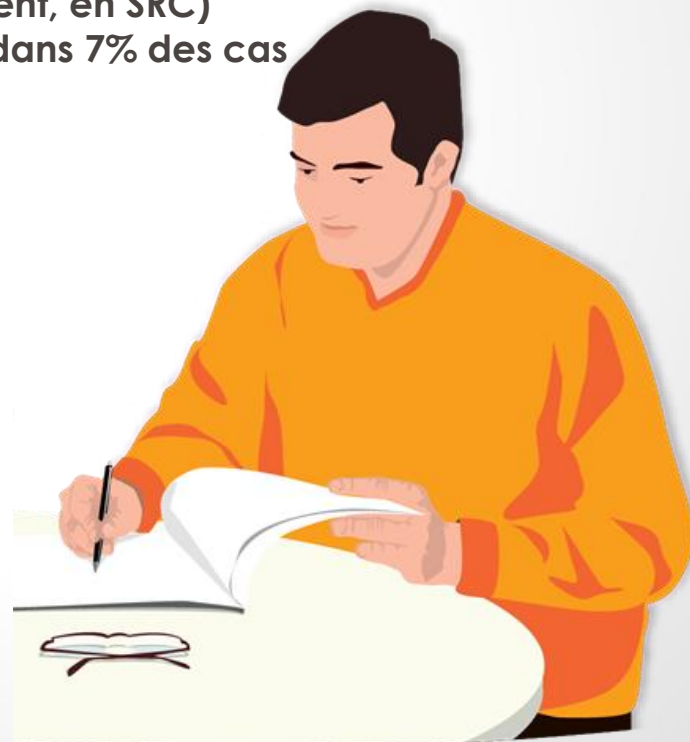
Données quantitatives

- Au total des deux postes, l'enquête comptabilise **un peu plus de 350 chefs de productions dans les 3 principales SRC françaises**.
Nous estimons **leur nombre total dans le secteur concédé des collectivités, à minimum 500, et maximum 800**, en considérant à la fois les « petites » SRC (régionales) et les cuisines centrales autogérées.
- Le nombre total de chefs de production en France est difficile à estimer précisément, car beaucoup de cuisines centrales du **secteur autogéré** ont un **chef de cuisine** qui tient lieu de chef de production
- Entre 70 et un peu moins de 200 **chefs de production** selon la SRC.
- Un nombre assez **stable**, en rapport avec l'effectif des cuisines centrales en France.
- A considérer : environ 10% des chefs de production, dans les plus grosses cuisines centrales du secteur concédé, disposent d'un **adjoint chef de production**.



Données quantitatives

- Les **rémunérations moyennes** sont de l'ordre de :
 - 2400 euros bruts mensuels pour les 3 grandes SRC
 - 2000 euros bruts mensuels pour l'enquête France entière
- Aux rémunérations s'ajoutent plusieurs types de **primes** annuelles :
 - Une prime annuelle (de Noël...) dans 47% des cas (essentiellement, hors SRC)
 - Un 13^{ème} mois dans 39% des cas (essentiellement, en SRC)
 - Une participation aux résultats de l'entreprise dans 7% des cas
- Les **avantages en nature** usuels sont pour ces postes :
 - 1 ou 2 repas par jour (déjeuner surtout)
 - La fourniture du vêtement de travail
 - La blanchisserie
 - Une mutuelle santé / vieillesse
 - Les avantages CE (réductions...) dans les SRC
 - Le remboursement à 50% de la carte transport
- Les **âges moyens** des salariés en poste sont de :
 - 45 ans pour les 3 grandes SRC
 - 47 ans pour l'enquête France entière
- Les **proportions de femmes** à ces postes sont respectivement de :
 - 7% pour les 3 grandes SRC
 - 9% pour l'enquête France entière





Définition du métier

■ Son rôle dans le restaurant d'entreprise :

- Responsable de la production des repas en cuisine centrale livrant des plats à plusieurs établissements satellites (en liaison froide ou chaude), en conformité avec les exigences qualitatives (hygiène, normes) et quantitatives (nombre de repas commandés dans les délais prévus)
- À la tête d'une équipe de production de 5 à plusieurs dizaines de personnes
- Sous la responsabilité directe du directeur de cuisine centrale

■ Ses principales fonctions :

- Gestion planification et supervision de la **production** alimentaire, de la préparation et du conditionnement des plats
- **Management** du personnel de production et de conditionnement
- Responsable de la **sécurité alimentaire** et de l'**hygiène**
- Garant du respect des **normes** de sécurité du travail et environnementales
- Responsable de la **qualité** de la production
- Usage et entretien de l'**outil de production** (machines)

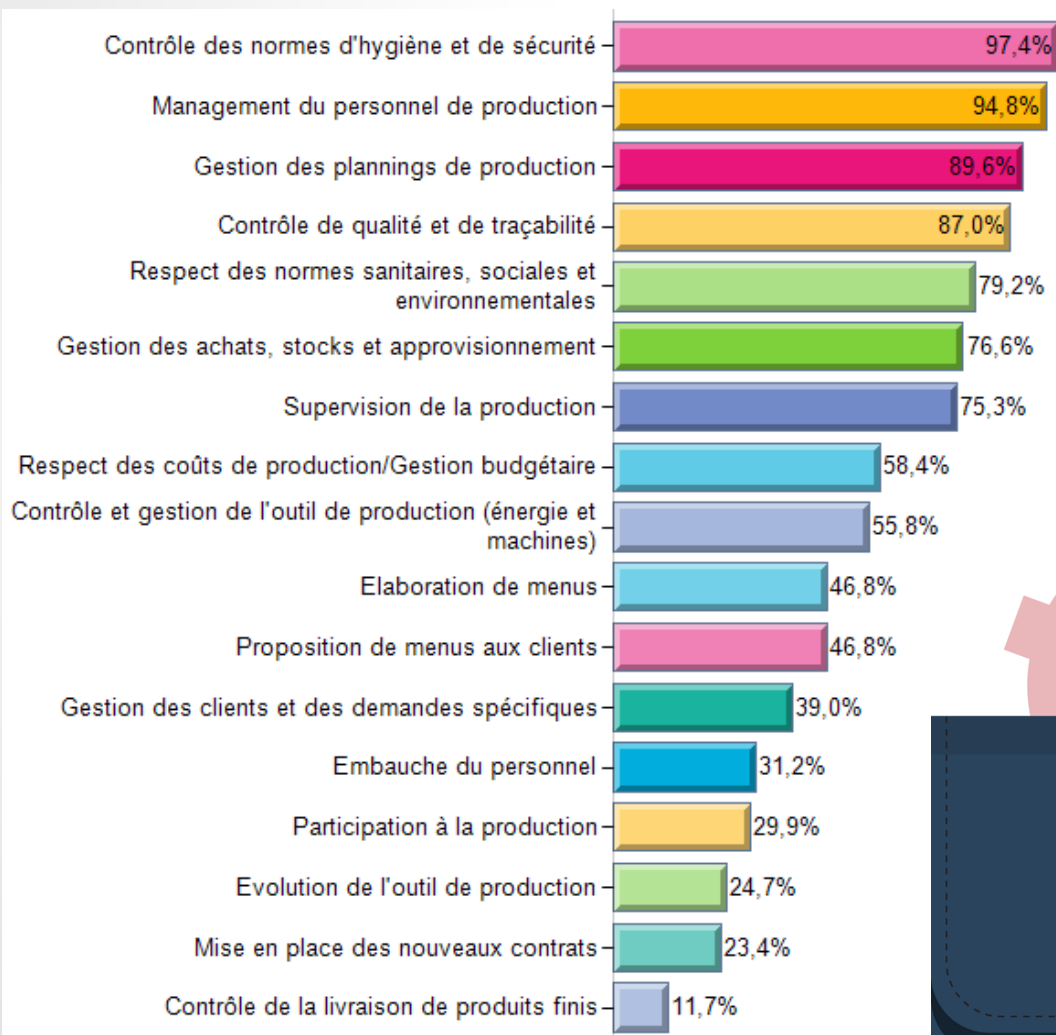


LES RÉSULTATS DÉTAILLÉS

Chef de production



Définition du métier



■ Principales fonctions (résultats de l'enquête téléphonique toutes cuisines centrales) :





Définition du métier

■ **Certifications** principales :

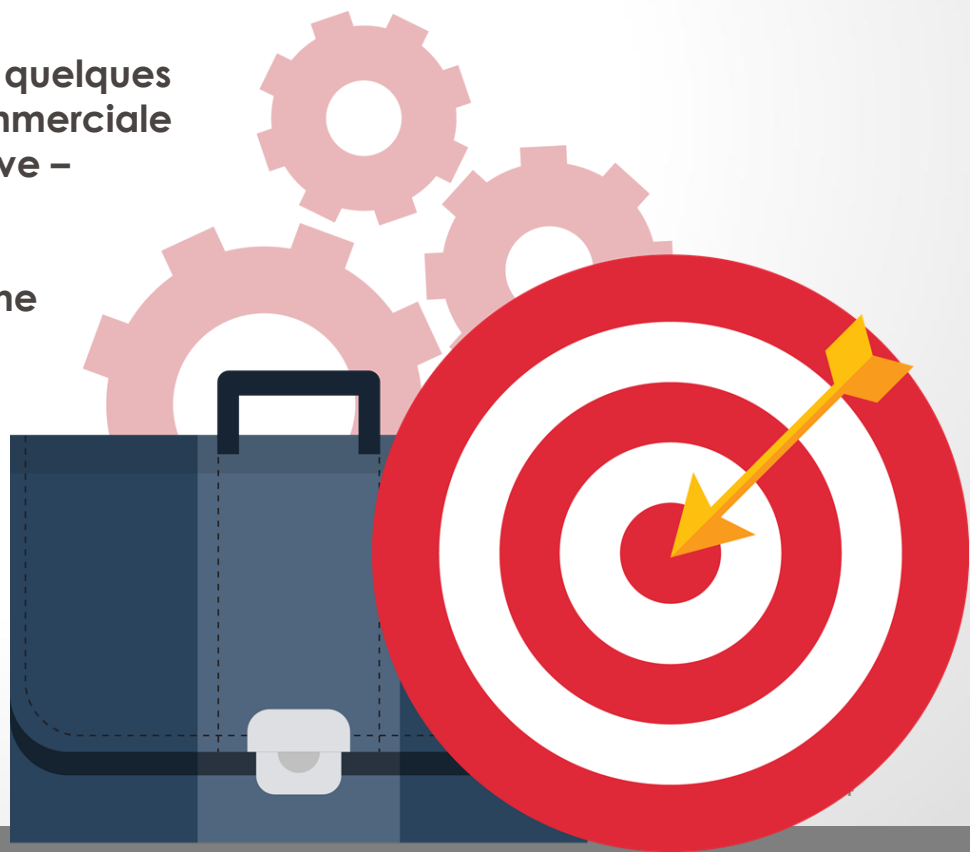
- CAP cuisinier (75% des cas dans l'enquête sur l'ensemble des collectivités)
- BEP cuisinier (50% des cas)
- Bac professionnel cuisine (15% des cas)
- Formation HACCP

■ **Accès** au métier :

- Idéalement, une expérience de quelques années dans la restauration commerciale
- Cuisinier en restauration collective – idéalement en cuisine centrale
- Chef de cuisine en restauration collective – idéalement en cuisine centrale

■ **Conditions** d'exercice :

- Capacité d'adaptation
- Autonomie dans l'organisation
- Compétences techniques dans l'usage et la maintenance des machines
- Compétences en management
- Expérience en cuisine centrale





Définition du métier

- **Parcours professionnels** (évolutions envisageables) :
 - Acquérir des compétences en gestion des achats et des commandes, et en diététique (élaboration des menus) pour devenir directeur de cuisine centrale
 - Changer de site pour accroître ses responsabilités et ses rémunérations
 - Chef exécutif en collectivité
 - Chef de production dans l'industrie agroalimentaire
- **Temps de travail** :
 - La durée effective de travail dépasse le plus souvent le cadre contractuel normal
 - 20% des professionnels dépassent systématiquement les 39 heures hebdomadaires





- **Gestion, planification et supervision de la production alimentaire, de la préparation et du conditionnement des plats :**
 - Organisation et planification de la production du lendemain : occupation des machines, planification des menus, plannings de production, fiches techniques, définition des préparations et des conditionnements, gestion des matières premières
 - Lancement et supervision de la production du jour, et du conditionnement des plats
 - Ajustement de la production du jour en fonction des chiffres de fréquentation communiqués par les satellites
 - Ajustement de la production du lendemain en fonction des stocks et des livraisons
 - Participation ponctuelle à la production (notamment en cas de personnel absent, ou de volumes exceptionnels)





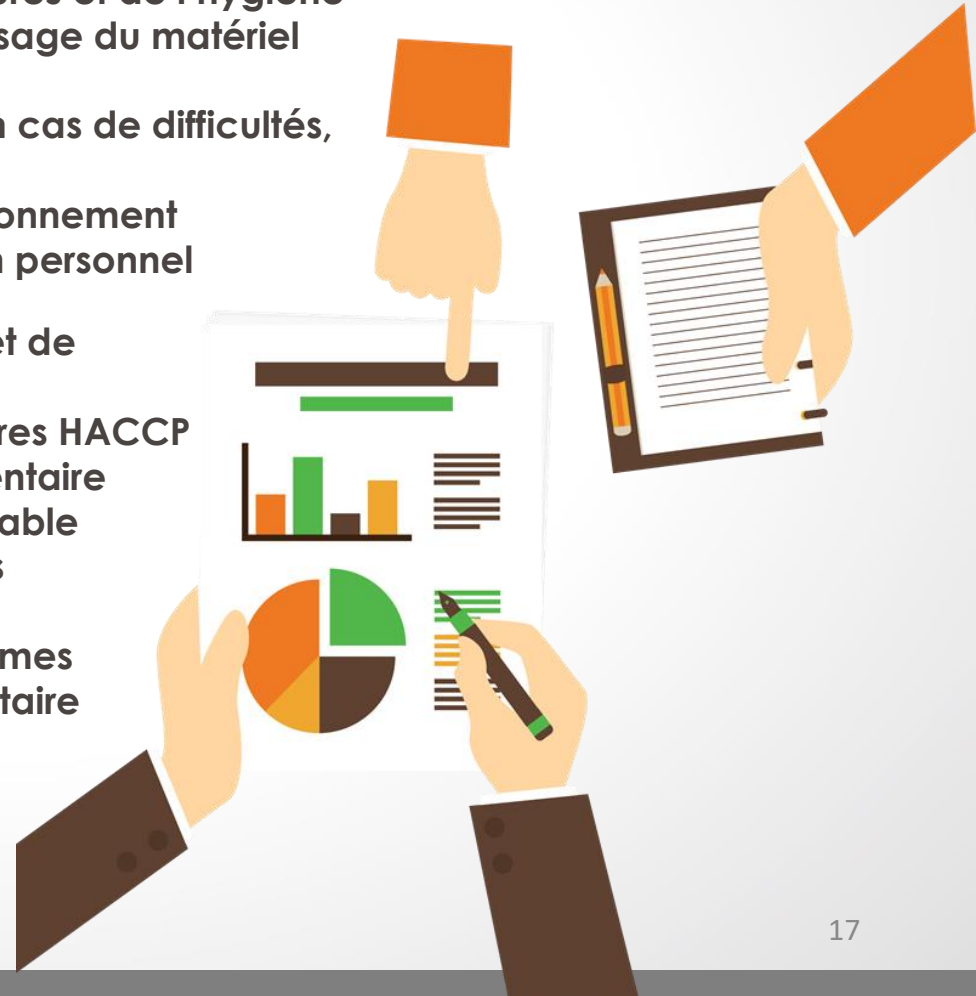
Activités principales

■ **Management** du personnel de production de conditionnement :

- Définit les plannings du personnel de production
- Contrôle le respect des procédures et de l'hygiène
- Forme le personnel entrant à l'usage du matériel et aux procédures
- Supervise le personnel, l'aide en cas de difficultés, ou de pic de production
- Briefe le responsable du conditionnement
- Participe au recrutement de son personnel

■ Responsable de la **sécurité alimentaire** et de l'**hygiène** :

- Garant du respect des procédures HACCP et des normes de sécurité alimentaire
- Garant d'une hygiène irréprochable
- Responsable face aux contrôles d'hygiène externes (inopinés)
- Formation du personnel aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contrôle quotidien des relevés de températures (frigos, plats en sortie de cuisson, contrôles de refroidissement) et des plannings de nettoyage

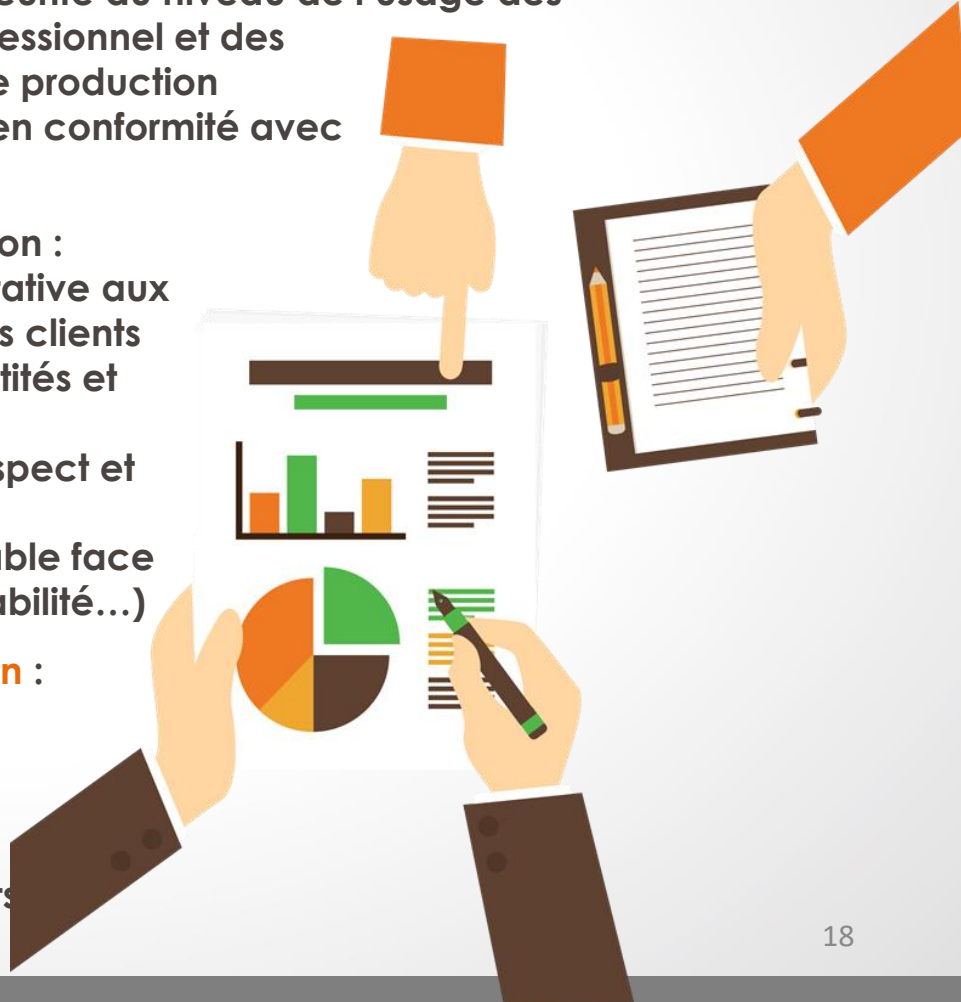


Chef de production



Activités principales

- Garant du respect des **normes** de sécurité du travail et environnementales :
 - Contrôles des procédures de sécurité au niveau de l'usage des machines, de l'équipement professionnel et des comportements du personnel de production
 - Définit les règles de production en conformité avec la législation environnementale
- Responsable de la **qualité** de la production :
 - Conformité qualitative et quantitative aux cahiers des charges des contrats clients
 - Respect au jour le jour des quantités et des horaires de production
 - Présentation et homogénéité (aspect et grammages) des plats
 - Contrôles de qualité et responsable face aux contrôles externes (de traçabilité...)
- Usage et entretien de **l'outil de production** :
 - Maîtrise de l'usage et de la programmation des machines
 - Entretien des machines et petite maintenance (pannes simples)
 - Définit les besoins d'équipements nouveaux selon les contrats



Chef de production

Activités principales



LES RÉSULTATS

- Ce dont il ne **s'occupe pas** (en règle générale) :
 - Des achats (directeur de cuisine centrale ou responsable des achats)
 - De la définition des plats et des menus (directeur de CC ou diététicien)
 - De la négociation des contrats
 - De la vente de prestations additionnelles et de la reconduction du contrat
 - Des relations et des négociations avec les fournisseurs
 - De la gestion des coûts (chef exécutif ou directeur de CC)
 - Du choix et du renouvellement des équipements et machines





Capacités principales

■ Capacités **relationnelles et comportementales** :

- Savoir fédérer une équipe et la motiver
- Volontaire, et leader par la compétence et par l'exemple
- Savoir gérer les conflits et les situations de stress, conserver son calme et sa pondération en toutes circonstances
- Savoir travailler avec des employés de production n'ayant aucune expérience de la restauration collective et des règles de base d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir former rapidement le personnel entrant aux procédures d'hygiène, de sécurité, de production

■ Capacités **techniques et fonctionnelles** :

En plus des capacités exigées d'un chef cuisinier en cuisine centrale :

- Maîtrise des process de production en cuisine centrale
- Gestion et planification de production alimentaire
- Usage et maintenance (de 1^{er} niveau) des machines
- Management d'une équipe scindée en pôles fonctionnels (production, conditionnement,...)
- Savoir présenter les plats





- Principales **difficultés** ressenties du métier :
 - Les volumes de production très importants générant une charge de travail très élevée,
 - Le management d'un personnel insuffisamment motivé (payé au SMIC) et n'ayant souvent aucune notion de base sur les exigences d'hygiène en restauration collective
 - Le manque de moyens en personnel de production
 - Les pannes (machines, eau, énergie) et la gestion de crise qu'elles entraînent (réorganisation quasi immédiate de la production)
 - Les problèmes d'approvisionnement et les erreurs sur les fiches techniques
- Besoins de **formation** du métier :
 - Une formation (accrue) au management avant la prise de fonction
 - Des formations complémentaires en gestion (coûts matières, approvisionnement et commandes, inventaires, facturation, budgets), en diététique (élaboration des menus) et en informatique de production (logiciels, programmation)
 - Des formations à l'hygiène pour le personnel





■ Les aspects **motivants** du métier :

- Le confort du travail en collectivités (vs artisanat ou restauration commerciale) : horaires décents, temps de travail limité (35 à 39 heures), week-ends et soirées préservés, possibilité d'une véritable vie de famille
- La satisfaction d'un métier culinaire et socialement utile (faire manger les enfants dans les cantines tous les jours, les malades dans les hôpitaux...)
- L'évolution de carrière (entre le chef de cuisine en CC et le directeur de CC) et la rémunération qui en résulte

