



2012

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



ÉTUDE MÉTIER

# RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION 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	14
4. Rémunérations et avantages en nature	20
5. Profil du poste	26

## RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUALITATIFS

32

# 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 de **responsable de point de restauration** 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

- 223 établissements employant au moins un responsable de point de restauration.

### ■ ENQUÊTE QUALITATIVE

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

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

# SYNTHÈSE

## Bilan des entretiens qualitatifs : responsable de point de restauration

- > Le responsable de point de restauration est **avant tout un chef de cuisine expérimenté**, qui se voit confier au cours de son évolution de carrière, un périmètre de responsabilité plus étendu – sans pour autant « basculer » dans un rôle de gestionnaire, qui est l'alternative ou la suite logique de carrière pour le chef de cuisine.
- > Le responsable de restauration est surtout **un cadre manager**, sa rémunération varie et progresse selon le nombre de personnel encadré. C'est ici que réside le principal ressort de motivation pour ce métier, avec la (relative) autonomie d'organisation liée à ce poste.
- > Parti d'une **formation traditionnelle en hôtellerie-restauration** (CAP et Brevet Professionnel en école hôtelière), le responsable de point de restauration peut aussi bien avoir **mené une carrière essentiellement en collectivités**, passant les échelons avec des formations continues et des concours, qu'en tant que commis, cuisinier et chef de cuisine **dans la restauration commerciale avant de basculer dans le secteur collectif**.
- > Le métier est **en forte évolution**, du fait des normes et des **contraintes de sécurité alimentaires** d'une part et de **l'évolution des modes de restauration** chez les consommateurs eux-mêmes, d'autre part.
- > Les **perspectives d'évolution** à ce poste sont multiples et passent par le **changement de structures**, même si la plupart des responsables de point de restauration envisagent davantage **une fin de carrière à leur propre compte**, avec un restaurant traditionnel ou rapide, qu'à ce même poste ou dans un rôle de gestionnaire pur.
- > Comme pour les chefs pâtisseries et l'ensemble des métiers de la restauration collective, les principaux **besoins de formation**, tout au long de l'évolution de carrière, **sont surtout ceux liés à la sécurité alimentaires : normes d'hygiène, HACCP, contrôles qualité,...**

## 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, environ **25 000 responsables de point de restauration** dans autant d'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 <sup>ème</sup> 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 %
<b>Total</b>	<b>+/- 364 000</b>	<b>+/- 40 500</b>	

*\* 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 de responsables de point de restauration	Nbre total de responsables de point de restauration
Santé	2 409	94,2%	2 270	1	2 270
Maison de retraite	5 893	94,4%	5 564	1	5 564
Enseignement	15 180	53,2%	8 078	1	8 078
Travail	1 458	100%	1 458	1	1 458
Cuisine centrale	1 005	100%	1 005	1	1 005
<b>Total</b>	<b>25 945</b>	<b>70,8%</b>	<b>18 375</b>	<b>1,1</b>	<b>18 375</b>

Bases non significatives

## ■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : SECTEUR CONCÉDÉ UNIQUEMENT

	Nbre d'établissements	Taux d'emploi*	Nbre d'établissements employeurs	Nbre moyen de responsables de point de restauration	Nbre total de responsables de point de restauration
Santé	891	78,7%	702	1	702
Maison de retraite	2 407	43,7%	1 051	1	1 051
Enseignement	6 820	16,5%	1 128	1	1 128
Travail	3 942	100%	3 942	1	3 942
Cuisine centrale	495	0%	0		0
<b>Total</b>	<b>14 555</b>	<b>46,9%</b>	<b>6 823</b>	<b>1</b>	<b>6 823</b>

Bases non significatives

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

	Nbre d'établissements	Taux d'emploi	Nbre d'établissements employeurs	Nbre moyen de responsables de point de restauration	Nbre total de responsables de point de restauration
Santé	3 300	90%	2 972	1	2 972
Maison de retraite	8 300	79,7%	6 615	1	6 615
Enseignement	22 000	41,8%	9 206	1	9 206
Travail	5 400	100%	5 400	1	5 400
Cuisine centrale	1 500	67%	1 005	1	1 005
<b>Total</b>	<b>40 500</b>	<b>62,2%</b>	<b>25 198</b>	<b>1</b>	<b>25 198</b>

\* 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 de responsables de point de restauration	Nbre total de responsables de point de restauration
Santé	3 300	94 %	3 102	1	3 102
Maison de retraite	8 300	85 %	7 055	1	7 055
Enseignement	22 000	45 %	9 900	1	9 900
Travail	5 400	100 %	5 400	1	5 400
Cuisine centrale	1 500	100 %	1 500	1	1 500
<b>Total</b>	<b>40 500</b>	<b>66,6%</b>	<b>26 957</b>	<b>1</b>	<b>26 957</b>



# RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUANTITATIFS

## 1. Les taux d'emploi

### > Selon le secteur d'activité

	OUI		Total
Collectivité de la santé	29	94 %	31
Collectivité de l'enseignement	154	45 %	340
Restaurant d'entreprise ou d'administration	9	100 %	9
Cuisine centrale	11	100 %	11
Collectivité du secteur social, des loisirs et autres	20	87 %	23
NSP RR			21
<b>Total</b>	<b>223</b>	<b>51 %</b>	<b>435</b>

Base totale interrogée pour ce poste : 435 établissements. Les maisons de retraite ont été regroupées dans les collectivités du secteur social.

En 2012, le taux d'emploi des responsables de point de restauration en restauration collective en France est de l'ordre de 51% sur le périmètre observé.

Le taux d'emploi est significativement moins élevé dans les collectivités de l'enseignement (45%).

### > Selon le secteur d'activité détaillé

	OUI		NON		Total
	Effectifs	%	Effectifs	%	
Collectivité de la santé	29	94 %	2	6 %	31
Collectivité de l'enseignement	154	45 %	186	55 %	340
Restaurant d'entreprise ou d'administration	9	100 %	0	0 %	9
Cuisine centrale	11	100 %	0	0 %	11
Établissement du secteur social	2	100 %	0	0 %	2
Maison de retraite	11	85 %	2	15 %	13
Collectivité de loisirs	4	100 %	0	0 %	4
Autre type de collectivité*	3	75 %	1	25 %	4
NSP RR	0	0 %	21	100 %	21
<b>Total</b>	<b>223</b>	<b>51 %</b>	<b>212</b>	<b>49 %</b>	<b>435</b>

Base totale interrogée pour ce poste : 435 établissements

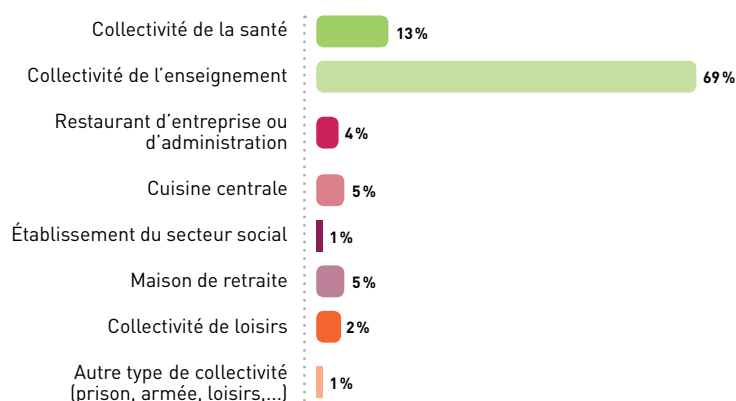
\* [prison, armée, loisirs,...]

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

## 2. Caractéristiques des établissements employeurs

### ■ ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

> **Domaine d'activité des établissements employant un responsable de point de restauration & type de cuisine des établissements interrogés**



Base : 223 répondants

Les collectivités employant un responsable de point de restauration sont majoritairement issues du secteur de l'enseignement.

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

	Effectifs	%
Collectivité de la santé	29	13 %
Collectivité de l'enseignement	154	69 %
Restaurant d'entreprise ou d'administration	9	4 %
Cuisine centrale	11	5 %
Établissement du secteur social	13	6 %
Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...)	7	3 %
<b>Total</b>	<b>223</b>	<b>100 %</b>

Base : 223 répondants

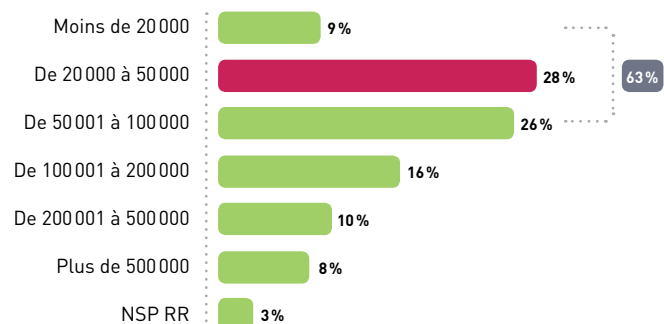
> **Selon le type de cuisine**

	Effectifs	%
Autogérée par l'établissement	203	91 %
En gestion concédée	16	7 %
NSP RR	4	2 %
<b>Total</b>	<b>223</b>	<b>100 %</b>

Base : 223 répondants

## ■ NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR AN

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



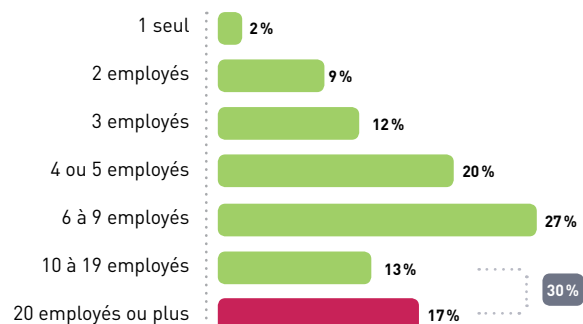
En moyenne  
**231 866**  
repas/an

Base : 223 répondants

63% des collectivités employant un responsable de point de restauration servent moins de 100 000 repas par an.

## ■ TAILLE SALARIALE DU SERVICE DE RESTAURATION

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



En moyenne  
**11 employés**  
pour l'activité de restauration

Base : 223 répondants

27% des établissements sollicités emploient entre 6 et 9 salariés pour l'activité de restauration et 30% plus de 10 employés.

### > Taille salariale moyenne selon le secteur d'activité

	Moyenne
Collectivité de la santé	26
Collectivité de l'enseignement	7
Restaurant d'entreprise ou d'administration	20
Cuisine centrale	17
Établissement du secteur social	8
Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...)	5
<b>Total</b>	<b>11</b>

Base : 223 répondants

## ■ POIDS DES RESPONSABLES DE POINT DE RESTAURATION

### > Nombre de salariés par fonction dans l'activité de restauration

	OUI	NON	Moyenne
Responsable de point de restauration	12 %	88 %	1
Directeur de restaurant	3 %	97 %	1
Chef de cuisine	15 %	85 %	1,1
Gérant ou Gestionnaire	55 %	45 %	1
Responsable de salle	0 %	100 %	3
Responsable de site	1 %	99 %	2

Base : 223 répondants

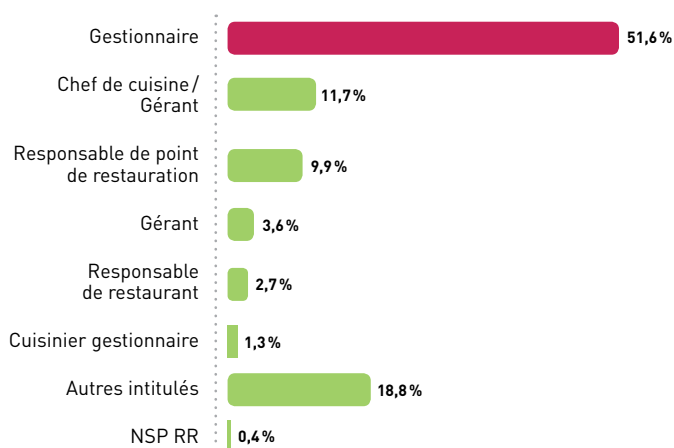
Pour la majorité des établissements interrogés, l'intitulé de poste « responsable de point de restauration » n'est pas utilisé (88 %).

La majorité des collectivités utilise l'intitulé « gérant ou gestionnaire » pour ce poste.



### 3. Caractéristiques de responsable de point de restauration en restauration collective

#### ■ INTITULÉ EXACT DU POSTE



Base : 223 répondants

Pour 52% des établissements interrogés l'intitulé exact du poste est « Gestionnaire ».

#### > 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
Gestionnaire	10,3%	68,2%		36,4%		42,9%	<b>51,6%</b>
Chef de cuisine/ Gérant		11%	11,1%	18,2%	38,5%	14,3%	<b>11,7%</b>
Responsable de point de restauration	27,6%	7,8%	11,1%		7,7%		<b>9,9%</b>
Gérant	3,4%	1,3%	55,6%				<b>3,6%</b>
Responsable de restaurant	3,4%	1,9%	11,1%	9,1%			<b>2,7%</b>
Cuisinier gestionnaire	3,4%	0,6%				14,3%	<b>1,3%</b>
Autres intitulés	51,7%	8,4%	11,1%	36,4%	53,8%	28,6%	<b>18,8%</b>
NSP RR		0,6%					<b>0,4%</b>
<b>Total</b>	<b>29</b>	<b>154</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>223</b>

Base : 223 répondants

\* [prison, armée, loisirs,...]

Les collectivités de l'enseignement sont les plus nombreuses à qualifier ce poste par l'intitulé « Gestionnaire ».

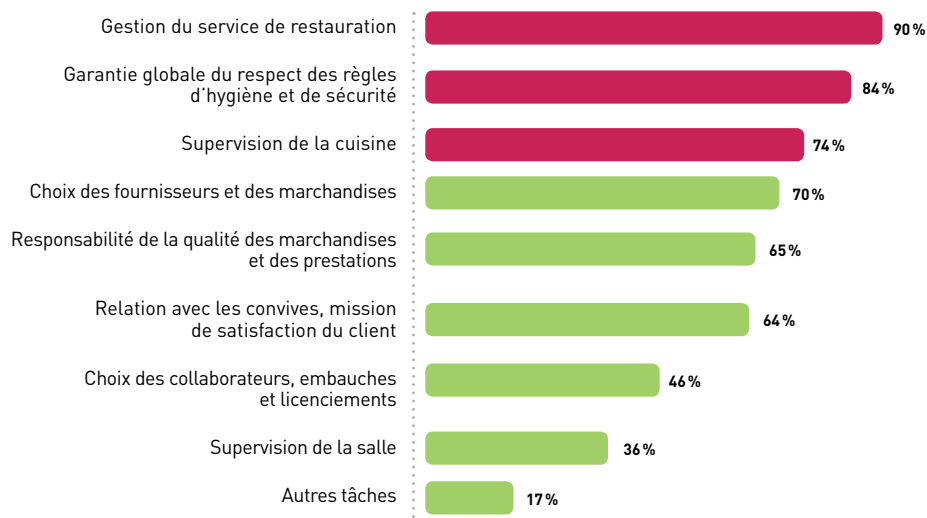
> **Autres intitulés exacts mentionnés**

	%
Responsable/Directeur restauration	12 %
Ingénieur restauration	10 %
Directeur	10 %
Responsable/Directeur service économiques	5 %
Diététicien	5 %
Chef de cuisine	5 %
Économiste/économiste principal	5 %
Responsable d'unité	2 %
Responsable hôtelier	2 %
Chef de travaux	2 %
Responsable qualité	2 %
Agent encadrement	2 %
Chargé de prévention	2 %
Responsable des affaires scolaires	2 %
Responsable de production	2 %
Agent de maîtrise	2 %
Responsable hébergement	2 %
Présidente de l'association Cantine scolaire	2 %
Chef de secteur	2 %
Responsable logistique cuisine	2 %
Adjoint de direction	2 %
Coordonnateur régional restauration	2 %
Directeur de la Formation	2 %
Responsable Hôtellerie & Logistique	2 %
Responsables équipes techniques	2 %
NSP RR	5 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

Base : 223 répondants

## ■ FONCTION DU RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION

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



Base : 223 répondants

Les tâches incluses dans le poste de responsable de point de restauration sont assez diverses mais spécifiques à ce métier : 90 % gèrent le service de restauration, 84 % doivent s'assurer et garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité et 74 % supervisent la cuisine.

> **Autres tâches mentionnées pour ce poste**

	%
Gestion de l'établissement	21 %
Gestion administrative et financière	18 %
Comptabilité	13 %
Formation du personnel	11 %
Gestion du personnel	8 %
Gestion des stocks/inventaires	5 %
Responsabilité des marchés publics	5 %
Élaboration des menus	5 %
Programmation informatique	3 %
Prévention pour la sécurité au travail	3 %
Régie	3 %
Tâches administratives	3 %
Suivi de la maintenance des équipements	3 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

Base : 223 répondants



## ■ AUTRES FONCTIONS

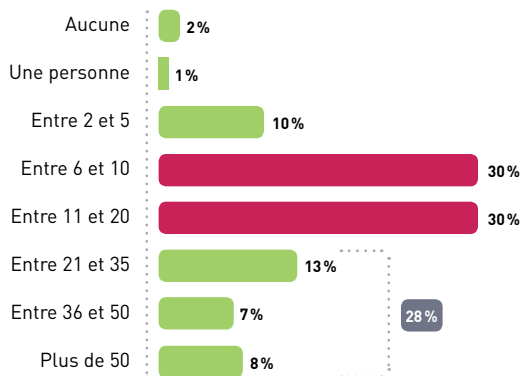
### > Autres fonctions mentionnées

	%
Gestionnaire financier	13,2 %
Gestionnaire	7,7 %
Agent comptable/Comptabilité	6,4 %
Gestion du matériel	5,5 %
Participant à la vie de la structure, membre de commission (hygiène, sécurité,...)	3,6 %
Gestionnaire des bâtiments	2,3 %
Directeur	1,8 %
Directeur adjoint	1,8 %
Responsable de la blanchisserie	1,4 %
Maître d'apprentissage	0,9 %
Responsable logistique	0,9 %
Diététicien	0,9 %
Directeur de la formation	0,5 %
Conseiller auprès du chef d'établissement	0,5 %
Formateur	0,5 %
Conseiller en gestion	0,5 %
Responsable des logiciels informatiques	0,5 %
Responsable administratif	1 %
Responsable de la caisse	0,5 %
Assistant de prévention	0,5 %
Gestionnaire du personnel administratif	0,5 %
Responsable des services économiques	0,5 %
Gestionnaire du réseau informatique	0,5 %
Intendant	0,5 %
Aucune autre fonction	40,9 %
NSP RR	6,8 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

Base : 223 répondants

## ■ NOMBRE DE PERSONNES ENCADRÉES

### > Nombre de personnes au total travaillant sous sa responsabilité directe



Base : 223 répondants

60 % des responsables de point de restauration interrogés sont amenés à diriger entre 6 et 20 personnes.

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

	Moyenne
Collectivité de la santé	48
Collectivité de l'enseignement	15
Restaurant d'entreprise ou d'administration	16
Cuisine centrale	29
Établissement du secteur social	16
Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...)	14
<b>Total</b>	<b>20</b>

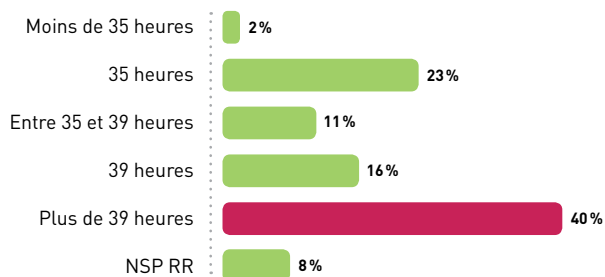
Base : 223 répondants

En moyenne

**20 personnes**  
encadrées

## ■ HEURES EFFECTUÉES

### > Temps de travail hebdomadaire



Base : 223 répondants

En moyenne, les responsables de point de restauration interrogés travaillent 40 heures par semaine.

En moyenne

**40 heures**  
par semaine

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

	Moyenne
Collectivité de la santé	40
Collectivité de l'enseignement	41
Restaurant d'entreprise ou d'administration	39
Cuisine centrale	38
Établissement du secteur social	37
Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...)	35
<b>Total</b>	<b>40</b>

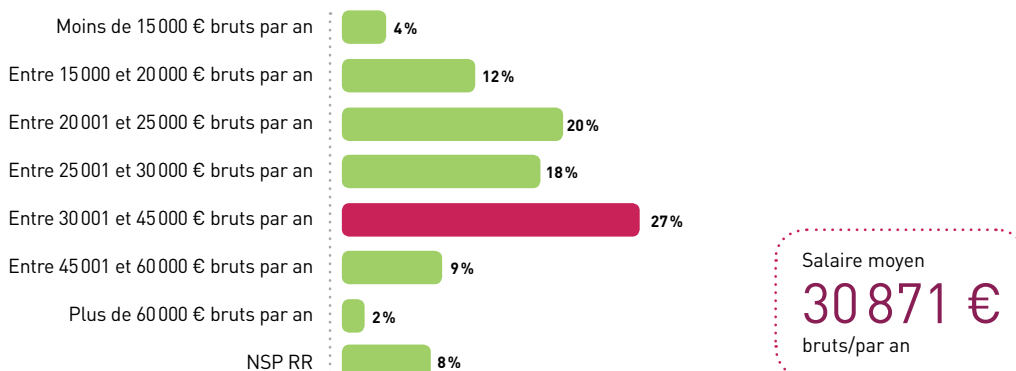
Base : 223 répondants



## 4. Rémunérations et avantages en nature du responsable de point de restauration en restauration collective

### ■ RÉMUNÉRATION ANNUELLE BRUTE

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



Base : 223 répondants

27 % des responsables de point de restauration interrogés gagnent entre 30 001 et 45 000 € bruts par an.

> Rémunération selon le secteur d'activité

	Moyenne
Collectivité de la santé	36 389
Collectivité de l'enseignement	30 607
Restaurant d'entreprise ou d'administration	35 278
Cuisine centrale	25 200
Établissement du secteur social	28 750
Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...)	20 929
<b>Total</b>	<b>30 871</b>

Base : 223 répondants

Les responsables de point de restauration travaillant pour une collectivité du secteur de la santé gagnent mieux leur vie que dans d'autres secteurs d'activité, en touchant en moyenne 36 389 € bruts par an.

Les salaires des responsables de point de restauration sont plus importants s'ils encadrent plus de 20 personnes.

> Rémunération selon le nombre de personnes encadrées

	Moyenne
Aucune	30 500
Une personne	20 000
Entre 2 et 5	23 500
Entre 6 et 10	25 314
Entre 11 et 20	30 688
Entre 21 et 35	36 944
Entre 36 et 50	44 500
Plus de 50	39 833
<b>Total</b>	<b>30 871</b>

Base : 223 répondants

> Rémunération selon le sexe

	Moyenne
Homme	32 124
Femme	28 913
<b>Total</b>	<b>30 871</b>

Base : 223 répondants

À fonction égale, les hommes interrogés gagnent 10 % de plus que les femmes.

> Rémunération selon l'âge

	Moyenne
Moins de 25 ans	22 500
25-29 ans	20 167
30-34 ans	27 794
35-39 ans	35 147
40-44 ans	25 712
45-49 ans	28 571
50-54 ans	33 550
55-59 ans	32 417
60-64 ans	45 000
65 ans et plus	17 500
<b>Total</b>	<b>30 871</b>

Base : 223 répondants

> Rémunération selon le niveau de diplôme

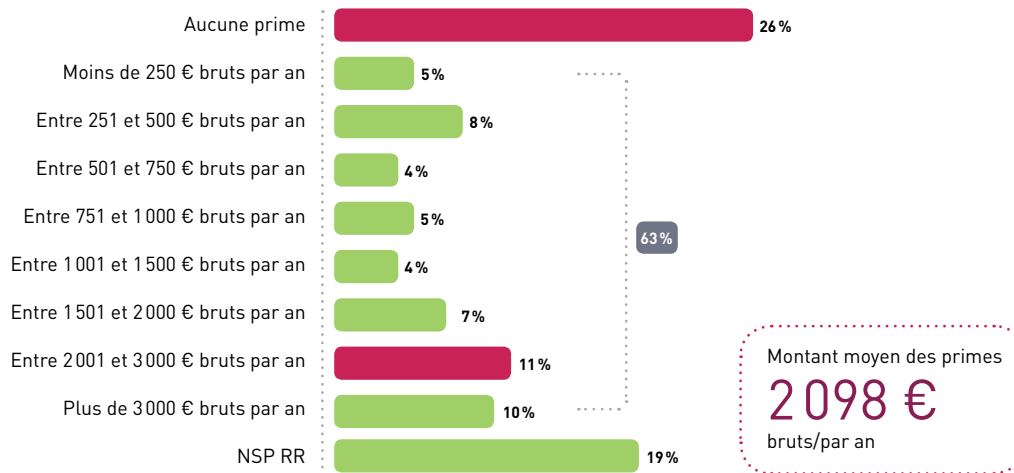
	<b>Moyenne</b>
Aucun diplôme	30 000
BEP général	17 500
BEP professionnel	25 000
BEP hôtellerie-restauration	26 967
CAP professionnel	26 500
CAP hôtellerie-restauration	26 136
Bac général	28 750
Bac professionnel	26 167
Bac hôtellerie-restauration	24 900
BTS général	26 500
BTS professionnel	31 136
BTS hôtellerie-restauration	33 409
DUT (IUT) général	27 500
DUT (IUT) professionnel	52 500
DUT (IUT) hôtellerie-restauration	22 500
Autres Bac+2 général	37 500
Autres Bac+2 professionnel	40 833
Autres Bac+2 hôtellerie-restauration	29 167
Licence et autres Bac+3 général	32 188
Maîtrise et autres Bac+4	34 241
Bac+5	37 342
Doctorat	37 500
Autres diplômes professionnels (MASTER - MBA)	42 500
Autres diplômes	29 167
NSP RR	22 500
<b>Total</b>	<b>30 871</b>

Base : 223 répondants

Les responsables de point de restauration avec peu d'années d'études gagnent moins que la moyenne.

## PRIMES ANNUELLES

### > Montant des primes annuelles brutes



Base : 223 répondants

Les responsables de point de restauration sont 54 % à bénéficier de primes annuelles, dont le montant est en moyenne de 2098€ bruts par an.

### > Primes selon le secteur d'activité

	Moyenne
Collectivité de la santé	3336
Collectivité de l'enseignement	1943
Restaurant d'entreprise ou d'administration	1833
Cuisine centrale	1507
Établissement du secteur social	2273
Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...)	1063
<b>Total</b>	<b>2098</b>

Base : 223 répondants

Les responsables de point de restauration travaillant pour une collectivité du secteur de la santé ont des primes annuelles d'un montant plus élevé que la moyenne.

Les primes des responsables de point de restauration sont plus importantes s'ils encadrent plus de 20 personnes.

### > Primes selon le nombre de personnes encadrées

	Moyenne
Aucune	2500
Entre 2 et 5	750
Entre 6 et 10	1223
Entre 11 et 20	2122
Entre 21 et 35	2908
Entre 36 et 50	3688
Plus de 20	3813
<b>Total</b>	<b>2098</b>

Base : 223 répondants

### > Primes selon le sexe

	Moyenne
Homme	2 019
Femme	2 234
<b>Total</b>	<b>2 098</b>

Base : 223 répondants

Les femmes interrogées à ce poste ont déclaré percevoir en moyenne 2 234 € bruts par an de primes.

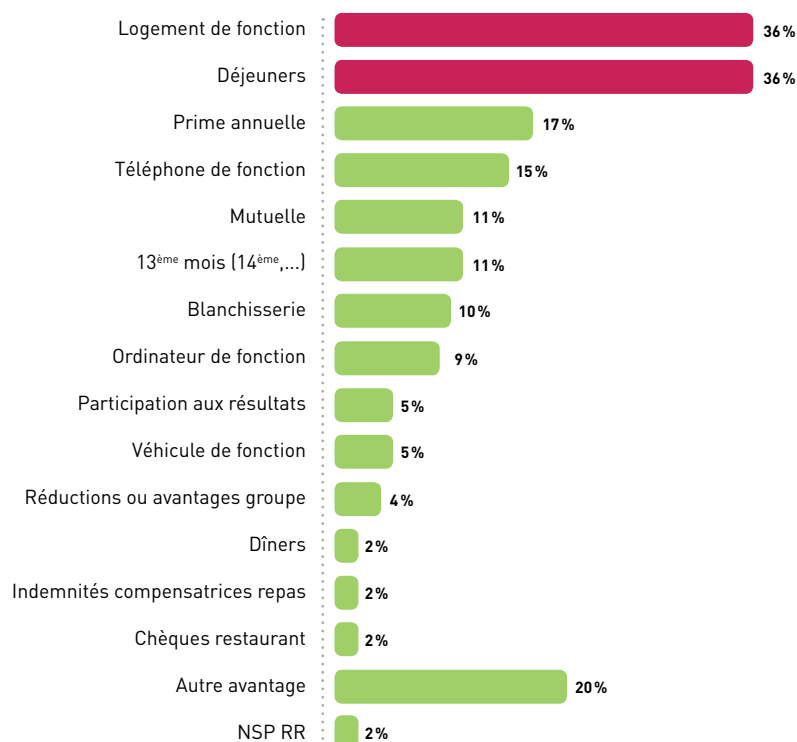
### > Primes selon l'âge

	Moyenne
Moins de 25 ans	1 750
25-29 ans	3 100
30-34 ans	1 578
35-39 ans	3 127
40-44 ans	1 472
45-49 ans	1 476
50-54 ans	2 375
55-59 ans	2 705
60-64 ans	2 625
<b>Total</b>	<b>2 098</b>

Base : 223 répondants

## ■ AVANTAGES EN NATURE

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



Base : 223 répondants



36 % de responsables de point de restauration sollicités bénéficient d'un logement de fonction et de déjeuners pris sur place.

Néanmoins, 20 % des personnes interrogées ont précisé qu'elles ne recevaient 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
Logement de fonction	10 %	49 %				29 %	36 %
Déjeuners	55 %	25 %	78 %	55 %	62 %	57 %	36 %
Prime annuelle	21 %	8 %	22 %	73 %	69 %	14 %	17 %
Téléphone de fonction	34 %	10 %	22 %	55 %		14 %	15 %
Mutuelle	7 %	9 %	44 %	18 %	15 %	14 %	11 %
13 <sup>ème</sup> mois (14 <sup>ème</sup> ,ect.)	10 %	7 %	56 %	18 %	23 %	14 %	11 %
Blanchisserie	21 %	6 %	11 %	9 %	46 %		10 %
Ordinateur portable de fonction	21 %	6 %	11 %	27 %	15 %		9 %
Participation aux résultats	3 %	3 %	44 %		23 %		5 %
Véhicule de fonction	14 %	3 %	11 %	18 %			5 %
Réductions ou avantages groupe	14 %	1 %	22 %		15 %		4 %
Dîners	3 %	1 %	11 %			29 %	2 %
Indemnités compensatrices repas		2 %		9 %	8 %		2 %
Chèques restaurant		3 %					2 %
Aucun avantage	21 %	23 %				43 %	20 %
NSP RP		2 %	11 %				2 %
<b>Total</b>	<b>29</b>	<b>154</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>223</b>

Base : 223 répondants

\* [prison, armée, loisirs,...]

## 5. Profil du poste de responsable de point de restauration en restauration collective

### ■ PROFIL DU RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION

#### > Sexe des employés à ce poste



Base : 223 répondants

42% de femmes occupant ce poste ont été interviewées et 58% d'hommes.

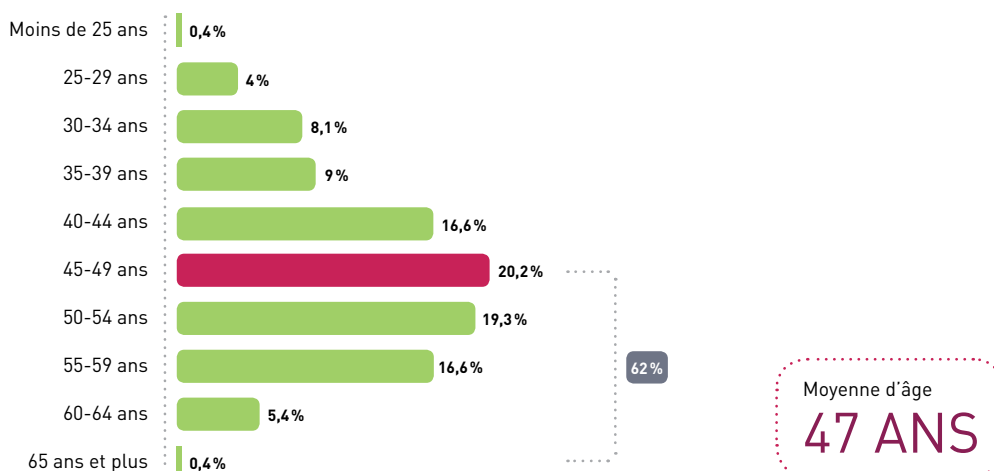
Les femmes responsables de point de restauration travaillent essentiellement dans le secteur de l'enseignement.

#### > Répartition selon le secteur d'activité

	Femme	Homme	Total
Collectivité de la santé	17 %	83 %	<b>29</b>
Collectivité de l'enseignement	50 %	50 %	<b>154</b>
Restaurant d'entreprise ou d'administration	11 %	89 %	<b>9</b>
Cuisine centrale	18 %	82 %	<b>11</b>
Établissement du secteur social	38 %	62 %	<b>13</b>
Autre type de collectivité (prison, armée, loisirs,...)	43 %	57 %	<b>7</b>
<b>Total</b>	<b>42 %</b>	<b>58 %</b>	<b>223</b>

Base : 223 répondants

#### > Âge des employés à ce poste



Base : 223 répondants

62% des responsables de point de restauration interrogés ont plus de 44 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		0,6 %					0,4 %
25-29 ans		5,2 %			7,7 %		4 %
30-34 ans	3,4 %	8,4 %	33,3 %			14,3 %	8,1 %
35-39 ans	13,8 %	9,1 %			15,4 %		9 %
40-44 ans	10,3 %	16,2 %	11,1 %	36,4 %	23,1 %	14,3 %	16,6 %
45-49 ans	24,1 %	18,8 %	11,1 %	27,3 %	30,8 %	14,3 %	20,2 %
50-54 ans	17,2 %	20,1 %	33,3 %	9,1 %	15,4 %	14,3 %	19,3 %
55-59 ans	31 %	14,9 %	11,1 %	27,3 %		14,3 %	16,6 %
60-64 ans		6,5 %			7,7 %	14,3 %	5,4 %
65 ans et plus						14,3 %	0,4 %
<b>Total</b>	<b>29</b>	<b>154</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>223</b>

Base : 223 répondants

\* (prison, armée, loisirs,...)

Les responsables de point de restauration âgés entre 30 et 34 ans sont significativement les plus nombreux dans les restaurants d'entreprise ou d'administration.

## ■ 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	7	3 %	44	20 %	40	18 %	74	33 %
5 à 9 ans	11	5 %	28	13 %	29	13 %	58	26 %
10 à 14 ans	21	9 %	40	18 %	35	16 %	47	21 %
15 à 19 ans	24	11 %	29	13 %	27	12 %	10	4 %
20 à 24 ans	27	12 %	23	10 %	20	9 %	17	8 %
25 à 29 ans	35	16 %	17	8 %	17	8 %	7	3 %
30 à 34 ans	41	18 %	25	11 %	27	12 %	9	4 %
35 à 39 ans	40	18 %	13	6 %	19	9 %	1	0,4 %
40 à 44 ans	12	5 %	2	1 %	6	3 %	0	0 %
45 ans et plus	4	2 %	0	0 %	1	0,4 %	0	0 %
NSP RR	1	0,4 %	2	1 %	2	1 %	0	0 %
<b>Total</b>	<b>223</b>	<b>100 %</b>	<b>223</b>	<b>100 %</b>	<b>223</b>	<b>100 %</b>	<b>223</b>	<b>100 %</b>

Base : 223 répondants

52 % des responsables de point de restauration interrogés ont entre 25 et 39 ans d'expérience dans la vie active.

La majorité a moins de 15 ans d'expérience dans le secteur de la restauration collective et à ce métier 33 % des personnes interrogées ont même moins de 5 ans à ce poste.

## ■ NIVEAU DE DIPLÔME

### > Diplôme le plus élevé obtenu des employés à ce poste

	%
Aucun	1,8 %
BEP général	1,3 %
BEP professionnel	3,6 %
BEP hôtellerie-restauration	6,7 %
CAP professionnel	2,2 %
CAP hôtellerie-restauration	4,9 %
Bac général	7,2 %
Bac professionnel	5,4 %
Bac hôtellerie-restauration	4,9 %
BTS général	4 %
BTS professionnel	5,4 %
BTS hôtellerie-restauration	4,9 %
DUT (IUT) général	1,3 %
DUT (IUT) professionnel	1,3 %
DUT (IUT) hôtellerie-restauration	0,4 %
Autres Bac+2 général	3,6 %
Autres Bac+2 professionnel	1,3 %
Autres Bac+2 hôtellerie-restauration	1,3 %
Licence et autres Bac+3 général	7,6 %
Licence et autres Bac+3 hôtellerie-restauration	0,4 %
Maîtrise et autres Bac+4	13 %
Bac+5	9,4 %
Doctorat	0,4 %
Autres diplômes professionnels (MASTER à MBA)	1,8 %
Autres diplômes	3,1 %
NSP RR	2,2 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

Base : 223 répondants

26 % des responsables de point de restauration interrogés ont au moins obtenu un BAC +4.

Parmi les autres diplômes les plus élevés obtenus, les répondants ont cité le Brevet des collèges.

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

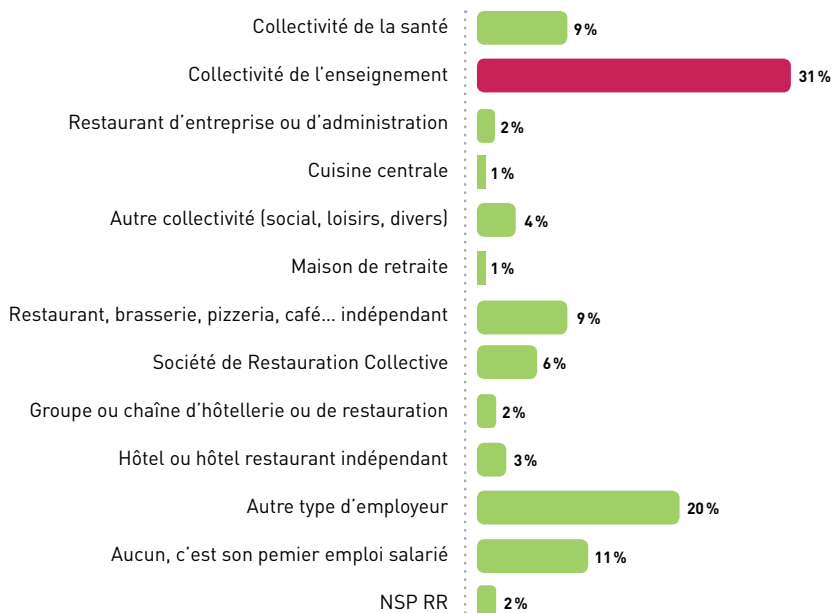
	Collectivité de la santé	Collectivité de l'enseignement	Restaurant d'entreprise ou d'administration	Cuisine centrale	Établissement du secteur social	Autre type de collectivité*	Total
Aucun		1,9%			7,7%		1,8%
BEP général		1,9%					1,3%
BEP professionnel	3,4%	3,9%				14,3%	3,6%
BEP hôtellerie-restauration	13,8%	5,8%		9,1%	7,7%		6,7%
CAP professionnel	3,4%	0,6%		18,2%	7,7%		2,2%
CAP hôtellerie-restauration	3,4%	5,2%		9,1%	7,7%		4,9%
Bac général	6,9%	8,4%				14,3%	7,2%
Bac professionnel	6,9%	3,9%	22,2%	9,1%		14,3%	5,4%
Bac hôtellerie-restauration	10,3%	1,9%	22,2%		15,4%	14,3%	4,9%
BTS général		4,5%		9,1%	7,7%		4%
BTS professionnel	6,9%	4,5%		9,1%	15,4%		5,4%
BTS hôtellerie-restauration	6,9%	3,2%	22,2%	9,1%	7,7%		4,9%
DUT (IUT) général		1,9%					1,3%
DUT (IUT) professionnel	3,4%	0,6%	11,1%				1,3%
DUT (IUT) hôtellerie-restauration	3,4%						0,4%
Autres Bac+2 général	3,4%	4,5%					3,6%
Autres Bac+2 professionnel		1,9%					1,3%
Autres Bac+2 hôtellerie-restauration		1,3%	11,1%				1,3%
Licence et autres Bac+3 général		11%					7,6%
Licence et autres Bac+3 hôtellerie-restauration				9,1%			0,4%
Maîtrise et autres Bac+4	3,4%	17,5%				14,3%	13%
Bac+5	17,2%	9,7%				14,3%	9,4%
Doctorat						14,3%	0,4%
Autres diplômes professionnels (MASTER à MBA)	3,4%	0,6%		9,1%	7,7%		1,8%
Autres diplômes	3,4%	1,9%	11,1%		15,4%		3,1%
NSP RR		2,6%		9,1%			2,2%
<b>Total</b>	<b>29</b>	<b>154</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>223</b>

Base : 223 répondants

\* [prison, armée, loisirs,...]

## ■ EMPLOYEUR PRÉCÉDENT

### > Évolution de carrière des employés à ce poste



Base : 223 répondants

Pour 31 % des responsables de point de restauration interrogés et ayant déjà eu d'autres emplois avant le poste actuel, l'employeur précédent était une collectivité de l'enseignement.



> 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	48 %	1 %		9 %	15 %		9 %
Collectivité de l'enseignement		44 %		9 %		14 %	31 %
Restaurant d'entreprise ou d'administration		2 %	11 %				2 %
Cuisine centrale				27 %			1 %
Autre collectivité (social, loisirs, divers)	7 %	2 %	11 %		8 %	14 %	4 %
Maison de retraite		1 %			8 %		1 %
Restaurant, brasserie, pizzeria, café... indépendant	7 %	6 %	11 %	9 %	31 %	14 %	9 %
Société de Restauration Collective	7 %	4 %	22 %	18 %	15 %		6 %
Groupe ou chaîne d'hôtellerie ou de restauration		2 %	22 %				2 %
Hôtel ou hôtel-restaurant indépendant	10 %	2 %			8 %		3 %
Autre type d'employeur	14 %	22 %	11 %	27 %		43 %	20 %
Aucun, c'est mon 1 <sup>er</sup> emploi salarié	7 %	12 %	11 %		8 %	14 %	11 %
NSP RR		2 %			8 %		2 %
<b>Total</b>	<b>29</b>	<b>154</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>223</b>

Base : 223 répondants

\* (prison, armée, loisirs,...)

Pour 31 % des responsables de point de restauration interrogés actuellement en poste dans un établissement du secteur social, l'employeur précédant était un restaurant, une brasserie ou encore un café indépendant, contre 9 % en moyenne sur l'ensemble des répondants.

# RÉSULTATS

## DÉTAILLÉS QUALITATIFS

### Le poste de responsable de point de restauration

2 interviews semi-directives en face à face avec des responsables de point de restauration.

#### ■ RÔLE ET RESPONSABILITÉS DU RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION

> **Rôle principal : supervision de l'activité globale de restauration sur un site.**

> **Responsabilités du responsable de point de restauration :**

- Élaboration des menus (avec le chef de cuisine, le directeur, le responsable des approvisionnements,...).
- Management global du personnel de restauration (cuisine, service, logistique) sur un site.
- HACCP et respect des normes d'hygiène et de sécurité.

> **Tâches au quotidien :**

- Organisation de la production du jour.
- Magasinage et livraisons.
- Management du personnel.
- Tâches administratives (plannings, menus, fournisseurs, appels d'offres).

> **Les principales qualités requises pour le métier : les qualités de management sont le point clé.**

« Moi je dirige une équipe de 25 personnes, donc à la base j'élabore les menus avec mon responsable d'approvisionnement et la directrice du restaurant. Ensuite c'est moi qui manage la cuisine, la préparation froide et les plongeurs. Je m'occupe de tout ce qui est HACCP, tout ce qui est hygiène. »

« La production, on vérifie d'abord l'arrivage, tout ce qui est magasinage et arrivage des produits, ensuite la production avec toute mon équipe et je gère le personnel absent. L'après-midi je suis plutôt dans mon bureau, je fais toute la partie menu et tout ce qui est administration. »

« Je suis l'adjoint du responsable de restauration, mon rôle c'est de m'occuper du personnel, faire les plannings, la remplacer quand elle n'est pas là bien sûr, sur le plan gestion externe et interne, et puis je suis vraiment sur le terrain. Je supervise les commandes, j'ai des magasiniers pour ça, je les supervise. Les appels d'offres aussi quand il y a un marché, quand il y a les chariots à remplacer ou un four par exemple. »



## ■ FORMATION, CURSUS ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### > Une formation de cuisinier en école hôtelière semble la norme pour ce métier :

- CAP cuisine et Brevet Professionnel cuisine

### > Avant de devenir responsable de point de restauration en collectivité, on passe en principe par une évolution de carrière traditionnelle en cuisine, dans la restauration commerciale ou collective :

- Commis, cuisinier, chef de cuisine en restauration commerciale ou en hôtellerie en changeant de maison et de type d'employeur
- Passage des concours en restauration collective pour évoluer dans ce secteur

### > Une expérience réussie à un poste de chef de cuisine est indispensable pour devenir responsable de point de restauration

« Moi j'ai commencé par l'école hôtelière à Châteauroux, en 87, j'ai eu mon CAP, je suis monté tout de suite à Paris où j'ai travaillé au HILTON, ensuite j'ai pas mal bougé dans les restaurants pour apprendre autre chose, donc tous les 2 ou 3 ans je changeais et je suis entrée en collectivité en 2001. Et depuis je suis chef de cuisine en collectivité. »

« Même au sein du CROUS, j'ai commencé en échelle 6, cuisinier, enfin chef de cuisine, après j'ai dû repasser un concours pour être chef 7 et diriger une plus grosse équipe. Alors maintenant je suis au plus haut des échelles ici, ou alors il faudrait devenir gestionnaires ; là ce sont d'autres concours plutôt administratifs et ça ne touche plus du tout la cuisine. »

« Quand je suis arrivé ici il fallait avoir le CAP pour entrer, je suis entré avec ça, après il y avait les concours d'ouvriers d'État. J'ai préparé le concours, la première fois ça n'a pas fonctionné, la deuxième fois ça a marché. Au niveau des postes ça ne change pas grand-chose, sincèrement, on est en cuisine et on est responsable de la viande, demain ce sera les légumes, voilà, on change de poste. Responsable de chaîne après. »

## ■ RÉMUNÉRATIONS ET AVANTAGES EN NATURE

- > **Des rémunérations très variables selon la taille du site et le niveau d'encadrement.**  
(1 500 à 2 100 euros nets hors primes dans les cas rencontrés).
- > **Une norme de temps de travail à 35 heures hebdomadaires, mais dépassées**  
(en heures supplémentaires).
- > **Les avantages en nature et autres avantages financiers (primes) sont dans l'ensemble les mêmes que pour les autres professions de la restauration collective :**
  - Prime annuelle ou 13<sup>ème</sup> mois.
  - Avantages en nature sur les repas essentiellement.
  - Mutuelle (obligatoire).
  - Accès au 1 % logement.

« Je suis à peu près à 2 100 par mois en net. »

« Oui. Et on a des primes deux fois par an. C'est pour toute l'AP, un mois de salaire réparti deux fois par an. Une pour Noël et une pour l'été. Il y a un barème, et cette prime peut être pénalisée à cause des arrêts maladies, c'est retenu sur la prime. Donc ce n'est pas vraiment un 13<sup>ème</sup> mois, mais c'est plus ou moins fixe, ça dépend aussi du poste et de l'ancienneté. Mais il y a des barèmes et tout est clair. »

« Des avantages en nature concernant le logement ? Entre guillemets oui, parce qu'il y a des immeubles, mais on ne peut pas dire oui et c'est légèrement en dessous du marché, pour la location. L'AP a quand même un parc immobilier assez important, et le personnel profite plus ou moins. Ça doit représenter 10 à 15 % du personnel. »

« En net 1 500. Mais je travaille beaucoup avec les heures sup., donc je suis à 1 700 avec les heures sup. ce n'est pas énorme. Moi je fais plus d'heures que ce que je déclare. Dans l'administration on n'a que 14 heures par mois d'heures supplémentaires. On ne peut pas dépasser le quota de 140 heures par an, donc moi j'en ai 14 par mois, ça me rajoute 200 € par mois, mais en même temps je les fais largement. S'il faut rester je reste, je ne regarde pas trop mes horaires. »

## ■ LES « PLUS » DU MÉTIER

- > Un métier où l'on apprend toute sa vie.
- > Le fait de manager du personnel, le motiver, le dynamiser et faire évoluer les carrières des autres.
- > La transmission du savoir-faire au personnel de la brigade.
- > Une zone de liberté et d'expression de la créativité (menus, recettes,...).

## ■ LES « MOINS » DU MÉTIER

- > Une carrière dure, éprouvante de chef de cuisine est un préalable à l'accession au poste.
- > Devoir passer par la restauration commerciale et des horaires très contraignants.
- > La gestion des conflits avec le personnel.

« Positifs, déjà parce qu'on apprend beaucoup, c'est un métier qui est hyper intéressant, moi je découvre tous les jours quelque chose, des nouveaux produits, de nouvelles saveurs. En plus nous au niveau du CROUS on a des formations, on rencontre des chefs de cuisine étoilés, on peut avoir des formations à Ferrandi, on a pas mal de choses.  
Moi, ce sont des choses que je n'aurais jamais pu faire moi-même en payant de ma poche. J'ai eu une formation Ducasse pendant une semaine, au centre de formation chez Alain Ducasse, franchement je n'aurais pas pu me la payer, c'est clair. »

« J'aime le personnel. Autant c'est difficile, autant c'est un plaisir de gérer le personnel. Obtenir ce qu'on veut par l'affect ou autre chose, c'est toute une stratégie, et je trouve ça assez excitant. »

« Et puis c'est un métier qui au départ n'est pas franchement reconnu au niveau salaire, il faut dire que ce n'est pas tellement motivant, j'avoue qu'un salaire de cuisinier ce n'est pas tellement haut, pour beaucoup de travail. »

« C'est un métier dur, ça c'est clair, parce que les heures, il n'y a pas mal de contraintes... On est obligé de venir, parce que la priorité c'est les malades et il faut les nourrir tous les jours, voilà, c'est cette contrainte-là. »

## ■ LES POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

### > La possibilité de continuer dans le métier jusqu'à la fin de carrière :

- En changeant de site.
- En progressant dans le niveau d'encadrement par le biais de la progression des échelons (avec l'ancienneté).
- En partant à l'étranger pour connaître d'autres expériences.

### > Les perspectives de fin de carrière s'orientent surtout vers une reconversion :

- À son propre compte.
- En passant à une carrière d'enseignant (en école hôtelière).

« Il y a juste les postes d'ingénieurs, on est nommé là par contre, il y a une ouverture externe pour les postes d'ingénieurs, mais il y a très peu d'ingénieurs en restauration. »

« En étant responsable de cuisine, il y a une évolution au niveau des échelons. »

« Le mieux, c'est vraiment de changer de maison. J'ai déjà pris contact avec deux ou trois endroits, j'aimerais rebondir dans une petite structure et pouvoir être seul à bord et gérer ça. »

« Il n'y en a plus beaucoup, à part ouvrir son propre restaurant. Maintenant je suis là pour apprendre aux autres. »

« Être professeur de cuisine éventuellement. Ça, ça me plairait bien. À la limite, peut-être finir là. »

« Il y a deux ans, j'ai postulé pour aller à Londres dans un lycée français, j'ai raté de peu le poste. Donc partir à l'étranger, pourquoi pas ? »

## ■ LES PERSPECTIVES D'EMPLOI DANS LE MÉTIER

### > Des perspectives d'emploi stables, liées au nombre de structures à piloter.

- Il y a toujours beaucoup de postes, mais peu de postulants qualifiés.
- Le frein essentiel à la motivation des candidats reste la paie limitée.

### > Une bascule progressive vers le secteur concédé et les SRC (évolution générale de marché).

- Le CROUS, l'AP restent les plus gros employeurs, avec le secteur du Travail.
- De plus en plus d'établissements font le choix d'une restauration concédée, les emplois migrent vers les SRC.

### > Avoir le CAP et une carrière de cuisinier est une bonne garantie d'emploi pour ce métier.

- Les concours permettent d'accéder également au poste à partir d'un emploi de chef de cuisine.
- Les responsables insistent sur l'importance de la formation continue (pour le passage des échelons).

« Mais il y a beaucoup de postes disponibles en ce moment au niveau cuisine, si quelqu'un a son CAP, il y a de la place. On a beaucoup de postes et très peu de personnes qui postulent. Je pense que le handicap c'est la paie, c'est vrai que ce n'est pas bien payé, c'est un peu plus que le SMIC. »

« Bien, on trouve du boulot, franchement. Ils ont même du mal à trouver des cuisiniers, et puis nous aussi on a du mal à en trouver. énormément de mal, enfin des bons, des motivés,... »

« Non, des emplois, mais pas plus. Si on concède de plus en plus, il y aura des emplois, mais ça sera chez EUREST et compagnie. Ils seront obligés d'embaucher mais ça ne sera pas dans les mêmes conditions que nous. »

« Les DRH du CROUS de Paris qui embauchent, après c'est sur concours. Partout, dans les entreprises... Je dirais qu'il y en a partout. »

## ■ LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION DU MÉTIER

### > L'évolution des normes et des tendances de consommation touche le métier de responsable de point de restauration :

- Importance de plus en plus forte des normes d'hygiène, des contraintes de traçabilité.
- Cuisine d'assemblage, de plus en plus de produits de 4<sup>ème</sup> ou de 5<sup>ème</sup> gamme.
- Temps consacré aux repas en diminution, adaptation de l'offre de restauration et des modes de travail.

### > Rentabilité et spécialisation conduisent à une évolution du périmètre de responsabilités à ce poste :

- Rôle croissant sur les approvisionnements (au détriment du responsable des approvisionnements, en baisse).
- Rôle moindre dans le nettoyage, de plus en plus confié à des agents de service « de base ».

« Je pense qu'on ira vers beaucoup plus de produits déjà finis, il y aura moins ce travail de base de fabrication, élaboration du produit. De la 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme. Même la cuisson en elle-même sera déjà faite. Il y aura beaucoup plus de techniciens à ce niveau là. Et on va vers une restauration uniforme, des choses qui n'ont plus de goût, c'est ça qui est terrible. »

« Les gens ont une nouvelle façon de manger maintenant, plutôt rapide, ils passent de moins en moins de temps à table, donc il va falloir suivre cette mouvance. Nous on commence déjà à le faire dans les cafétérias, et on voit que dans les restaurants il y a quand même une chute, les gens n'ont plus le temps de manger, plus le temps de faire la queue, plus le temps de s'asseoir pour manger, donc ils achètent vite fait des trucs, il faut que ce soit rapide. »

« Il y aura peut-être de moins en moins de responsables d'approvisionnement, parce que les cuisiniers maintenant sont capables de le faire. Je pense que c'est un métier qui va disparaître. »

« Le nettoyage, avoir des agents qui sont là pour ça, bon moi je n'y touche plus maintenant. »

« Ce n'est plus le même métier quand même. Ne serait-ce que sur le plan de la qualité et au niveau hygiène, l'HACCP etc., les normes sont très strictes. On le faisait avant, mais ce n'était pas carré, il n'y avait pas de traçabilité écrite, maintenant c'est vrai que le cuisinier est beaucoup plus que cuisinier, il doit faire attention, noter, ce qui n'est pas dans sa culture. »



## Notes

A series of horizontal dotted lines for taking notes, starting below the 'Notes' header and extending to the bottom of the page.

## Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



**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](http://www.fafih.com)