



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



2012

ÉTUDE MÉTIER

EMPLOYÉ TECHNIQUE DU SERVICE LOGISTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

SOMMAIRE

RAPPELS

| | |
|----------------------------------|---|
| Contexte et objectifs de l'étude | 4 |
| Méthodologie de l'étude | 5 |

SYNTHÈSE

| | |
|----------------------------------|---|
| Bilan des entretiens qualitatifs | 6 |
| Dénombrement des postes | 6 |

RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUANTITATIFS

| | |
|---|----|
| 1. Les taux d'emploi | 10 |
| 2. Caractéristiques des établissements employeurs | 11 |
| 3. Caractéristiques du poste d'employé technique | 14 |
| 4. Rémunérations et avantages en nature | 19 |
| 5. Profil du poste | 25 |

RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUALITATIFS

30

RAPPELS

Contexte et objectifs de l'étude

■ CONTEXTE DE L'ÉTUDE

Le Fafih, OPCA de l'Hôtellerie-Restauration et des activités de loisirs a lancé un appel à proposition d'étude au bénéfice de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications du secteur. L'Observatoire est une structure paritaire mise en place par les partenaires du secteur de l'Hôtellerie, la Restauration et des activités de loisirs.

L'objet de cette étude concerne le métier d'**employé technique du service logistique** en restauration de collectivités.

Les buts de l'étude sont de fournir une photographie détaillée de la population occupant ce poste :

- > **Quantifier la population en activité (salariés et établissements employeurs).**
- > **Qualifier les emplois occupés ainsi que les établissements employeurs pour mieux comprendre cette fonction.**

■ OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

Les objectifs d'information de l'étude consistaient à :

> **Quantifier la population active sur ce poste**

- Population totale : nombre de salariés occupant la fonction, indépendamment de l'intitulé du poste.
- Nombre d'établissements employeurs.

> **Qualifier les emplois occupés à ce poste**

- Définition de l'emploi et dénomination exacte du poste.
- Diplômes obtenus (généraux, professionnels) et formation suivie.
- Sexe et âge des employés au poste.
- Ancienneté (dans la vie active, dans le secteur professionnel, dans le type d'emploi, dans l'emploi actuel).
- Rémunérations au poste et avantages en nature.

> **Qualifier les établissements employeurs pour ce poste**

- Secteur d'activité et caractéristiques des établissements (en nombre de salariés, de repas servis, selon le mode de gestion concédé ou autogéré,...).
- Nombre de personnes par poste pour les fonctions les plus répandues dans le service ou au niveau concerné (Logistique, Restauration, Encadrement).

Méthodologie de l'étude

CHD EXPERT a été chargé par le **Fafih** de réaliser cette étude, qui a été menée au cours des mois de juin à août 2012.

L'étude a été réalisée avec 2 enquêtes complémentaires et parallèles.

■ ENQUÊTE TÉLÉPHONIQUE

auprès d'établissements employeurs du poste considéré :

> Descriptif statistique des emplois et des variables de rémunération

- 203 établissements employant au moins un employé technique du service logistique.

■ ENQUÊTE QUALITATIVE

sous forme d'interviews semi-directives en face à face, au lieu de travail, de 3 salariés en poste :

> Qualification des emplois, des formations, des carrières et des perspectives d'évolution du poste.

SYNTHÈSE

Bilan des entretiens qualitatifs : Employé technique du service logistique

- > Un métier auquel il est **facile d'accéder sans qualification pré requise** : on devient manutentionnaire d'un service logistique en bas d'échelle, par opportunité, ou par hasard (intérim). Les aptitudes requises sont la **résistance physique** (à l'effort répété, au froid,...), et l'**aisance en calcul mental** (comptages incessants).
- > La voie d'accès au métier passe par la structure, collectivité ou SRC : y entrer (par voie de concours, d'entretien d'embauche) **permet d'accéder immédiatement** à la fonction.
- > Par le biais des concours, de la formation continue, ou tout simplement de l'expérience acquise, **il devient possible pour le manutentionnaire d'accéder au poste de magasinier**, comportant moins de manutention et davantage d'opérations de contrôle et de gestion.
- > **Sécurité de l'emploi** et **maîtrise de son temps de travail** sont les principaux attraits évoqués du métier d'employé technique du service logistique. Les contraintes majeures en sont la **pénibilité physique** et la **monotonie des tâches**.
- > **Peu d'employés à ce poste évoluent vers un poste de responsable logistique**. En revanche, la plupart des structures offre à leurs employés du service logistique la **possibilité de changer de site et de progresser en rémunération jusqu'à l'âge de la retraite** ; très peu ont de réelles perspectives de reconversion à leur propre compte, n'ayant pas les acquis (du type CAP, BP en école hôtelière) des cuisiniers ou les compétences des gestionnaires.
- > **L'informatisation croissante** des tâches, les concentrations et les restructurations de postes ainsi que la **simplification de la restauration collective** (de plus en plus d'achats de produits finis ou semi-finis, de moins en moins de produits bruts), **appauvrissent le métier** (moins de responsabilités pour ses acteurs) **et orientent nettement à la baisse les perspectives d'emploi** (de moins en moins de postes)...
Un métier en voie de disparition ?

Dénombrement des postes

> Mode de calcul

Étape 1 - Dénombrement des segments

Nous avons quantifié le nombre d'établissements sur chaque secteur d'activité considéré dans l'enquête, à partir des données de l'étude « Restauration Collective » réalisée en 2010 par **CHD EXPERT** pour le compte du Fafih. De la même façon, les établissements ont été répartis entre les secteurs autogéré et concédé sur chaque segment de marché.

Étape 2 - Calcul du nombre d'établissements employeurs

En appliquant les **taux d'emplois*** mesurés par l'étude au nombre d'établissements de chaque segment (sauf pour les résultats calculés sur des bases statistiques insuffisantes qui ont été estimés à partir des autres segments), nous obtenons le nombre d'établissements employant chacune des trois fonctions sur chaque segment.

Étape 3 - Dénombrement du nombre de salariés

En multipliant le nombre moyen de salariés (sur chacune des trois fonctions et quel que soit l'intitulé exact du poste) par établissement employeur, par le nombre d'établissements employeurs (calculé lors des étapes précédentes), nous obtenons le nombre total d'employés sur chaque segment de marché considéré et au total de la restauration de collectivités en France.

Étape 4 – Reconstitution du marché

La méthode est déployée isolément sur chaque secteur de marché : autogéré ou concédé. La somme des résultats (nombre d'employeurs et d'employés par secteur d'activité et par fonction) permet la reconstitution du marché total, et peut être comparée aux résultats de la même méthode utilisée sur le marché total, sans distinction préalable entre établissements autogérés et concédés. Les résultats obtenus dans les deux cas, sont très proches.

Attention, cette méthode est sommaire et ne permet pas une évaluation précise du nombre d'employés par fonction en raison de la multiplication des facteurs d'incertitude statistique, mais permet d'aboutir à une estimation raisonnable de ce nombre.

Il y aurait donc en France à mi-2011 selon cette méthode de calcul, un peu plus de **15 000 employés techniques au service logistique** dans un peu moins de 10 000 établissements.

** Le taux d'emploi correspond à la proportion d'établissements (sur le total du secteur observé) ayant des employés du poste considéré*

> Bilan sectoriel des emplois en collectivités (étude 2010)

| | Nombre d'employés | Nombre d'établissements* | |
|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| Santé | +/- 52 000 | 3 300 | Autogéré : 73 % Concédé : 27 % |
| 3 ^{ème} âge | +/- 54 000 | 8 300 | Autogéré : 71 % Concédé : 29 % |
| Enseignement | +/- 184 000 | 22 000 | Autogéré : 69 % Concédé : 31 % |
| Travail | +/- 49 000 | 5 400 | Autogéré : 27 % Concédé : 73 % |
| Cuisine centrale** | +/- 24 000 | 1 500** | Autogéré : 67 % Concédé : 33 % |
| Total | +/- 364 000 | +/- 40 500 | |

** Le nombre d'établissements correspond au total des établissements (au sens du SIRET) disposant d'une restauration sur place, qu'elle soit en gestion autonome ou concédée à une SRC, et qu'il s'agisse d'une cuisine satellite (délivrant les repas) d'une cuisine centrale ou d'une cuisine autonome préparant elle-même les repas servis, auquel s'ajoute le nombre de cuisines centrales « externes » aux établissements précités.*

*** Nous estimons à environ 2 000 le nombre de « vraies » cuisines centrales (disposant de plus d'un seul satellite) sur environ 2 500 agréments délivrés, et à 1 500 le nombre de cuisines centrales « externes » ne dépendant pas exclusivement d'un établissement déjà comptabilisé (dont 900 ne dépendent pas exclusivement d'un seul secteur d'activité notamment en restauration scolaire).*

■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : SECTEUR AUTOGÉRÉ UNIQUEMENT

| | Nbre d'établissements | Taux d'emploi* | Nbre d'établissements employeurs | Nbre moyen d'employés techniques du service logistique | Nbre total d'employés techniques du service logistique |
|--------------------|-----------------------|----------------|----------------------------------|--|--|
| Santé | 2 409 | 58,5% | 1 410 | 3,5 | 4 935 |
| Maison de retraite | 5 893 | 25,6% | 1 511 | 1 | 1 511 |
| Enseignement | 15 180 | 23,2% | 3 520 | 1 | 3 520 |
| Travail | 1 458 | 52,7% | 769 | 1 | 769 |
| Cuisine centrale | 1 005 | 72,2% | 726 | 2 | 1 451 |
| Total | 25 945 | 30,6% | 7 935 | 1,5 | 12 186 |

Bases non significatives

■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : SECTEUR CONCÉDÉ UNIQUEMENT

| | Nbre d'établissements | Taux d'emploi* | Nbre d'établissements employeurs | Nbre moyen d'employés techniques du service logistique | Nbre total d'employés techniques du service logistique |
|--------------------|-----------------------|----------------|----------------------------------|--|--|
| Santé | 891 | 22,9% | 204 | 1 | 204 |
| Maison de retraite | 2 407 | 7,5% | 180 | 1 | 180 |
| Enseignement | 6 820 | 15,9% | 1 085 | 2,1 | 2 312 |
| Travail | 3 942 | 11,7% | 461 | 1 | 461 |
| Cuisine centrale | 495 | 0% | 0 | | 0 |
| Total | 14 555 | 13,3% | 1 930 | 1,6 | 3 157 |

Bases non significatives

■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : MARCHÉ TOTAL RECONSTITUÉ Total autogérés + concédés

| | Nbre d'établissements | Taux d'emploi | Nbre d'établissements employeurs | Nbre moyen d'employés techniques du service logistique | Nbre total d'employés techniques du service logistique |
|--------------------|-----------------------|---------------|----------------------------------|--|--|
| Santé | 3 300 | 48,9% | 1 614 | 3,18 | 5 139 |
| Maison de retraite | 8 300 | 20,4% | 1 691 | 1 | 1 691 |
| Enseignement | 22 000 | 20,9% | 4 606 | 1,27 | 5 832 |
| Travail | 5 400 | 22,8% | 1 229 | 1 | 1 229 |
| Cuisine centrale | 1 500 | 48,4% | 726 | 2 | 1 451 |
| Total | 40 500 | 24,4% | 9 866 | 1,56 | 15 342 |

* Le taux d'emploi correspond à la proportion d'établissements (sur le total du secteur observé) ayant des employés du poste considéré

■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : MARCHÉ TOTAL

Projection sur le marché total sans distinction entre autogérés et concédés

| | Nbre d'établissements | Taux d'emploi | Nbre d'établissements employeurs | Nbre moyen d'employés techniques du service logistique | Nbre total d'employés techniques du service logistique |
|--------------------|-----------------------|---------------|----------------------------------|--|--|
| Santé | 3 300 | 47 % | 1 551 | 3,5 | 5 429 |
| Maison de retraite | 8 300 | 31 % | 2 573 | 1 | 2 573 |
| Enseignement | 22 000 | 21 % | 4 620 | 2 | 9 240 |
| Travail | 5 400 | 17 % | 918 | 1 | 918 |
| Cuisine centrale | 1 500 | 59 % | 885 | 2 | 1 770 |
| Total | 40 500 | 26 % | 10 547 | 1,9 | 19 930 |



RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUANTITATIFS

1. Les taux d'emploi

> Selon le secteur d'activité

| | OUI | | Total |
|---|------------|-------------|------------|
| Collectivité de la santé | 79 | 47 % | 167 |
| Collectivité de l'enseignement | 51 | 21 % | 244 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 38 | 17 % | 224 |
| Cuisine centrale | 13 | 59 % | 22 |
| Collectivité du secteur social, des loisirs et autres | 22 | 21 % | 107 |
| NSP RR | | | 21 |
| Total | 203 | 26 % | 785 |

Base totale interrogée pour ce poste : 785 établissements. Les maisons de retraite ont été regroupées dans les collectivités du secteur social.

En 2012, le taux d'emploi des employés techniques au service logistique en restauration collective en France est de l'ordre de 26 % sur le périmètre observé.

Le taux d'emploi est significativement plus élevé dans les cuisines centrales (59% emploient au moins un employé technique), dans les collectivités de la santé (47%) ou dans les maisons de retraite (31%).

> Selon le secteur d'activité détaillé

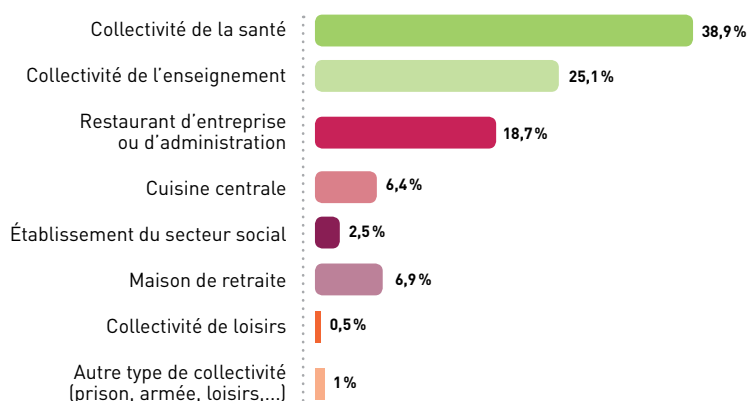
| | OUI | | NON | | Total |
|--|------------|-------------|------------|-------------|------------|
| | Effectifs | % | Effectifs | % | |
| Collectivité de la santé | 79 | 47 % | 88 | 53 % | 167 |
| Collectivité de l'enseignement | 51 | 21 % | 193 | 79 % | 244 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 38 | 17 % | 186 | 83 % | 224 |
| Cuisine centrale | 13 | 59 % | 9 | 41 % | 22 |
| Établissement du secteur social | 5 | 10 % | 43 | 90 % | 48 |
| Maison de retraite | 14 | 31 % | 31 | 69 % | 45 |
| Collectivité de loisirs | 1 | 25 % | 3 | 75 % | 4 |
| Autre type de collectivité (prison, armée,...) | 2 | 20 % | 8 | 80 % | 10 |
| NSP RR | 0 | 0 % | 21 | 100 % | 21 |
| Total | 203 | 26 % | 582 | 74 % | 785 |

Base totale interrogée pour ce poste : 785 établissements

2. Caractéristiques des établissements employeurs

■ ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

> **Domaine d'activité des établissements employant au moins un employé technique du service logistique & type de cuisine des établissements interrogés**



Base : 203 répondants

Les collectivités employant au moins un employé technique du service logistique sont majoritairement issues du secteur de la santé.

> **Selon le secteur d'activité regroupé**

| | Effectifs | % |
|---|------------|-------------|
| Collectivité de la santé | 79 | 39% |
| Collectivité de l'enseignement | 51 | 25% |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 38 | 19% |
| Cuisine centrale | 13 | 6% |
| Établissement du secteur social, maison de retraite | 19 | 9% |
| Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...) | 3 | 1% |
| Total | 203 | 100% |

Base : 203 répondants

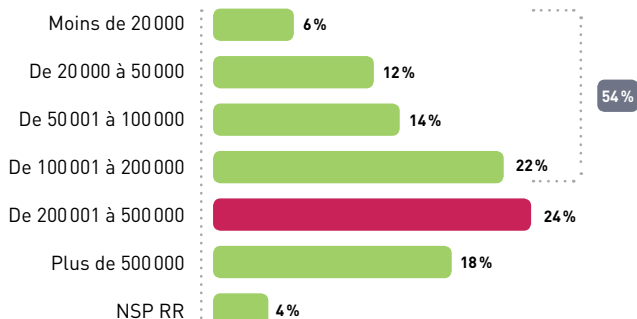
> **Selon le type de cuisine**

| | Effectifs | % |
|-------------------------------|------------|-------------|
| Autogérée par l'établissement | 153 | 75% |
| En gestion concédée | 48 | 24% |
| NSP RR | 2 | 1% |
| Total | 203 | 100% |

Base : 203 répondants

■ NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR AN

> Nombre de repas servis par an, déjeuners et dîners inclus



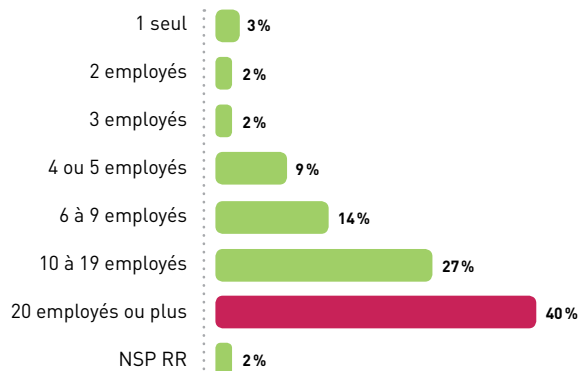
En moyenne
301 310
repas/an

Base : 203 répondants

54% des établissements interrogés et employant au moins un employé technique réalisent moins de 200 000 repas par an.

■ TAILLE SALARIALE DU SERVICE DE RESTAURATION

> Nombre d'employés au total pour l'activité de restauration



En moyenne
19 employés
pour l'activité de restauration

Base : 203 répondants

40% des structures sollicitées emploient 20 employés ou plus pour l'activité de restauration.

> Taille salariale moyenne selon le secteur d'activité

| | Moyenne |
|---|-----------|
| Collectivité de la santé | 23 |
| Collectivité de l'enseignement | 9 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 22 |
| Cuisine centrale | 24 |
| Établissement du secteur social | 12 |
| Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...) | 19 |
| Total | 19 |

Base : 203 répondants

■ POIDS DES EMPLOYÉS TECHNIQUES

> Nombre de salariés par fonction au sein du service logistique des établissements interrogés

| | OUI | NON | Moyenne |
|---|------|------|---------|
| Employé technique du service logistique | 10 % | 90 % | 2,2 |
| Responsable logistique | 9 % | 91 % | 1,1 |
| Responsable de la gestion des stocks | 9 % | 91 % | 1,2 |
| Responsable de production | 11 % | 89 % | 1,3 |
| Responsable de qualité | 6 % | 94 % | 1 |
| Manutentionnaire | 9 % | 91 % | 2,6 |
| Autres postes | 96 % | 4 % | 1,9 |

Base : 203 répondants

L'intitulé de poste « Employé technique » représente 10% des fonctions présentes au sein du service logistique des collectivités sollicitées.

En moyenne, on compte 2 employés ayant un intitulé de poste « Employé technique » par établissement.

■ AUTRES POSTES DANS L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

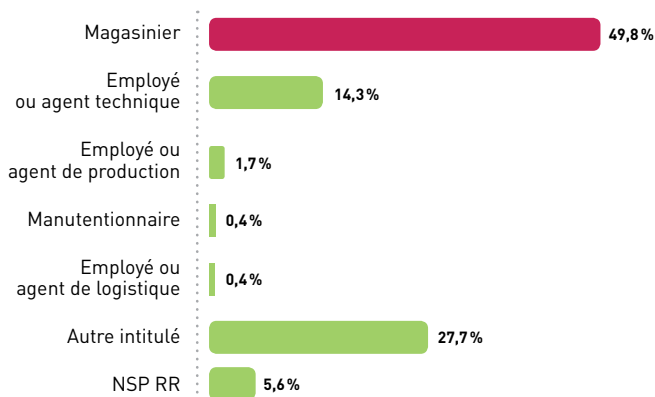
> Autres fonctions présentes au sein de l'activité de restauration (plusieurs réponses possibles)

| | Total | | Total |
|--------------------------------|-------|---|-------|
| Magasinier | 55 % | Ouvrier professionnel qualifié | 1 % |
| Employé ou agent technique | 15 % | Adjoint des cadres | 1 % |
| Chef de cuisine | 5 % | Coordinateur adjoints techniques | 1 % |
| Employé ou agent de production | 5 % | Responsable restauration | 1 % |
| Responsable magasin | 3 % | Commis de cuisine | 1 % |
| Employé restauration | 3 % | Chef économiste | 1 % |
| Plongeur | 3 % | Employé au secteur froid | 1 % |
| Cuisinier polyvalent | 2 % | Employé de service | 1 % |
| Responsable de cuisine | 2 % | Caissier | 1 % |
| Chef gérant | 2 % | Gestionnaire de stock / Approvisionneur | 1 % |
| Employé ou agent de logistique | 2 % | Femme de ménage | 1 % |
| Économiste | 2 % | Agent hospitalier | 1 % |
| Responsable de site | 2 % | Responsable réception | 1 % |
| Maître ouvrier | 2 % | Chauffeur | 1 % |
| Responsable distribution | 1 % | Employé services généraux | 1 % |
| Réceptionnaire | 1 % | Directeur service achats | 1 % |
| Chef magasinier | 1 % | Réceptionniste | 1 % |
| Agent polyvalent | 1 % | Cariste | 1 % |

Base : 203 répondants

3. Caractéristiques du poste d'employé technique du service logistique en restauration collective

■ INTITULÉ EXACT DU POSTE



Base : 203 répondants

Pour 50% des collectivités interrogées, l'intitulé exact du poste est « Magasinier ».

Très peu d'établissements utilisent l'intitulé « Manutentionnaire » ou « Employé/Agent logistique » pour qualifier ce poste.

> Intitulé exact du poste selon le secteur d'activité des établissements interrogés

| | Collectivité de la santé | Collectivité de l'enseignement | Restaurant d'entreprise ou d'administration | Cuisine centrale | Établissement du secteur social | Autre type de collectivité | Total |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---|------------------|---------------------------------|----------------------------|------------|
| Magasinier | 70,3% | 9,6% | 64,1% | 19% | 53,3% | 66,7% | 49,8% |
| Employé ou agent technique | 3% | 40,4% | 2,6% | 23,8% | 20% | | 14,3% |
| Employé ou agent de production | | 3,8% | | 9,5% | | | 1,7% |
| Manutentionnaire | | | | 4,8% | | | 0,4% |
| Employé ou agent logistique | 1% | | | | | | 0,4% |
| Autre intitulé | 24,8% | 25% | 30,8% | 42,9% | 26,7% | 33,3% | 27,7% |
| NSP RR | 1% | 21,2% | 2,6% | | | | 5,6% |
| Total | 101 | 52 | 39 | 21 | 15 | 3 | 231 |

Base : 203 répondants

* [prison, armée, loisirs,...]

70% des collectivités de la santé utilisent l'intitulé « Magasinier » pour qualifier ce poste, contre 50% en moyenne.

Les collectivités de l'enseignement sont les plus nombreuses à qualifier ce poste par l'intitulé exact « Employé/Agent technique ».

> **Autres intitulés exacts mentionnés, par ordre alphabétique**

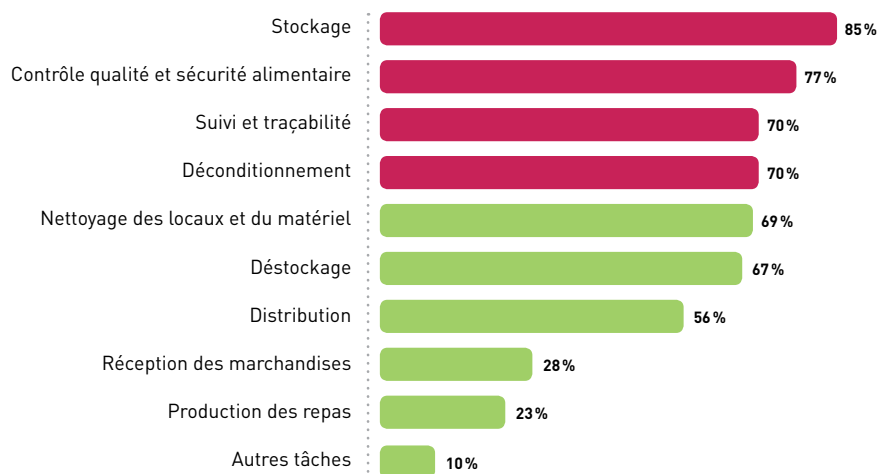
| | % | | % |
|-------------------------------|----|--------------------------------|-------------|
| Acheteur | 2% | Employé de restauration | 2% |
| Adjoint des cadres | 2% | Employé de service | 3% |
| Agent Hospitalier | 2% | Gestionnaire de stocks | 2% |
| Agent polyvalent | 3% | Maître ouvrier | 5% |
| Aide Magasinier | 3% | Officier | 2% |
| Cariste | 2% | Ouvrier Professionnel qualifié | 5% |
| Chauffeur | 2% | Plongeur | 9% |
| Chef économiste | 2% | Réceptionniste | 3% |
| Chef gérant | 3% | Responsable achats | 3% |
| Chef magasinier | 8% | Responsable logistique | 9% |
| Commis de cuisine | 2% | Responsable magasin | 8% |
| Cuisinier polyvalent | 9% | Responsable réception | 3% |
| Économiste | 3% | Responsable/Chef de cuisine | 5% |
| Employé aux services généraux | 2% | Total | 100% |

Base : 203 répondants

Parmi les 64 personnes ayant cité un autre intitulé, 28% ont mentionné un poste de « responsable ».

■ FONCTION DE L'EMPLOYÉ TECHNIQUE

> **Tâches incluses dans ce poste** (plusieurs réponses possibles)



Base : 203 répondants

Les tâches les plus mentionnées par les personnes interrogées concernent bien ce métier : stockage des marchandises (85%), contrôle de qualité et de sécurité alimentaire (77%), suivi et traçabilité (70%) et déconditionnement des marchandises (70%).

> **Autres tâches mentionnées pour ce poste** (plusieurs réponses possibles)

| | % |
|--|-------------|
| Gestion de toutes les commandes | 22% |
| Gestion totale de la fabrication des repas | 19% |
| Encadrement, Management | 16% |
| Aide à la préparation des repas | 8% |
| Gestion de l'ensemble des stocks | 8% |
| Aide au service | 5% |
| Réalisation des inventaires | 5% |
| Aide à la plonge | 3% |
| Aide à la préparation des repas, au service et à la plonge | 3% |
| Gestion du budget | 3% |
| Relationnel client | 3% |
| Aide à la préparation des repas et du service | 1% |
| Aide à la préparation des repas et à la plonge | 1% |
| Réalisation des menus | 1% |
| Gestion informatique | 1% |
| Total | 100% |

Base : 203 répondants



■ AUTRES FONCTIONS

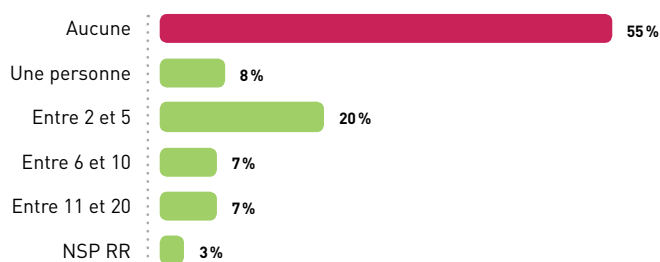
> Autres fonctions mentionnées

| | % |
|--|--------------|
| Plongeur | 5,6 % |
| Agent administratif (standard téléphonique, accueil, courrier, vie de l'établissement,...) | 2,2 % |
| Manager | 1,7 % |
| Gardien | 1,3 % |
| Chef de cuisine | 0,9 % |
| Agent d'entretien extérieur | 0,4 % |
| Vice-président du comité d'entreprise | 0,4 % |
| Gérant du planning du personnel en cuisine | 0,4 % |
| Responsable de la maintenance informatique | 0,4 % |
| Responsable de la société de nettoyage | 0,4 % |
| Caissier | 0,4 % |
| Délégué du personnel | 0,4 % |
| Chargé du bar | 0,4 % |
| Responsable magasin | 0,4 % |
| Suivi de l'entretien et des réparations du matériel | 0,4 % |
| Responsable logistique | 0,4 % |
| Responsable des services techniques et de la sécurité | 0,4 % |
| Responsable du personnel du restaurant | 0,4 % |
| Formateur | 0,4 % |
| Organisateur de repas exceptionnels | 0,4 % |
| Animateur de réunion (HACCP, clan, service restauration,...) | 0,4 % |
| Membre du CLAN, coordinateur technique du groupement des marchés publics | 0,4 % |
| Responsable des services économiques et des ressources humaines | 0,4 % |
| Aucune autre fonction | 79,7 % |
| NSP RR | 0,9 % |
| Total | 100 % |

Base : 203 répondants

■ NOMBRE DE PERSONNES ENCADRÉES

> Nombre de personnes au total travaillant sous sa responsabilité directe



Base : 203 répondants

La majorité des employés techniques interrogés a déclaré ne pas encadrer de personne.

Les employés techniques ayant mentionné manager des personnes, en ont en moyenne 2 à 3 sous leur ordre.

> Nombre moyen de personnes encadrées selon le secteur d'activité

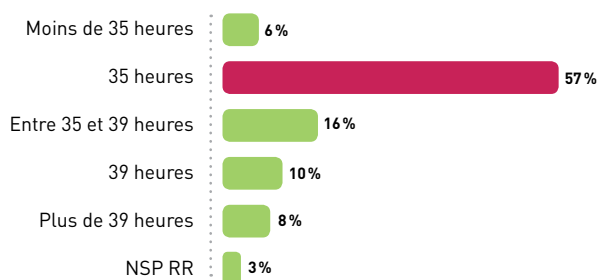
| | Moyenne |
|---|----------|
| Collectivité de la santé | 1 |
| Collectivité de l'enseignement | 6 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 1 |
| Cuisine centrale | 3 |
| Établissement du secteur social | 4 |
| Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...) | 5 |
| Total | 3 |

Base : 203 répondants

En moyenne
2,5 personnes
encadrées

■ HEURES EFFECTUÉES

> Temps de travail hebdomadaire



Base : 203 répondants

En moyenne
36 heures
par semaine

En moyenne, les employés techniques interrogés travaillent 36 heures par semaine.

> Moyenne du temps de travail selon le secteur d'activité

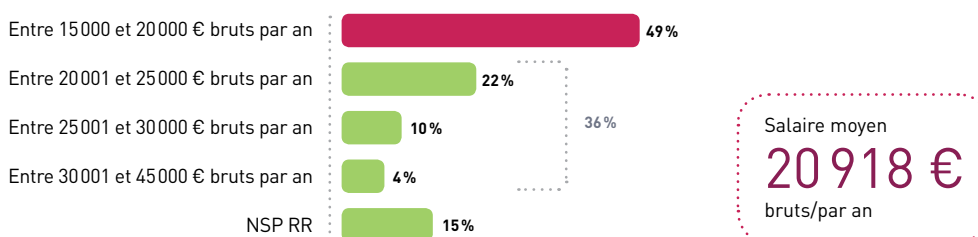
| | Moyenne |
|---|-------------|
| Collectivité de la santé | 35,7 |
| Collectivité de l'enseignement | 35,9 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 35,6 |
| Cuisine centrale | 37,6 |
| Établissement du secteur social | 35,7 |
| Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...) | 38,8 |
| Total | 35,9 |

Base : 203 répondants

4. Rémunérations et avantages en nature de l'employé technique du service logistique en restauration collective

■ RÉMUNÉRATION ANNUELLE BRUTE

> Rémunération annuelle brute, tous salaires et toutes primes incluses, hors avantages en nature



Base : 203 répondants

49 % des employés techniques interviewés gagnent entre 15 000 et 20 000 € bruts par an.

36 % ont mentionné gagner plus de 20 000 € bruts par an.

> Rémunération selon le secteur d'activité

| | Moyenne |
|---|---------------|
| Collectivité de la santé | 20 467 |
| Collectivité de l'enseignement | 20 119 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 20 603 |
| Cuisine centrale | 25 417 |
| Établissement du secteur social | 21 974 |
| Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...) | 24 167 |
| Total | 20 918 |

Base : 203 répondants

> Rémunération selon le nombre de personnes encadrées

| | Moyenne |
|----------------|---------------|
| Aucune | 19 472 |
| Une personne | 21 324 |
| Entre 2 et 5 | 22 361 |
| Entre 6 et 10 | 21 731 |
| Entre 11 et 20 | 25 313 |
| Plus de 20 | 17 500 |
| NSP RR | 26 250 |
| Total | 20 918 |

Base : 203 répondants

Les employés techniques travaillant dans une collectivité du secteur de la santé gagnent en moyenne 20 467 € bruts par an.

Les salaires des employés techniques interrogés sont plus importants s'ils encadrent du personnel.

> Rémunération selon le sexe

| | Moyenne |
|--------------|---------------|
| Homme | 21 173 |
| Femme | 19 706 |
| Total | 20 918 |

Base : 203 répondants

> Rémunération selon l'âge

| | Moyenne |
|-----------------|---------------|
| Moins de 25 ans | 18 929 |
| 25-29 ans | 19 167 |
| 30-34 ans | 20 500 |
| 35-39 ans | 20 000 |
| 40-44 ans | 20 929 |
| 45-49 ans | 21 603 |
| 50-54 ans | 21 250 |
| 55-59 ans | 22 188 |
| 60-64 ans | 21 500 |
| 65 ans et plus | 27 500 |
| Total | 20 918 |

Base : 203 répondants

À fonction égale, les hommes interrogés gagnent 7% de plus que les femmes.
En moyenne, le salaire le plus élevé est atteint en fin de carrière.

> Rémunération selon le niveau de diplôme

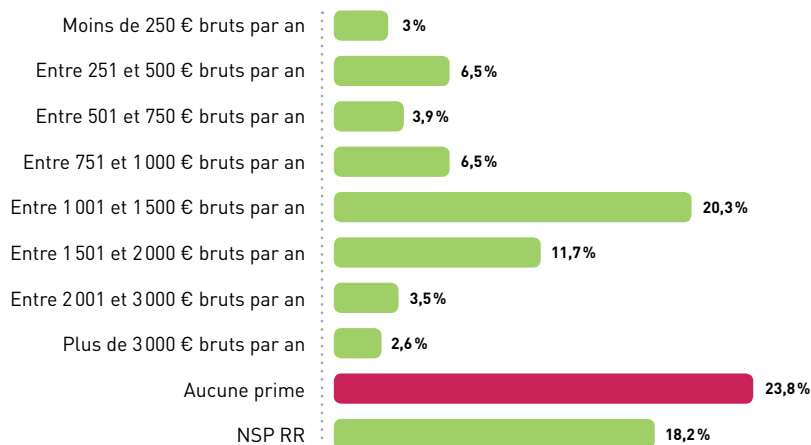
| | Moyenne |
|-----------------------------|---------------|
| Aucun diplôme | 20 250 |
| BEP | 17 500 |
| BEP professionnel | 19 318 |
| BEP hôtellerie-restauration | 20 000 |
| CAP | 27 500 |
| CAP professionnel | 21 389 |
| CAP hôtellerie-restauration | 21 500 |
| Bac général | 20 833 |
| Bac professionnel | 19 722 |
| Bac hôtellerie-restauration | 23 611 |
| BTS professionnel | 27 500 |
| BTS hôtellerie-restauration | 27 500 |
| Autres Bac+2 général | 17 500 |
| Licence et autres Bac+3 | 27 500 |
| Maîtrise et autres Bac+4 | 17 500 |
| Autres diplômes | 21 875 |
| NSP RR | 19 333 |
| Total | 20 918 |

Base : 203 répondants

Les employés techniques n'ayant qu'un BEP ou aucun diplôme semblent être les moins bien payés.

PRIMES ANNUELLES

> Montant des primes annuelles brutes



Montant moyen des primes

1 289 €
bruts/par an

Base : 203 répondants

58 % des employés techniques interrogés bénéficient d'une prime annuelle. Cette prime est en moyenne de 1 289 €.

A contrario, ils sont environ 24 % à ne toucher aucune prime.

> Primes selon le secteur d'activité

| | Moyenne |
|---|--------------|
| Collectivité de la santé | 1 402 |
| Collectivité de l'enseignement | 946 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 1 166 |
| Cuisine centrale | 1 653 |
| Établissement du secteur social | 1 071 |
| Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...) | 2 167 |
| Total | 1 289 |

Base : 203 répondants

> Primes selon le nombre de personnes encadrées

| | Moyenne |
|----------------|--------------|
| Aucune | 1 104 |
| Une personne | 1 406 |
| Entre 2 et 5 | 1 397 |
| Entre 6 et 10 | 1 634 |
| Entre 11 et 20 | 1 646 |
| Plus de 20 | 2 500 |
| NSP RR | 2 125 |
| Total | 1 289 |

Base : 203 répondants

La prime annuelle accordée aux employés techniques est inférieure à la moyenne de 1 289 € dans les collectivités de l'enseignement et du secteur social, ainsi que dans les restaurants d'entreprise ou d'administration.

Logiquement, les employés techniques encadrant du personnel ont une prime moyenne plus élevée que ceux sans subordonné.

> Primes selon le sexe

| | Moyenne |
|--------------|--------------|
| Homme | 1 344 |
| Femme | 936 |
| Total | 1 289 |

Base : 203 répondants

> Primes selon l'âge

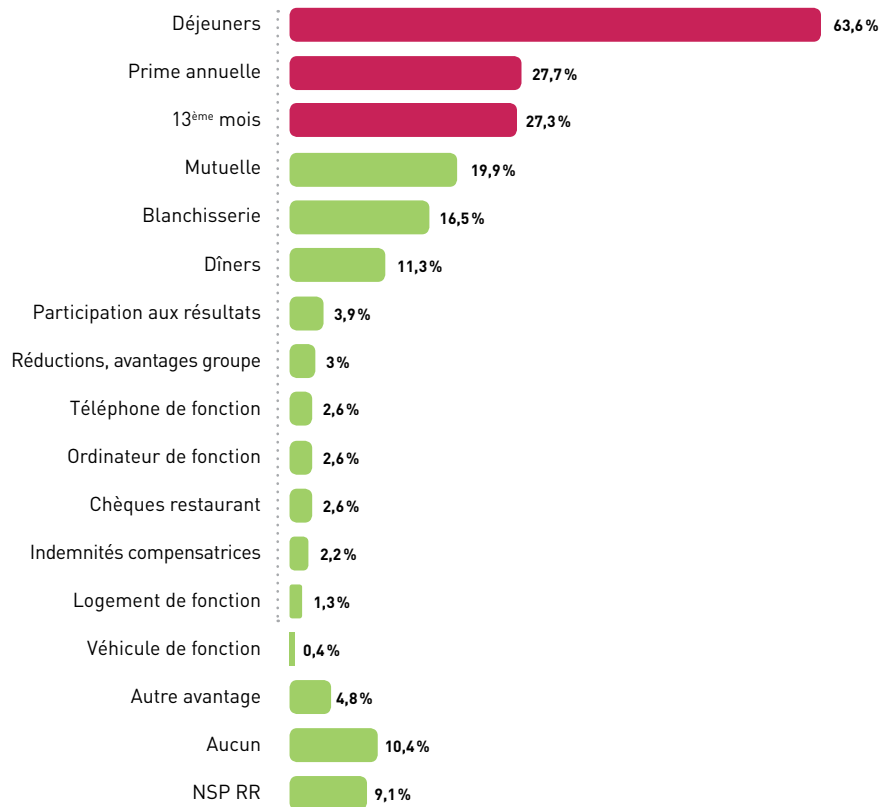
| | Moyenne |
|-----------------|--------------|
| Moins de 25 ans | 1 042 |
| 25-29 ans | 958 |
| 30-34 ans | 892 |
| 35-39 ans | 1 256 |
| 40-44 ans | 1 386 |
| 45-49 ans | 1 315 |
| 50-54 ans | 1 310 |
| 55-59 ans | 1 497 |
| 60-64 ans | 975 |
| 65 ans et plus | 3 500 |
| Total | 1 289 |

Base : 203 répondants



■ AVANTAGES EN NATURE

> Avantages en nature inclus dans ce poste (plusieurs réponses possibles)



Base : 203 répondants

L'avantage notable dont bénéficient les employés techniques sont les déjeuners pris sur place (64%).

À noter qu'ils ne sont que 5% à ne bénéficier d'aucun avantage en nature.

> **Avantages en nature inclus dans ce poste selon le secteur d'activité** (plusieurs réponses possibles)

| | Collectivité de la santé | Collectivité de l'enseignement | Restaurant d'entreprise ou d'administration | Cuisine centrale | Établissement du secteur social | Autre type de collectivité* | Total |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---|------------------|---------------------------------|-----------------------------|-------------|
| Déjeuners | 56 % | 60 % | 92 % | 67 % | 52 % | 67 % | 64 % |
| Prime annuelle | 28 % | 27 % | 28 % | 33 % | 14 % | 100 % | 28 % |
| 13 ^{ème} mois | 25 % | 8 % | 59 % | 40 % | 19 % | 33 % | 27 % |
| Mutuelle | 15 % | 13 % | 51 % | 13 % | 5 % | 33 % | 20 % |
| Blanchisserie | 14 % | 19 % | 21 % | 20 % | 14 % | | 16 % |
| Dîners | 15 % | 2 % | 5 % | 27 % | 19 % | | 11 % |
| Participation aux résultats | 4 % | 2 % | 10 % | | | | 4 % |
| Réductions, Avantages groupe | 3 % | 4 % | 5 % | | | | 3 % |
| Téléphone de fonction | 1 % | 8 % | 3 % | | | | 3 % |
| Ordinateur de fonction | 1 % | 6 % | 3 % | | 5 % | | 3 % |
| Chèques restaurant | 1 % | 8 % | | | 5 % | | 3 % |
| Indemnités compensatrices | 2 % | 4 % | | | 5 % | | 2 % |
| Logement de fonction | | 4 % | | | 5 % | | 1 % |
| Véhicule de fonction | | 2 % | | | | | 0 % |
| Autre avantage | 6 % | | 13 % | | | | 5 % |
| Aucun | 20 % | 2 % | | 7 % | 10 % | | 10 % |
| NSP RR | 2 % | 27 % | | 7 % | 19 % | | 9 % |
| Total | 101 | 52 | 39 | 15 | 21 | 3 | 231 |

Base : 203 répondants

* [prison, armée, loisirs,...]

5. Profil du poste d'employé technique du service logistique en restauration collective

■ PROFIL DE L'EMPLOYÉ TECHNIQUE

> Sexe des employés à ce poste



Base : 203 répondants

37 femmes occupant ce poste ont été interviewées (soit 16% de l'échantillon concerné, 84% étant des hommes).

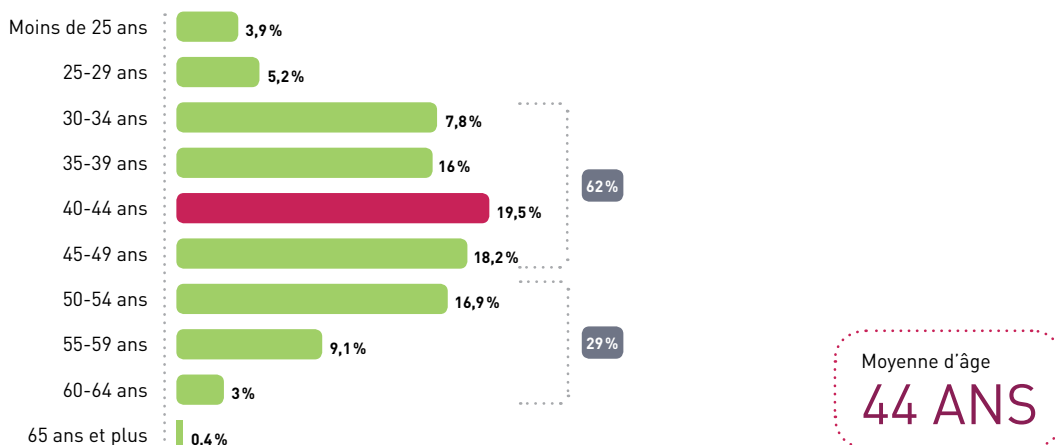
Les femmes interrogées travaillent majoritairement dans des collectivités de l'enseignement.

> Répartition selon le secteur d'activité

| | Homme | Femme | Total |
|---|-------------|-------------|------------|
| Collectivité de la santé | 93 % | 7 % | 101 |
| Collectivité de l'enseignement | 58 % | 42 % | 52 |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | 95 % | 5 % | 39 |
| Cuisine centrale | 100 % | | 15 |
| Établissement du secteur social | 71 % | 29 % | 21 |
| Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...) | 100 % | | 3 |
| Total | 84 % | 16 % | 231 |

Base : 203 répondants

> Âge des employés à ce poste



Base : 203 répondants

La majorité des employés techniques sollicités a entre 30 et 49 ans.

> Âge des employés à ce poste selon le secteur d'activité

| | Collectivité de la santé | Collectivité de l'enseignement | Restaurant d'entreprise ou d'administration | Cuisine centrale | Établissement du secteur social | Autre type de collectivité* | Total |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------|---|------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------|
| Moins de 25 ans | 4 % | 2 % | 8 % | | 5 % | | 4 % |
| 25-29 ans | 8 % | 2 % | 5 % | | 5 % | | 5 % |
| 30-34 ans | 8 % | 4 % | 8 % | 7 % | 10 % | 67 % | 8 % |
| 35-39 ans | 23 % | 8 % | 18 % | 7 % | 10 % | | 16 % |
| 40-44 ans | 15 % | 29 % | 18 % | 40 % | 10 % | | 19 % |
| 45-49 ans | 19 % | 17 % | 10 % | 20 % | 33 % | | 18 % |
| 50-54 ans | 13 % | 23 % | 18 % | 13 % | 19 % | 33 % | 17 % |
| 55-59 ans | 10 % | 10 % | 5 % | 13 % | 10 % | | 9 % |
| 60-64 ans | 1 % | 6 % | 8 % | | | | 3 % |
| 65 ans et plus | | | 3 % | | | | 0 % |
| Total | 101 | 52 | 39 | 15 | 21 | 3 | 231 |

Base : 203 répondants

* [prison, armée, loisirs,...]

Les employés techniques âgés entre 40-44 ans sont significativement les plus représentés dans les cuisines centrales (40 %, contre 19 % en moyenne).

■ EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

> Expérience professionnelle des personnes interviewées à ce poste

| | Expérience dans la vie active | | Expérience dans le secteur de la restauration collective | | Expérience dans ce métier | | Expérience à ce poste dans l'établissement | |
|----------------|-------------------------------|--------------|--|--------------|---------------------------|--------------|--|--------------|
| | Effectifs | % | Effectifs | % | Effectifs | % | Effectifs | % |
| Moins de 5 ans | 8 | 3 % | 33 | 14,3 % | 48 | 21 % | 72 | 31 % |
| 5 à 9 ans | 11 | 5 % | 23 | 10 % | 34 | 15 % | 48 | 21 % |
| 10 à 14 ans | 20 | 9 % | 37 | 16 % | 41 | 18 % | 48 | 21 % |
| 15 à 19 ans | 28 | 12 % | 27 | 11,7 % | 18 | 8 % | 19 | 8 % |
| 20 à 24 ans | 43 | 19 % | 40 | 17,3 % | 34 | 15 % | 23 | 10 % |
| 25 à 29 ans | 33 | 14 % | 19 | 8,2 % | 15 | 6 % | 8 | 3 % |
| 30 à 34 ans | 31 | 13 % | 19 | 8,2 % | 12 | 5 % | 4 | 2 % |
| 35 à 39 ans | 12 | 5 % | 9 | 3,9 % | 8 | 3 % | 4 | 2 % |
| 40 à 44 ans | 15 | 6 % | 5 | 2,2 % | 4 | 2 % | 2 | 1 % |
| 45 ans et plus | 4 | 2 % | 1 | 0,4 % | 2 | 1 % | 0 | 0 % |
| NSP RR | 26 | 11 % | 18 | 7,8 % | 15 | 6 % | 3 | 1 % |
| Total | 231 | 100 % | 231 | 100 % | 231 | 100 % | 231 | 100 % |

Base : 203 répondants

46 % des employés techniques interrogés ont entre 20 et 34 ans d'expérience professionnelle dans la vie active et 45 % ont entre 10 et 24 ans d'expérience dans le secteur de la restauration collective.

Les employés techniques sollicités sont 54 % à travailler dans ce métier depuis moins de 15 ans et 31 % à occuper leur poste actuel depuis moins de 5 ans.

■ NIVEAU DE DIPLÔME

> Diplôme le plus élevé obtenu des employés à ce poste

| | % |
|-----------------------------|--------------|
| Aucun | 19,9% |
| BEP | 0,9% |
| BEP professionnel | 5,6% |
| BEP hôtellerie-restauration | 4,8% |
| CAP | 1,7% |
| CAP professionnel | 18,6% |
| CAP hôtellerie-restauration | 11,3% |
| Bac général | 2,6% |
| Bac professionnel | 5,6% |
| Bac hôtellerie-restauration | 3,9% |
| BTS Professionnel | 1,3% |
| BTS hôtellerie-restauration | 0,9% |
| Autres Bac+2 général | 0,4% |
| Licence et autres Bac+3 | 0,4% |
| Maîtrise et autres Bac+4 | 0,4% |
| Autres diplômes | 3,5% |
| NSP RR | 18,2% |
| Total | 100 % |

Base : 203 répondants

32% des employés techniques interviewés ont un CAP comme diplôme le plus élevé.

Parmi les autres diplômes obtenus mentionnés pour ce poste, les personnes ont répondu : un CAP Boulanger, un CAP Boucherie, un Brevet de Technicien Agricole ou encore un Certificat d'Aptitude aux Fonctions d'Économiste.

> Diplôme le plus élevé obtenu des employés à ce poste selon le secteur d'activité

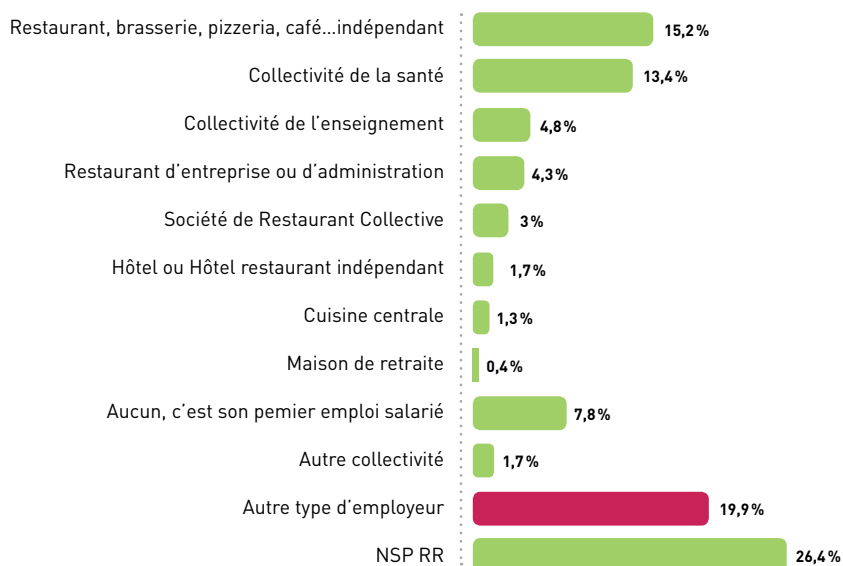
| | Collectivité de la santé | Collectivité de l'enseignement | Restaurant d'entreprise ou d'administration | Cuisine centrale | Établissement du secteur social | Autre type de collectivité* | Total |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------|---|------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------|
| Aucun | 14 % | 15 % | 41 % | 20 % | 19 % | 33 % | 20 % |
| BEP | 1 % | | | | 5 % | | 1 % |
| BEP professionnel | 6 % | 10 % | 3 % | | 5 % | | 6 % |
| BEP hôtellerie-restauration | 3 % | 8 % | | 13 % | 10 % | | 5 % |
| CAP | 4 % | | | | | | 2 % |
| CAP professionnel | 20 % | 17 % | 21 % | 20 % | 14 % | | 19 % |
| CAP hôtellerie-restauration | 16 % | 10 % | 3 % | 20 % | 5 % | | 11 % |
| Bac général | 2 % | 2 % | 3 % | 7 % | 5 % | | 3 % |
| Bac professionnel | 6 % | 12 % | | | 5 % | | 6 % |
| Bac hôtellerie-restauration | 4 % | 6 % | 3 % | | | 33 % | 4 % |
| BTS Professionnel | 1 % | | 3 % | 7 % | | | 1 % |
| BTS hôtellerie-restauration | | | | 7 % | 5 % | | 1 % |
| Autres Bac+2 général | | 2 % | | | | | 0 % |
| Licence et autres Bac+3 | 1 % | | | | | | 0 % |
| Maîtrise et autres Bac+4 | | | | | 5 % | | 0 % |
| Autres diplômes | 4 % | 2 % | | | 14 % | | 3 % |
| NSP RR | 19 % | 17 % | 26 % | 7 % | 10 % | 33 % | 18 % |
| Total | 101 | 52 | 39 | 15 | 21 | 3 | 231 |

Base : 203 répondants

* (prison, armée, loisirs,...)

■ EMPLOYEUR PRÉCÉDENT

> Évolution de carrière des employés à ce poste



Base : 203 répondants

17% des employés techniques interrogés ont effectué leur précédent poste dans le secteur privé : dans un restaurant, une brasserie, un café, un bar, un hôtel ou encore un hôtel-restaurant indépendant.

> Évolution de carrière des employés à ce poste selon le secteur d'activité

| | Collectivité de la santé | Collectivité de l'enseignement | Restaurant d'entreprise ou d'administration | Cuisine centrale | Établissement du secteur social | Autre type de collectivité* | Total |
|---|--------------------------|--------------------------------|---|------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------|
| Collectivité de la santé | 26 % | 2 % | | 13 % | 10 % | | 13 % |
| Collectivité de l'enseignement | | 17 % | | | 10 % | | 5 % |
| Restaurant d'entreprise ou d'administration | | 2 % | 23 % | | | | 4 % |
| Cuisine centrale | | 4 % | | 7 % | | | 1 % |
| Autre collectivité | 1 % | 4 % | | 7 % | | | 2 % |
| Maison de retraite | | 2 % | | | | | 0 % |
| Restaurant, brasserie, café,... indépendant | 13 % | 19 % | 13 % | 20 % | 19 % | | 15 % |
| Société de Restauration Collective | 1 % | 2 % | 10 % | 7 % | | | 3 % |
| Hôtel ou hôtel-restaurant indépendant | | 4 % | | | 10 % | | 2 % |
| Autre type d'employeur | 27 % | 17 % | 5 % | 33 % | 14 % | | 20 % |
| Aucun, c'est mon 1 ^{er} emploi salarié | 8 % | 6 % | 13 % | | 5 % | 33 % | 8 % |
| NSP RR | 25 % | 21 % | 36 % | 13 % | 33 % | 67 % | 26 % |
| Total | 101 | 52 | 39 | 15 | 21 | 3 | 231 |

Base : 203 répondants

* [prison, armée, loisirs,...]

Pour de nombreux employés techniques, l'employeur précédent était déjà une collectivité et bien souvent du même secteur que celle actuellement.

RÉSULTATS

DÉTAILLÉS QUALITATIFS

Le poste d'employé technique du service logistique

4 interviews semi-directives en face à face avec des magasiniers et un responsable logistique.

■ RÔLE ET RESPONSABILITÉS DE L'EMPLOYÉ TECHNIQUE DU SERVICE LOGISTIQUE

> Rôle principal = la gestion des approvisionnements et les contrôles de qualité

> Tâches et responsabilités de l'employé technique du service logistique :

- Passer les commandes établies par le chef de cuisine, le gestionnaire ou le diététicien.
- Réceptionner les livraisons des marchandises commandées.
- Contrôler les marchandises livrées : conformité à la commande (nature et quantité des produits).
- Contrôler la qualité des marchandises livrées (température et propreté du camion, filmage des palettes, colisage, température des aliments frais et surgelés, autres clauses du cahier des charges fournisseurs).
- Le cas échéant, gérer les réclamations et les renvois de commandes.
- Reconditionner et ranger les marchandises en stock (chambres froides, stock épicerie).
- Déstocker, préparer et envoyer au quotidien les marchandises vers la cuisine.

« C'est moi qui assure toutes les réceptions, qui range et qui ressort la marchandise pour les cuisines. Je passe aussi les commandes. »

« On a un gestionnaire, qui est au dessus de moi et du chef cuisinier et qui supervise tout ça. »

« Au quotidien, je reçois la marchandise, on doit vérifier quand elle arrive, si le produit qu'on a commandé est le bon, au niveau de la qualité, des quantités, et qu'ils respectent bien les charges, les clauses,... Normalement on doit regarder le camion, regarder s'il est propre. Et après au niveau des colisages, s'ils sont intacts. Après suivant ce que l'on prend, si c'est du frais ou du congelé, si les températures sont bonnes. »

« Contrôle de la qualité des produits, des quantités et surtout la comptabilité. On a un logiciel SAP qui permet de contrôler exactement ce qu'on a commandé et ce qu'on a reçu. »

■ FORMATION, CURSUS ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

> **Les personnes exerçant le métier d'agent technique du service logistique (magasiniers) ont le plus souvent eu une formation initiale et un début de carrière n'ayant rien à voir avec le métier :**

- CAP comptable
- CAP ajusteur, mécanicien

> **C'est l'entrée dans la collectivité (hospitalière, universitaire) qui est le point de départ d'une évolution aboutissant au service logistique, structurée autour des concours (fonction publique, internes) :**

- Intérimaire en collectivités.
- Agent hospitalier (statut ouvrier) après passage d'un concours de la fonction publique.
- Concours spécifique (interne) pour devenir magasinier.

« J'ai rapidement trouvé, j'ai fait quelques petits postes d'intérim avant, j'ai répondu à une petite annonce. »

« J'ai passé 3 concours pour arriver où je suis. »

« J'ai suivi une formation dans la filière hôtelière, mais je suis toujours resté en cuisine. J'ai essayé de passer des concours de magasiniers mais ils en prennent très peu sur les concours, je pense que mon niveau n'était pas assez élevé, du moins je n'ai jamais réussi sur le concours magasinier. Quand je suis rentré, au départ j'étais agent hospitalier et j'ai passé un concours pour passer ouvrier, parce que ça ne suffisait pas avec mes bagages. Il fallait deux CAP pour prétendre à ce poste. Et j'ai passé à l'époque un concours pour être ouvrier au bas de l'échelle en cuisine. En cuisine, j'ai un peu fait de tout, la plonge... Et après on m'a donné la possibilité d'entrer au niveau des commandes, et j'ai fait tout mon parcours dedans. »

« J'ai passé un concours pour être ouvrier, et de là j'ai repassé un autre concours pour être magasinier. »

■ RÉMUNÉRATIONS ET AVANTAGES EN NATURE

> **Des rémunérations variables selon la structure et l'échelon des employés techniques.**

(1 400 à 1 700 € nets hors primes dans les cas rencontrés).

> **Une implication horaire limitée en collectivités : les horaires légaux ne sont pas dépassés, ou rarement, et compensés.**

> **Une prime correspondant à environ un mois de salaire complète la rémunération**

(le plus souvent, sous forme de 2 versements semestriels).

> **Les avantages en nature sont ceux de l'ensemble des employés des collectivités, avec pour seule spécificité la mise à disposition des vêtements professionnels, ou le blanchissage.**

« En ce moment elle est d'environ 1 400 € nets, en brut je ne sais pas, 1 400 c'est ce que j'ai sur mon compte en banque. On a deux primes, une en novembre et une en mai, qui sont pour moi d'environ 500 € chacune. C'est un complément de salaire. »

« Je suis à 1 650 en net, ce n'est pas grand-chose. Nous, on n'a que la prime semestrielle que touche tout le monde. On n'a pas de 13^{ème} mois, on a juste une prime par rapport au salaire, c'est-à-dire qu'on touche la moitié d'un salaire en décembre et l'autre en juin. »

« En net ? 1 700 €. Et en prime, presque la moitié d'un salaire, deux fois par an, une fois en décembre et en juin. C'est lié à notre rendement, c'est une appréciation de la hiérarchie. Si on ne s'arrête pas et qu'on fait le boulot, normalement on devrait avoir ce qu'il faut, et voilà ! »

« L'avantage c'est d'avoir 11 semaines de congés par an, c'est pour ça qu'on ne fait pas 7 heures par jour même si on est sur la base de 35 heures, on fait un peu plus. Mais on a 7 semaines en été, c'est l'avantage, pour ceux qui ont des enfants. Et la possibilité de travailler ailleurs pendant un mois l'été si on veut arrondir ses fins de mois. »

« Aucun, on a juste les avantages en nature au niveau alimentaire, au niveau du repas du midi, mais on est déclaré au niveau des impôts. Sur la fiche de paie, il y a des avantages en nature, et c'est déduit au niveau des impôts. Sur le salaire brut, c'est rajouté. Alors je ne sais pas si on y gagne vraiment ou pas. »

■ LES « PLUS » DU MÉTIER

- > Un métier assez diversifié, les tâches évoluant en fonction des affectations.
- > La sécurité de l'emploi pour une qualification initiale faible.
- > Beaucoup de contacts humains.
- > Une relative autonomie d'organisation de l'employé au quotidien.

■ LES « MOINS » DU MÉTIER

- > Les difficultés physiques liées à la manutention, le travail dans le froid (camions ou frigos à inspecter).
- > La monotonie des tâches lorsqu'on travaille dans une très grosse structure avec une forte spécialisation.

« Ce qui est intéressant, c'est peut-être la diversité. Je suis sur le terrain, je fais de la manutention le matin, je suis sur l'ordinateur, je rencontre des commerciaux, des entreprises, des réparateurs,... Je ne suis pas là toute la journée à faire la même tâche. Et ça, ce n'est pas mal. »

« C'est un métier où je pense qu'on peut toujours apprendre quelque chose, il y a toujours une nouveauté. Si vous êtes en bas de l'échelle ça veut dire que vous allez ranger des boîtes, ça doit être lassant, c'est un travail répétitif et on peut même s'user la santé, mais je pense qu'on peut évoluer, monter et trouver des postes où il y a toujours du piquant, quelque chose dont vous êtes content. »

« On croise quand même pas mal de monde, les fournisseurs, et puis ça change... Il y a des liens. Le travail en équipe, le relationnel. »

« Les aspects négatifs c'est qu'il y a quand même beaucoup de manutention le matin, moi ça va, je tiens le coup, mais après il y a le dos, et physiquement on peut très bien ne plus suivre. C'est surtout ça. »

« Les contraintes c'est le poids, il y a beaucoup de manutention. On va le sentir ! En fin de journée, ce n'est pas facile ! »

■ LES POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

- > **Tant qu'on reste dans le secteur de la restauration collective, on a toutes les chances de conserver le même métier d'employé technique au service logistique.**
- > **Les évolutions possibles vont concerner les salariés les plus motivés, qui passeront des concours internes :**
 - Vers un poste de responsable logistique, sous l'autorité directe du responsable de point de restauration.
 - Vers un poste de responsable de secteur.
- > **Les employés techniques du service logistique n'ont que très rarement une base de formation en école hôtelière leur permettant de prétendre à une autre évolution de carrière (vers la cuisine ou la gestion).**
- > **La plupart envisage toutefois un changement de métier, en rupture avec le poste actuel.**

« Si je veux changer, je peux changer de restaurant à l'intérieur du CROUS, mais je garderai la même fonction. Si je veux vraiment évoluer, ce n'est pas au CROUS. Je peux faire la même chose dans le privé, mais peut-être avec des règles différentes, peut-être avec un budget supérieur ou une liberté de manœuvre plus grande. »

« Rester à ce poste la plus grande partie de sa vie professionnelle ? Je pense, oui. Après vous pouvez monter plus haut, mais vous ne restez plus dans le même secteur. »

« Les perspectives d'évolution ? C'est de faire de la maîtrise. Responsable du secteur. »

« Dans 10 ans, je suis moins sûr. J'aurai passé la moitié de ma carrière, peut-être que j'aurai envie de faire autre chose dans le privé, ou monter une boîte, je n'en sais rien. Ou faire carrément autre chose, un commerce... Être autonome, ne plus avoir de patron au-dessus de moi. »

■ LES PERSPECTIVES D'EMPLOI DANS LE MÉTIER

- > **Le constat chez les gros employeurs de la fonction hospitalière et de l'enseignement est celui d'un net reflux voire d'une interruption des embauches à ce poste d'employé technique du service logistique :**
 - Les concours pour pourvoir les postes se sont espacés au cours des dernières années.
 - On supprime des postes ailleurs, notamment dans les SRC, car des économies de personnel sont encore réalisables par l'informatisation et l'automatisation d'une partie des tâches (notamment les contrôles).
- > **Les perspectives d'avenir paraissent, sous l'angle des interviewés, négatives pour l'emploi dans ce métier.**

« En ce moment c'est un peu bloqué parce qu'il n'y a plus de concours et qu'avant, dès qu'une personne partait au niveau de la PHP, les responsables de cuisine faisaient une demande de personnel et suivant les demandes ils ouvrent les concours, externes et internes, pour les magasiniers, les cuisiniers,... Et là, à l'heure actuelle, c'est un peu fermé. Il n'y a plus de demandes, ils veulent réduire. »

« Ça ne s'est pas coupé d'un coup, ça s'est espacé, c'est-à-dire qu'avant il y avait un concours tous les ans, voire deux fois par an, et là maintenant c'est tous les deux ans, puis tous les 3 ans, et là il n'y en a plus. Ils veulent travailler avec ce qu'on a. »

« Je pense qu'il n'est pas saturé, je pense qu'il y a du boulot. Parce qu'on aura toujours besoin de quelqu'un qui reçoit la marchandise, qui la contrôle et qui la gère. C'est surtout de la gestion. On aura plutôt des gestionnaires de marchandise, mais avec les logiciels qui vont sortir... Il faut que ce soit géré, parce que l'argent, c'est la base de tout. Je pense que c'est là que ça va se développer. »

■ LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION DU MÉTIER

> Les attributions du poste se restreignent au fur et à mesure de l'informatisation et de l'automatisation croissantes des structures :

- La gestion des commandes et des stocks s'automatise (système SAP notamment).
- Les achats, la composition des menus, les négociations des menus se sont spécialisés sur des postes centralisés (acheteurs en centrale ou groupement d'établissements, cuisines centrales, diététiciens,...).

> Le métier continue à « s'appauvrir » avec l'évolution générale de la restauration collective :

- Une cuisine d'assemblage à partir de produits normés, plus rapidement et facilement contrôlés que les denrées brutes traditionnelles (produits de 3^{ème} et 4^{ème} gamme).
- Le magasinier tend à devenir un simple manutentionnaire.

« Ça a beaucoup évolué avec l'arrivée de l'informatique. Maintenant je n'ai pas l'impression que ça bouge beaucoup, on voit beaucoup de postes de cuisiniers, des choses comme ça, mais pas en approvisionnement. »

« Oui, bientôt on pourrait presque être remplacé par un ordinateur, on rentre le menu et les commandes se passent toutes seules, et avoir juste un manutentionnaire. Donc il pourrait y avoir un seul responsable qui serait le chef de cuisine et un magasinier qui range et c'est fini. Dans 10 ou 15 ans, il y a des chances qu'on y arrive. »

« Je pense qu'on en aura toujours besoin, je pense qu'on aura toujours besoin de magasiniers, dans tout secteur. Ils ne peuvent pas tout mécaniser. Je ne pense pas que ça aille jusque là, il y aura toujours besoin d'une personne pour faire les choses. Il y aura toujours un magasinier pour recevoir la marchandise. »

« Avant on faisait tout de A à Z dans une cuisine, on produisait, on cuisinait, là on passe dans une cuisine d'assemblage. Je trouve qu'on régresse. Là on va recevoir le produit fini et commander juste les entrées et les desserts. »

« Oui, parce qu'à un moment donné, déjà on ne recevra plus certains produits. Il faudra contrôler les produits différemment. Mais ça sera toujours de la réception, sauf qu'on ne travaillera plus avec les mêmes produits. Sinon, le scannage. Quelque chose de plus robotisé. »

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire >>
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih

Observatoire de l'Hôtellerie et la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 40 17 20 24
observatoire@fafih.com

www.fafih.com