



Les métiers de la restauration collective

UN SECTEUR DYNAMIQUE
pages II & III

DES MÉTIERS À LA CROISÉE
DE L'ART CULINAIRE
ET DE LA MAÎTRISE DES PROCESS
pages IV & V

LES MÉTIERS
pages VI & VII

DES FORMATIONS ADAPTÉES
pages VIII à XI

LES CONDITIONS DE TRAVAIL
pages XII & XIII

COMMENT INTÉGRER
LA RESTAURATION COLLECTIVE
pages XIV & XV

CARNET D'ADRESSES
page XVI

*Dossier réalisé par
Marie-Cécile Rollin,
déléguée nationale
du CCC France.
Crédits photos :
Maryel Hübner,
Guillaume Buisson,
collège de Lussac,
CCC.*



La restauration collective est omniprésente dans nos vies en toute discrétion : la cantine scolaire, le self de l'université, le plateau à l'hôpital, les repas en maisons de retraite ou encore le self des restaurants de son entreprise. 72700 lieux de restauration couvrent ainsi nos besoins partout en France. C'est un secteur peu connu qui, en constante évolution, propose de nombreuses opportunités d'emploi et de métiers. Décryptage.

UN SECTEUR DYNAMIQUE



La restauration collective sert 3 milliards de repas par an sur 72 700 lieux de restauration. Un secteur important qui touche tout le monde dans une ou plusieurs étapes de sa vie.

CHIFFRES

La restauration collective, c'est :
72700 lieux de restauration,
3 milliards de repas par an,
300 000 salariés,
75000 cuisiniers,
16000 cuisiniers à recruter en deux ans.

(sources : Gira 2009 et étude CCC)

La restauration collective couvre de grands univers :

- La restauration scolaire : de la crèche à l'université gérés par des associations, mairies, conseils généraux et régionaux ou encore les Crous représente près de 40% du secteur
 - La restauration santé-sociale : les centres hospitaliers, cliniques, Ehpad, maisons de retraite représente près de 40% du secteur
 - La restauration du travail : des entreprises ou administrations pour leur personnel représente 15% du secteur
 - Des secteurs variés comme l'armée, les congrégations, les prisons
- Bien que confrontés à des enjeux différents, ces différents secteurs se reconnaissent dans les mêmes métiers.

Gestion directe ou concédée

La gestion concédée à une société de restauration : la collectivité achète les repas à une entreprise commerciale. Ce système représente seulement **32 % de la restauration collective** mais il est le plus connu du grand public.

La gestion directe, ou dite autogérée : restaurants autonomes gérés directement par les établissements qui les abritent ou par la collectivité qui en a la responsabilité. Cette gestion est prise en compte par **68 % de la restauration collective**, que ce soit de grands établissements (centres hospitaliers, siège d'entreprise, cuisine centrale municipale...) jusqu'à de petites structures (maison de retraite, collège, crèche).

Distribution directe, liaison froide ou liaison chaude

En restauration collective, les plats peuvent être consommés sans délai là où ils sont cuisinés : on parle alors de **distribution di-**

recte. Dans ce cas la cuisine jouxte un self ou une salle à manger où les repas sont servis. C'est le cas de la plupart des collèges, lycées, les universités ou les restaurants d'entreprise.

Lorsqu'ils sont préparés dans une cuisine centrale et non sur le lieu de distribution, les repas peuvent être acheminés en **liaison froide** ou **liaison chaude** vers les restaurants qui sont alors appelés satellites.

En liaison froide les plats peuvent être préparés quelques jours auparavant puis refroidis et conservés au froid positif en assiette jetable thermofilmée. Ils sont réchauffés au moment de leur consommation par les personnels des restaurants satellites, puis servis dans l'heure qui suit. Cette solution permet d'investir dans une cuisine centrale qui dessert plusieurs collectivités sur un territoire plus grand. Les méthodes de travail sont alors différentes car elles doivent prendre en compte la remise en température des plats. De nouveaux process ont été mis en place et donnent aujourd'hui un résultat comparable à la distribution directe. Cette solution a été choisie par les municipalités de moyenne et grande taille pour approvisionner les nombreuses écoles ou encore les centres hospitaliers.

En liaison chaude, le plat est maintenu à +63°C à cœur de sa production à sa consommation qui s'effectue dans les deux heures après la fabrication. Cette solution peut être utile dans le cas d'une cuisine ayant plusieurs lieux de restauration dans une zone géographique proche. Exemple d'une cuisine qui dessert plusieurs services d'un hôpital.

Maîtrise des process

• Sécurité sanitaire des repas

Les restaurants de collectivité sont contrô-

lés par les services officiels du ministère de l'Agriculture et soumis à une réglementation stricte qui garantit la qualité sanitaire des repas servis en collectivité. Le nombre de personnes nourries et la typologie sensible des personnes (jeunes enfants ou malades ou personnes âgées) nécessitent une sécurité alimentaire exemplaire. Plus de 30 000 inspections sont réalisées chaque année dans les trois grands secteurs de la restauration collective, dont près de 13.000 en restauration scolaire.

• Une restauration engagée pour le développement durable

Producteur de 3 milliards de repas par an, la restauration collective influe sur son environnement : par ses achats, son utilisation des ressources naturelles ou le contenu des poubelles. Les restaurants de collectivité ont compris leur responsabilité dans ce domaine et se mobilisent sur plusieurs plans :

- Réduction du gaspillage alimentaire : « un aliment qui finit à la poubelle coûte plus cher qu'un aliment qui est consommé » est la devise de tout bon gestionnaire de collectivité. Aussi les poubelles des selfs sont pesées et analysées. Ainsi le cuisinier pourra se remettre en question sur une cuisson, une recette ou l'agencement du self ou le remplissage des assiettes. Des actions de sensibilisation accompagnent cette démarche afin que les convives prennent conscience de la valeur du repas qui leur est proposé. Les résultats sont souvent remarquables et permettent d'améliorer encore la qualité des produits achetés.

- Valorisation des déchets : malgré la diminution du gaspillage, il y a des déchets inhérents à la fabrication ou consommation du repas (pelures de fruits, rebus de découpes, etc). Etant donné le nombre de repas servis, les collectivités doivent se montrer respon-

sables de ces déchets et s'engagent dans leur valorisation : compostage, méthanisation ... plusieurs méthodes permettent de générer du compost ou de l'énergie et ainsi rien n'est perdu.

- Achats responsables : les collectivités réfléchissent leurs achats d'une manière responsable, favorisant les produits frais et de saison lorsque c'est possible, s'engageant pour promouvoir des filières de qualité (bio, Label rouge, Bleu blanc cœur ...). Ainsi il est aujourd'hui demandé aux restaurants scolaires d'acheter 20% de produits bio et 20% de produits de proximité. La restauration collective est un levier pour la politique agricole et le développement territorial.

- Nutrition, santé : le rôle de l'alimentation sur la santé publique est reconnu. Ainsi la restauration collective est le lieu privilégié pour développer l'éveil au goût, découvrir des produits, élargir sa palette alimentaire et changer les habitudes de consommation. En scolaire, les cuisiniers doivent respecter des règles quant à la composition des repas s'assurant ainsi de la consommation suffisante en fruits et légumes ou en viandes nobles et à ne pas dépasser la fréquence autorisée en produits gras ou sucrés.

• Des process high-tech

Ce secteur est aussi à la pointe de la modernité, car il utilise des produits et des techniques de plus en plus sophistiqués. Par exemple les cuisines centrales utilisent les cuissons à basse température qui permettent de diminuer la dépense énergétique et garantissent la tendreté des viandes. Cette cuisson est parfois associée à la cuisson sous vide. Les fours utilisés sont des armoires pilotées par ordinateur afin de suivre en temps réel la température à cœur des plats et garantir le meilleur résultat dans l'assiette.

Un secteur représenté par :

CCC - le réseau de la restauration collective en gestion directe

Udihr - Union des ingénieurs hospitaliers en restauration

Acehf - Association culinaire des établissements hospitaliers de France

UPRT - Union des personnels de la restauration territoriale

Agores - Association nationale des directeurs de la restauration municipale

3CERP Chefs et cuisiniers des collectivités de l'enseignement

Aji - Gestion pour l'éducation

SNRC - Syndicat national de la restauration territoriale

SNERS - Syndicat national des entreprises de restauration et services

Interview

DES MÉTIERS À LA CROISÉE DE L'ART CULINAIRE ET DE LA MAÎTRISE DES PROCESS



Philippe Vincent,
sous-directeur
des politiques de formation
et d'éducation,
Service l'enseignement
technique,
Direction générale
de l'enseignement
et de la recherche,
ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire
et de la Forêt

La restauration collective : passé ou avenir ?

Bruno Berthier : « La restauration collective existe depuis 50 ans mais elle est aujourd'hui loin de l'image d'Épinal de la cantine de notre enfance. Ce secteur s'est modernisé pour être aujourd'hui un levier pour l'agriculture et agro-alimentaire français. Nous avons su nous adapter aux besoins de la société et des convives. Ainsi les restaurants de collectivité sont des acteurs du développement durable, s'engagent auprès des filières de production de qualité (bio, labels), luttent contre le gaspillage alimentaire. En cette période de crise, les « cantines » sont aussi un rempart contre l'exclusion en permettant à tous d'avoir accès à un repas de qualité. C'est aussi le lieu des apprentissages pour que les produits, les recettes et les traditions françaises soient connues de la jeune génération. C'est un secteur d'avenir ! »

Quels sont les enjeux de ce secteur en termes d'emploi et de formation ?

Bruno Berthier : « 300 000 personnes travaillent pour la restauration collective que ce soit dans les mairies, collectivités territoriales, hôpitaux, cliniques, associations, entreprises. Parmi eux nous comptons 75000 cuisiniers dont 16 000 sont en cours de remplacement en raison de nombreux départs en retraite. Outre ce besoin en nombre, les restaurants de collectivité ont besoin de professionnels maîtrisant des compétences très particulières. Nos restaurants produisent des repas en grande quantité, nourrissent des publics à risque (petite enfance, personnes malades, personnes âgées) et au quotidien aussi ils doivent maîtriser une réglementation stricte (hygiène, traçabilité, nutrition), des techniques de travail (liaison froide, régimes alimentaires, cuissons sous vide), des équipements (cellule de refroidissement, gestion informatisée). »

Comment la restauration collective se positionne dans le système éducatif du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ?

Philippe Vincent : « L'enseignement agricole relève du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Le législateur lui confie 5 missions :

- Assurer une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- Participer à l'animation et au développement des territoires ;
- Contribuer à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes, comme à celle des adultes ;
- Contribuer aux activités de développement d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- Participer aux actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, d'apprentis, d'étudiants, de stagiaires et d'enseignants.

L'enseignement technique agricole est dispensé dans 815 établissements (rentrée 2011) implantés sur tout le territoire, y compris Outre-mer, dont 173 centres de formation d'apprentis (CFA). Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, à vocation technique, couvre un ensemble de secteurs fortement impliqué dans les dynamiques territoriales, agricoles, agroalimentaires, rurales...

Les filières de formation sont organisées en 4 domaines regroupant une diversité d'activité et d'emploi :

- les productions agricoles et les filières,
- transformations des produits et l'alimentation,
- l'aménagement dans ses deux dimensions, environnementales et paysagères
- les services que ce soit la commercialisation des produits ainsi que les services aux personnes. »

Qu'est-ce que l'enseignement agricole apporte à la restauration collective ?

Philippe Vincent : « L'enseignement agricole a développé des compétences, certes en production agricoles, mais également en continuité du savoir-faire, en transformation des produits alimentaires à différentes échelles, de l'artisanat à l'industrielle.

De plus, et pour une raison très différente, l'enseignement agricole est concerné par la restauration collective et ceci en tant que système éducatif. Les établissements d'enseignement agricole, dont la grande majorité offre un service d'internat, réunissent les conditions pour un cadre de vie le plus satisfaisant possible à ses usagers, c'est à dire aux élèves, apprentis et étudiants.

La restauration collective intègre différentes fonctions : de l'accueil de l'utilisateur, de sa satisfaction et de la maîtrise des coûts. En cela, la restauration collective est un espace privilégié pour faire connaître les produits agricoles et leur mode de production. Naturellement avec la rencontre et le travail avec les responsables du CCC, notre projet commun a porté sur la combinaison de la pratique culinaire avec la maîtrise des process. »

Comment le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et la profession se mobilisent-ils pour la professionnalisation des acteurs ?

Philippe Vincent : « Avec la rencontre des professionnels du secteur de la restauration collective, qui s'est faite dans un moment de renouvellement de générations dans le secteur, il est apparu nécessaire de définir une formation qui permette de développer les savoir-faire spécifiques à la restauration collective et de faire mieux connaître ses métiers. Les professionnels de la restauration collective maîtrisent

parfaitement la pratique culinaire de par leur formation professionnelle de base. Au ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, nous avons la maîtrise du process alimentaire ce qui veut dire la maîtrise de la qualité sanitaire des produits. La rencontre de ces deux spécificités nous a vite entraînés à travailler sur le mode de transmission aux jeunes d'un savoir-faire particulier combinant pratique culinaire et process alimentaire.

Le ministère a apporté une réponse à ce secteur économique porteur d'emplois en créant une certification prenant appui sur des diplômes du ministère et dédié à la restauration collective. Porté par la DGER, un certificat de spécialisation Restauration collective a été créé par arrêté en juillet 2011. Actuellement, à titre expérimental, la formation est mise en œuvre par apprentissage. Il nous semble que cette voie de formation est à privilégier lorsqu'on est en situation de renouvellement des générations, afin de faciliter la transmission de savoir-faire. Pour pérenniser notre collaboration, une convention de partenariat a été signée entre le président du CCC, M. Berthier et la Direction générale de l'enseignement et de la recherche pour le ministère en décembre 2011. »

Bruno Berthier : « Il est de la responsabilité des professionnels en activité de veiller à la transmission des savoirs et compétences c'est pourquoi le CCC, avec les associations partenaires (Udihr, UPRT, Acehf, Aji, 3CERP) s'est engagé fortement sur le certificat de spécialisation Restauration collective qui forme les cuisiniers de collectivité. Le CCC fait le lien entre nos adhérents employeurs, les CFA proposant la formation et les apprentis afin de s'assurer de l'adéquation entre la formation et les attentes terrain, faciliter l'insertion professionnelle des jeunes et répondre au fort besoin en recrutement de nos adhérents. »



Bruno Berthier,
président du CCC,
le réseau
de la restauration
collective
en gestion directe

LES MÉTIERS

La restauration collective a besoin de gestionnaires et de cuisiniers expérimentés et qualifiés pour produire de la qualité en quantité.

Le secteur embauche à des niveaux de qualification très divers, du CAP jusqu'au master, et offre des évolutions de carrière attractives. Un cuisinier peut, en quelques années, se retrouver chef gérant d'un restaurant collectif, un poste particulièrement polyvalent et à responsabilités. Grâce à la diversité d'établissements et de publics, la restauration collective peut satisfaire de nombreux profils : les personnes sensibles au relationnel seront heureuses de nourrir au quotidien des enfants et « voir leurs sourires à la fin du repas » alors que des personnes aimant la technique s'épanouiront dans une cuisine centrale.

Enfin la restauration collective c'est aussi des salles à manger comme les clubs de direction dans les entreprises ou le service à l'assiette dans des maisons de retraite où l'on va retrouver un métier proche de la restauration traditionnelle tout en conservant les avantages sociaux de la restauration collective.

On identifie 7 métiers principaux (étude CNFPT) :

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
Il organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité.

RESPONSABLE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE
Il développe des outils de maîtrise, de suivi

et d'évaluation de la qualité du service de restauration collective.

RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE
Il planifie, gère et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'un secteur de production (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement et magasin), dans le respect des engagements qualité du service.

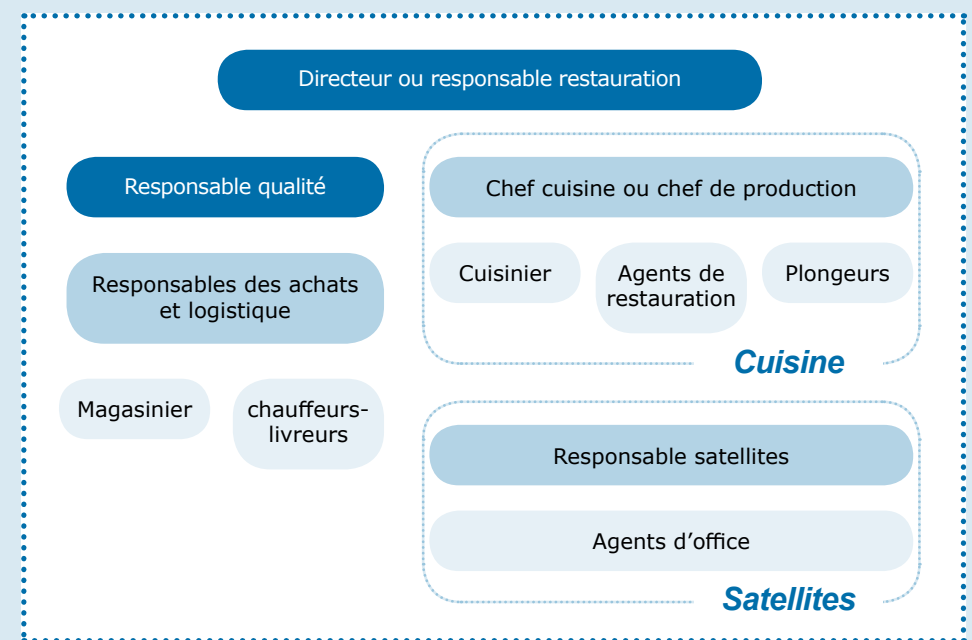
RESPONSABLE DES SITES DE DISTRIBUTION DES REPAS
Il anime, coordonne et assure la gestion de plusieurs lieux de restauration.

CUISINIER
Il fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

RESPONSABLE D'OFFICE
Il coordonne, gère les activités de distribution et participe à l'animation d'un restaurant de collectivité

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
IL participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Les métiers de magasinier et de chauffeurs-livreurs existent également, dépendants des services restauration ou des Services généraux, avec une spécificité « restauration collective ».



Zoom sur un métier...

Le responsable de production culinaire est le véritable chef d'orchestre de la cuisine. Le CNFPT l'a recensé comme l'un des métiers en tension du fait des départs à la retraite et de la difficulté pour les collectivités territoriales à recruter ce type de profil. Exigence de diplômes (du CAP au BTS en fonction de la collectivité) et exigence d'expérience professionnelle en restauration collective, poste à forte responsabilité, il n'est pas facile de trouver le profil adapté.



INTERVIEW

Christophe DEMANGEL,
chef de cuisine au collège Jules Grévy de Poligny

En quoi consiste le travail de chef de cuisine en collège ?

Un chef de cuisine doit à la fois maîtriser les réglementations de la restauration collective, l'accueil et satisfaction des clients et la gestion du coût du repas. Il est un véritable technicien qui connaît les produits, les filières et modes de production pour choisir les produits les plus adaptés à ses besoins. Il réalise ensuite des menus en tenant compte du goût des clients, de la saisonnalité, des règles d'équilibre alimentaire, du respect des coûts. Le chef de cuisine doit atteindre la « 4 G » comme pour l'Internet Haut débit, c'est à dire : gestionnaire, généreux, gourmand et gastronome. Il doit donc se remettre en question tous les jours dans son travail, sa façon de cuisinier avec l'évolution technique des matériels de cuisine, des produits, des effets de modes de consommation alimentaires sans oublier maintenant les enjeux du développement durable et de lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est un métier de passion, même si difficile en particulier en collège ou les collégiens sont difficiles à satisfaire. C'est un art pour le cuisinier : savoir transmettre le patrimoine culinaire français à travers ses menus qu'il signera de sa personnalité et sensibilité.

Décrivez-nous une journée type...

Souvent le chef de cuisine commence tôt sa journée vers 6h00 ou 6h30 pour réceptionner les denrées alimentaires et les stocker ou les ventiler avec le respect de la marche en avant dans les différents locaux de préparations. Puis arrive, le travail du cuisinier : préparer les produits (épiluchage, lavage et désinfection, taillage, cuissons). Beaucoup de produits sont fait maison. Là,

le chef de cuisine est un chef d'orchestre qui manage une équipe d'un local à l'autre pour que ses recettes soient respectées et appliquées en laissant toujours une part de créativité à son équipe. Ensuite c'est le moment du service du repas, un moment qui doit être convivial et sous le signe du partage, de la découverte de nouvelles saveurs et odeurs à travers le menu du jour. Le chef de cuisine communique avec les élèves en les incitant à goûter, leur expliquant les plats. A la fin du service c'est le moment de gérer les restes et de s'attacher au nettoyage des locaux et matériels pour que notre outil de travail soit prêt pour le prochain service grâce à une hygiène rigoureuse. Le chef de cuisine participe également aux commissions des menus, au projet d'établissement sur la sensibilisation au gaspillage alimentaire... Par exemple, mon collège participe aux Trophées de la semaine européenne de la réduction des déchets à Bruxelles en juin 2013. C'est un métier varié que j'aime avec passion. Ma satisfaction c'est de voir celle des clients et les assiettes revenir vides en fin de service.

Qu'avez-vous fait avant d'être chef de cuisine ici ?

Depuis l'âge de 6 ans je voulais devenir cuisinier et j'aimais trainer dans les pieds de maman quand elle faisait la cuisine ou aller avec elle choisir les produits chez l'épicier du coin de la rue. Elle m'a transmis le goût de la cuisine. Après l'école hôtelière où j'ai préparé un CAP BEP cuisine puis serveur et enfin un bac pro restauration, j'ai travaillé 10 ans dans les plus grandes maisons aux côtés de grands cuisiniers : Robert Bardot, Jean-Luc Germond, Christian Germain. Seulement après j'ai appris le métier de cuisinier de collectivité avec l'aide de ma seconde de cuisine, Agnès Poncet, car c'est un métier très différent. Et ce encore plus aujourd'hui après les nombreuses évolutions de réglementation. Cela fait maintenant plus de 12 ans que je travaille en tant que chef de cuisine au collège Jules Grévy de Poligny.

DES FORMATIONS ADAPTÉES

*A tous les niveaux, des formations adaptées
préparent aux métiers de la restauration collective*



*Benjamin Perrin (ci-contre à droite),
apprenti CS restauration collective,
en compagnie de Pierre Parquic
lauréat du gargantua 2013*

EN BREF

Les professionnels de la restauration collective s'engagent depuis peu dans l'apprentissage. Face aux nombreux départs en retraite du secteur en raison de sa moyenne d'âge élevée (47 ans), les établissements se mobilisent pour la transmission des compétences internes aux futurs professionnels. « Nous avons l'esprit de compagnonnage, épauler une jeune recrue pour lui apprendre les ficelles du métier » confie Christophe, cuisinier en collège. La branche professionnelle s'organise et un site est par exemple dédié aux offres d'apprentissage pour le métier de cuisinier de collectivité : www.cuisinier2collectivite.fr

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Il prépare aux postes d'employés de restauration, qui ont une palette de tâches très large, compte tenu de la diversité des domaines auxquels ils sont affectés :

- En production en liaison froide, ils font le gros des effectifs pour les tâches de production ; ils sont également affectés à diverses missions dans le contexte spécifique de l'hygiène alimentaire et des contrôles HACCP, ou sont encore affectés à la logistique des approvisionnements externes (livraisons des fournisseurs) et internes (acheminement des portions).
- Dans une cuisine autonome, ils prennent à charge le service, les mises en place des préparations froides (entrées...), et aident en cuisine ou à la plonge.

- niveau V
 - durée 2 ans
 - en formation initiale scolaire ou par apprentissage
 - où suivre la formation ? lycée professionnel, lycée agricole, lycée hôtelier 329 établissements en France
- Conseil de la profession :** il est conseillé de choisir un établissement qui propose la formation avec des modules de pratique culinaire et de la pratique en restauration collective.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

Le certificat de spécialisation (CS) Restauration collective a été créé par les professionnels du secteur pour répondre au besoin en compétence du métier de cuisinier de collectivité (en scolaire, santé, entreprise). Cette formation s'appuie sur les bases du CAP cuisine auxquelles elle apporte la spécialisation de la cuisine en collectivité : les techniques de production spécifiques au grand nombre ou au public comme la production d'un menu décliné en plusieurs régimes ou la fabrication pour 2000 personnes. Tous les apprentissages sont directement liés au métier et à leur mise en pratique. Ils vont concerner la réglementation, les techniques de fabrication, l'information du convive et la connaissance des produits. Par apprentissage, la formation est une année d'immersion complète dans ce secteur professionnel. Les maîtres d'apprentissage accompagnent les apprentis pour leur apprendre toutes les ficelles du métier et partager leur passion.

- niveau V
- durée 1 an
- Diplôme requis : CAP APR ou CAP cuisine ou CAP métiers de bouche
- par apprentissage
- où suivre la formation : CFA : 10 sites en France

Information : www.cuisinier2collectivite.fr
Conseil de la profession : cette formation permet d'accéder directement au poste de cuisinier de collectivité, poste où la profession enregistre le plus grand nombre d'offres d'emploi.

CERTIFICAT CUISINIER GESTIONNAIRE DE COLLECTIVITÉ

La formation Cuisinier gestionnaire de collectivité vise à donner une qualification professionnelle pratique, technique et économique dans le domaine de la cuisine et de la gestion. Elle assure l'accès à la responsabilité globale du service restauration dans de petites (80 à 100 repas) et moyennes collectivités (200 à 500 repas) : restauration scolaire, maison de retraite, centre de vacances...

- Niveau IV
- Durée 2 ans
- Diplôme requis : CAP cuisine ou expérience professionnelle de 5 ans
- Par apprentissage ou formation continue
- Où suivre la formation ? en Maison familiale rurale

Information :
<http://www.mfr89.info/Villevalmier/>

Le parcours de Benjamin Perrin, apprenti

Benjamin Perrin est apprenti cuisinier de collectivité. Son employeur est le lycée technique Louise Michel à Grenoble, par l'intermédiaire du Conseil régional de Rhône Alpes. Il suit le certificat de spécialisation restauration collective à l'ENILV Pont de Claix. Benjamin, après un CAP cuisine, a souhaité connaître la restauration collective et s'est donc inscrit pour cela à cette formation complémentaire. Il est en poste de cuisinier dans le restaurant du lycée qui produit 600 repas chaque midi. Il est en général en cuisson mais a aussi expérimenté le poste des entrées et des desserts. Il est présent de 6h30 à 13h30 comme tout cuisinier de l'équipe. Une semaine par mois, il suit la formation à l'ENILV Pont de Claix, près de Grenoble, où il retrouve ses camarades pour une semaine de cours pratiques. Toute la formation correspond à des pratiques professionnelles pour aider l'apprenti à acquérir les compétences demandées à un cuisinier de collectivité. Ainsi, Benjamin a appris à gérer une cuisson pour 100 personnes, à suivre un planning de production, à respecter les bonnes pratiques d'hygiène mais aussi à rencontrer les convives au moment de la distribution du repas sur le self. Il est accompagné par son maître d'apprentissage, Mikaël Rebuffet, qui s'investit personnellement pour suivre Benjamin et s'assurer de sa progression. Par ailleurs, Benjamin a eu l'opportunité d'être commis lors de la finale du Gargantua, le concours du meilleur cuisinier de collectivité de France, concours CCC. Il a reçu le prix du meilleur commis de collectivité. Une belle expérience qui montre encore un autre aspect de ce métier.

INTERVIEW



Pierre MADIOT

Ingénieur Hospitalier, chargé de la fonction restauration, CHU d'Angers

En quoi consiste le métier d'ingénieur hospitalier ?

L'ingénieur restauration doit coordonner la filière restauration que ce soit la restauration des personnes hospitalisées ou des personnels, dans ses différents aspects : économique, techniques et organisationnels. Il est responsable du réapprovisionnement des denrées (stocks, achats), de la production culinaire, de l'allotissement et de la livraison des repas dans les services. Il doit également maîtriser la démarche qualité du service, gérer le personnel et mener des études et réflexions sur le fonctionnement ou les travaux nécessaires.

Quelles sont les qualités nécessaires à ce métier ?

Un sens affirmé de l'animation d'équipe, de la curiosité et une faculté à se remettre en cause, de la persévérance, de l'audace pour innover et, bien sûr, une bonne connaissance de la restauration dans son ensemble.

Quel a été votre parcours professionnel ?

J'ai une formation de technicien de l'agroalimentaire qui m'a amené à travailler 18 ans dans le privé (grossiste en viandes, cafétéria commerciale, commerce d'équipements). Par la voie d'un concours de la fonction publique hospitalière, j'ai pris un poste de responsable de production au CH du Mans. En 2007 j'ai passé un master en VAE qui m'a permis de postuler au poste d'ingénieur hospitalier au CHU d'Angers. Le CHU d'Angers produit 4700 repas par jour pour les patients, les selfs du personnel, l'internat et deux centres (Institut de cancérologie et centre Echo). Au total, 80 personnes travaillent sur l'unité de production culinaire. Nous gérons 50 variantes de menus pour s'adapter à tous les patients grâce à un système de commande informatisé au chevet du patient. Nous travaillons également la cuisson basse température. Je suis également référent technique pour les achats alimentaire nationaux pour 50 CHU et grands centres hospitaliers de France, en collaboration avec un collègue ingénieur du CHU de Tours.

DIPLÔME UNIVERSITAIRE (DU) RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE SECTEUR SANITAIRE ET SOCIAL

Cette formation est destinée aux chefs d'établissement, les responsables de cuisine, les diététiciens, les économes mais aussi les responsables des équipes de service ou de portage à domicile. Elle prépare aux enjeux de ce secteur :
- des connaissances administratives et réglementaires ; de service ou de portage à domicile) sont rarement formés à l'environnement de la restauration collective ;
- de l'environnement organisationnel ;
- de la logistique ;
- de la problématique de la distribution des repas. Cette formation présentera tous ces aspects pour ce secteur permettant de former des professionnels devant répondre à tous ces enjeux. Elle est assurée par les universitaires et des professionnels du secteur concerné.

- Niveau III
 - Durée 1 an
 - Diplôme requis : bac
 - Formation continue
 - Où suivre la formation ? IAE / université de Limoges
- Information : www.iae.unilim.fr

LICENCE PROFESSIONNELLE, MENTION HÔTELLERIE ET TOURISME, SPÉCIALITÉ MANAGEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

- Niveau bac +3
 - Durée 1 an
 - Diplôme requis : Bac +2
 - Formation initiale ou continue
 - Où suivre la formation ? Université du Maine
- Information : <http://www.univ-lemans.fr/fr/formation/>

LICENCE PROFESSIONNELLE RESPONSABLE DEL'HÔTELLERIE EN MILIEU MÉDICALISÉ

Cette licence professionnelle a pour objet de répondre à des nouveaux besoins et de former des managers d'hôtellerie restauration en unité de santé : hôpitaux, cliniques, maison de retraite du secteur public ou privé qui auront pour missions principales :
- de piloter des opérations de production et de distribution, d'encadrer des équipes d'ouvriers spécialisés en restauration collective, bio nettoyage et services à la personne,
- de gérer l'exploitation des services hôteliers et de restauration, d'organiser des services d'aide à la personne sur site médicalisé (à domicile ou en unité médicalisée).

- Niveau BAC +3
- Durée 2 semestres
- Diplôme requis : Licence AES, DUT, BTS diététique ou le DU restauration collective dans le secteur sanitaire et social
- Formation initiale ou continue, en alternance ou VAE
- Où suivre la formation ? IAE / université de Limoges

Information : www.iae.unilim.fr

MASTER DROIT ECONOMIE GESTION, MENTION MANAGEMENT DES PÔLES HOSPITALIERS ET FONCTIONS TRANSVERSALES, PARCOURS MANAGEMENT ET INGÉNIERIE EN RESTAURATION COLLECTIVE DES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

Ce parcours vise à donner aux futurs auditeurs une formation professionnalisante dans le domaine du management et de l'ingénierie en restauration collective.

- Niveau Bac +5
 - Durée : 15 modules sur 2 ans
 - Formation Continue
 - Où suivre la formation ? Université Jean Moulin Lyon 3
- Information : <http://www.ifross.com/>

MASTER ALIMENTATION PARCOURS MANAGEMENT ET INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Il est orienté vers l'ingénierie, la conception et l'organisation. Faisant une place essentielle aux disciplines des sciences de gestion et de la sociologie sur les thématiques de l'alimentation, de l'organisation, des risques et de la gestion des crises, il contribue à professionnaliser des étudiants issus des premiers cycles des sciences sociales et humaines ou d'économie et gestion.

Il permet aux étudiants de se spécialiser dans la restauration collective qui regroupe les systèmes de restauration en milieu scolaire, médico-social et d'entreprise. La formation vise à opérationnaliser des connaissances technologiques culinaires, en gestion, marketing, ingénierie et sociologie des organisations. Il prépare aux postes de responsable qualité, responsable de production, gérant de restaurants.

- Niveau bac + 5
 - Durée 2 ans
 - Diplôme requis : bac +3
 - Formation continue
 - Où suivre la formation ? Toulouse
- Information : www.isthia.fr

MASTER ALIMENTATION PARCOURS SCIENCES SOCIALES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION

Ce master a pour centre de gravité les sciences sociales (sociologie, anthropologie, histoire, géographie, économie, sciences de gestion...) appliquées à l'alimentation humaine. Niveau Bac +5 ... isthia.fr

- Niveau bac + 5
 - Durée 2 ans
 - Diplôme requis : bac +3
 - Formation continue
 - Où suivre la formation ? Toulouse
- Information : www.isthia.fr



LES CONDITIONS DE TRAVAIL

La restauration collective permet aux professionnels du secteur d'exercer leur métier dans d'appréciables conditions de travail.

La durée du travail

Incontestablement le point fort de la restauration collective est celui du temps de travail. A un poste de cuisinier, par exemple, on appréciera les contrats de 35 heures par semaine, parfois même un rythme calqué sur les vacances scolaires. En restauration hospitalière, les équipes travailleront le week-end par roulement, de façon à avoir un rythme de travail régulier et prévu à l'avance. En cuisine centrale, la liaison froide et les cuissons à basse température permettent de réguler les jours de production.

Un esprit d'équipe

C'est en équipe que l'on travaille en collectivité et cela se voit. Jusqu'au service du repas sur le self, chacun des membres de la cuisine sera valorisé car c'est ce travail d'équipe qui permet chaque midi de servir les centaines de convives qui passeront sur le self. Un sourire, un petit mot à chacun, car le personnel de cuisine fait partie de la vie des résidents ou des élèves, témoin clé de leur journée.

De grandes possibilités d'évolution

Ce secteur est un des rares à permettre encore une telle évolution de carrière. Aujourd'hui encore, la majorité des personnels de direction des restaurants de collectivité ont commencé par un CAP cuisine. Grâce à la validation des acquis et expérience, la formation continue ou par des concours, ils ont évolué vers des postes à responsabilité et valorisé leurs compétences.

Une mission sociale

La restauration collective remplit une mission sociale. En scolaire, au-delà du repas fournit, les équipes sont acteur des apprentissages : faire découvrir les produits, permettre l'apprentissage des goûts, veiller à la socialisation des enfants au moment du repas. En établissement pour personnes âgées, le temps du repas est essentiel dans une journée et les équipes, par leur travail et leur attitude, favorisent la bonne santé de la personne.

TÉMOIGNAGE

Christian FLORENTZ
Directeur Hôtellerie et Restauration du groupe DomusVi

La restauration en Ehpad DomusVi

« DomusVi est le 2e groupe privé d'accueil et de services aux personnes âgées en France. Avec 9 500 collaborateurs, il gère près de 200 résidences retraite médicalisées (Ehpad/Ehpa), totalisant plus de 15 000 lits et 8 résidences services.

Au-delà des soins de qualité dus, nos résidents attendent de nouvelles formes de restauration et d'hébergement génératrices de petits plaisirs de tous les jours qui différencient la vie de l'existence. La restauration est un marqueur fort de notre identité. Il s'agit de maintenir et d'améliorer cette qualité, de donner à nos résidents de l'appétit, au propre comme au figuré.

Nos équipes de cuisine en résidences ont une production de repas classique à réaliser à chaque service mais également ils doivent décliner le repas du jour en textures modifiées ou l'adapter selon les régimes de nos résidents.

Ce type de préparation culinaire s'adresse aujourd'hui à plus de 30% des 15 000 résidents du groupe. Les textures modifiées pallient la difficulté de mastication de certaines personnes âgées.

La technique permet de travailler sur les arômes et les couleurs

des aliments. La présentation, tout aussi importante, développe l'appétit et le plaisir de la table, essentiels à une bonne nutrition.

Une maison de retraite a une équipe de 2 à 4 cuisiniers : un chef, parfois un second, un employé de restauration, ce qui représente 450 collaborateurs. Les cuisiniers travaillent avec les équipes hôtelières pour le service en salle et pour la distribution des repas en chambre. Les familles qui viennent sur réservation peuvent bénéficier de repas gastronomique à la carte. Nos collaborateurs travaillent un week-end sur deux ce qui leur permet de concilier vie professionnelle et personnelle.

L'implication de DomusVi dans la formation des cuisiniers de collectivité

Le métier de cuisinier en Ehpad est souvent mal connu et les entreprises ont parfois du mal à recruter du personnel compétent en termes d'hygiène, de connaissance du matériel, d'organisation du travail, d'adaptation des plats aux résidents. Or, la qualité de la restauration revêt une importance particulière dans les résidences médicalisées où les repas constituent un moment très attendu des résidents. DomusVi s'est associé au CCC (association de la restauration collective en gestion directe) pour recruter des apprentis préparant un certificat de spécialisation en restauration collective. Ce diplôme de niveau V permet d'acquérir une spécialisation en restauration collective et notamment en Ehpad ».

INTERVIEW

Laurent Macaigne,
secrétaire général du GIE Gam restaurant

« Une carrière en restauration collective, c'est possible »

Laurent, quel est votre fonction aujourd'hui ?

Je supervise aujourd'hui toute l'activité restauration du GIE Gam restaurant soit des 4 pôles restauration qui regroupent les 17 restaurants d'entreprise pour le groupe BNP Paribas. J'ai en charge également les services informatiques, maintenance du matériel et logistique, facturation client.

Comment avez-vous commencé dans le métier ?

Dès l'âge de 7 ans, je rêvais d'être cuisinier. Je suis rentré dans le métier à 15 ans, par l'apprentissage en restauration traditionnelle pour obtenir le CAP de cuisine. J'avais pour objectif de travailler dans les grands restaurants parisiens. Après le service militaire, par le biais de l'intérim j'ai découvert la restauration collective d'entreprise : de grandes et plus petites structures. J'ai alors postulé comme commis de cuisine au sein du Gam restaurant dans une cuisine servant 1200 couverts/jour. J'ai retrouvé ce que j'aimais : travailler des produits de qualité, des produits frais même si en plus grande quantité. Ce métier m'a plu et j'ai très vite évolué pour devenir second de cuisine 2 ans après. A l'occasion d'un remplacement ponctuel j'ai pu montrer mes compétences au poste de chef de cuisine pendant 4 mois. La direction a été satisfaite et m'a très vite confié un poste. Après 18 mois comme chef de cuisine je suis devenu gérant à l'âge de 27 ans. J'ai découvert le management d'une équipe, l'ouverture d'une nouvelle cuisine.

Qu'est-ce qui vous a plu dans ce métier de gérant ?

Je suis un passionné de cuisine et du service à la clientèle. En étant gérant, j'étais encore proche de la cuisine, je remettais les mains dans les marmites de temps en temps mais surtout je restais au service de la clientèle, je gérais l'aboutissement de la production et je l'ai vécu avec la même passion. Ensuite je n'aime pas la routine, et en découvrant ces différents métiers j'ai eu des tâches variées, rencontré beaucoup de personnes.

C'est ensuite que vous avez continué sur des fonctions de direction d'équipe...

Après 6 ans en gérance, j'ai eu envie d'évoluer dans le groupe BNP Paribas, donc j'ai complété ma formation par une formation bancaire pour m'orienter vers des fonctions de logistique et activités bancaires. Rien à voir avec le métier avec la cuisine... Il ne faut pas avoir peur du changement, être curieux et saisir les opportunités. J'ai été suivi par mon employeur qui a financé ma formation pour accompagner l'évolution de mon projet professionnel. Je suis ensuite revenu vers la restauration comme responsable qualité toujours au sein du Gam restaurant pour préparer la certification Iso 9001, puis j'ai pris un poste de responsable des achats et enfin le poste de secrétaire général. Mon expérience bancaire m'a servi dans les postes qui ont suivi et surtout m'a permis d'agrandir mon réseau ce qui me sert encore aujourd'hui.

Quelle est la clé d'une telle évolution ?

J'ai su m'adapter aux évolutions de l'entreprise : en grandissant elle proposait des postes différents, une réorganisation du travail. C'est un métier de passion et elle continue de m'animer.

Vos conseils pour des jeunes entrant dans le secteur ?

Il faut être curieux, comprendre comment fonctionne le service, l'entreprise, s'intéresser aux nouvelles technologies. Surtout, il faut être amoureux de son métier : c'est un métier de passion à n'importe quelle fonction où l'on soit, au service de la restauration collective et des clients.



COMMENT INTÉGRER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le centre national des œuvres universitaires et scolaires

Le Cnous, réseau national, regroupe 28 Crous en France et a pour vocation de faciliter la vie des étudiants dans de nombreux domaines : restauration, logement, bourses, action sociale et culturelle, ouverture sur l'international... Les Crous gèrent 631 points de restauration en France, situés à proximité des campus et des lieux d'études. Ces restaurants universitaires ou cafétérias proposent aux étudiants des repas complets et équilibrés pour un prix social. Pour cela, le Cnous compte en France 294 chefs de cuisine, 476 cuisiniers et 208 seconds de cuisine. Le recrutement des personnels ouvriers s'effectue par la voie d'un examen professionnel.

- Le « concours externe », pour les candidats n'appartenant pas à l'Administration
- Le « concours interne pour les candidats justifiant 'une ancienneté minimum.

Les candidats aux postes de cuisinier et seconde de cuisine doivent être titulaires d'un diplôme de niveau V. Les postes de chefs de cuisine sont accessibles aux candidats titulaires d'un diplôme de niveau V ou IV assorti de titres justifiant de leur qualification. Les opportunités d'emploi dépendent des départs à la retraite des personnels en poste.

Données Cnous

Les employeurs de la restauration collective peuvent être :

- *Des collectivités publiques : mairies, conseils généraux, conseils régionaux, l'État*
- *Des entreprise privées : cliniques, associations, entreprise de restauration*

INTERVIEW

Bernard BELLER,
directeur général du Gam restaurant, filiale de BNP Paribas en charge de la restauration autogérée du groupe.

Présentez-nous le GIE Gam Restaurant

Gam restaurant regroupe 17 restaurants pour servir 16000 employés du groupe BNP Paribas par jour, en Ile-de-France et à Marseille. Il propose différentes formules de restauration : self d'entreprise, snacking haut de gamme, salons VIP, brasserie ou encore room service et événementiels. Ces services sont assurés grâce au travail de 400 collaborateurs.

Quels sont les métiers que l'on retrouve au sein du Gam restaurant ?

- En production : magasinier, plongeur, commis, cuisinier, serveur.
 - En gestion et management sur site : gérant, chef de cuisine.
 - En gestion et direction : responsable de pôle, gestionnaire, RH, informatique, comptabilité.
- Le Gam recrute régulièrement des collaborateurs, en moyenne 10 postes sont en cours de recrutement et une tendance qui va s'accroître avec de nombreux départs en retraite. Les recrutements touchent en particulier les postes de cuisiniers, chefs de cuisine ou chefs gérant.

Comment recrutez-vous généralement ?

Notre objectif lors d'un recrutement est d'intégrer dans nos équipes une personne et de l'accompagner dans sa vie professionnelle. Nous intégrons des jeunes par l'intermédiaire du contrat d'apprentissage afin de les accompagner dans leur intégration dans l'entreprise et l'acquisition de compétences pour un métier. Par exemple nous recrutons chaque année des contrats d'apprentissage pour des postes de cuisinier grâce au certificat de spécialisation Restauration collective. Les profils de départ sont variés, des CAP Cuisine ou CAP Pâtissier par exemple.

Nous recrutons également des personnes en milieu de carrière professionnelle en restauration traditionnelle, souhaitant poursuivre en restauration collective, souvent en raison d'un rythme de travail préservant sa vie personnelle (pas de travail en week-end, horaires maîtrisés). Parallèlement, grâce à la formation continue nous accompagnons chacun dans son évolution professionnelle. Ainsi des cuisiniers peuvent en trois ans avoir accès au poste de chef de cuisine ou encore gérant.

Qu'est-ce que le Gam restaurant propose à ses salariés ?

Les salariés du GAM restaurant relèvent de la convention collective de la banque et ainsi bénéficient des avantages prévus par cette convention : 13e mois, participation et intéressement par exemple...

Les conditions d'accès à la fonction publique territoriale

L'accès à la fonction publique territoriale se fait par la voie du concours. Pour une personne non fonctionnaire, 2 modalités de concours existent :

- Le « concours externe » qui s'adresse aux candidats non fonctionnaires ou aux fonctionnaires ne disposant pas d'une ancienneté suffisante. Le niveau d'études ou de diplômes requis pour les concours externes dépend de la catégorie hiérarchique dont relève le cadre d'emplois.
- Le « 3e concours », pour les non fonctionnaires justifiant d'une expérience professionnelle dans le secteur privé en relation avec l'une des spécialités du cadre d'emplois. Il n'y a pas alors de diplômes requis.

Quels parcours professionnels possibles ?

Différentes mobilités sont possibles au sein de la fonction publique territoriale :

En inter collectivités : la fonction publique territoriale a été créée il y a trente ans pour réunir sous un même statut les agents des communes, des établissements publics de coopération intercommunale, des départements et des régions. Ce statut permet aux fonctionnaires territoriaux d'effectuer leur carrière dans ces diverses collectivités locales. Un cuisinier pourra donc exercer son métier au sein du restaurant scolaire de la commune, en collège ou en lycée et pourquoi pas au sein d'un restaurant d'une résidence pour personnes âgées.

Par ailleurs, la mobilité entre métiers existe également au sein de la fonction publique territoriale.

Tout d'abord par l'accès à la formation tout au long de sa vie professionnelle :

Les agents territoriaux suivent une formation d'intégration obligatoire de 5 jours dans le cadre de leur recrutement et de leur titularisation portant sur l'environnement territorial et l'hygiène et la sécurité au travail.

Ils ont par la suite accès aux formations de professionnalisation tout au long de la vie. Les parcours de formation des agents se construisent en lien avec les besoins de formation individuels et collectifs au travers du plan de formation de la collectivité. Les itinéraires métiers constituent un outil d'aide à la construction de ces parcours de formation.

Ce sont des formations courtes permettant à chacun d'adapter ses compétences en fonction des évolutions législatives, techniques et en lien avec la prise en compte des principes du développement durable.

Egalement, l'évolution de carrière est possible via la réussite aux concours internes et/ ou examens professionnels qui induisent pour l'intéressé un changement de poste avec parfois une prise de responsabilité ; l'agent suit alors des formations lui permettant d'acquérir les compétences nécessaires à l'exercice de ce poste à responsabilité : management, gestion des ressources humaines, marchés publics, gestion de l'activité de restauration...

En fonction de son projet professionnel, de ses potentialités personnelles, en lien avec sa collectivité d'origine ou dans un objectif de mobilité géographique, tout agent peut évoluer dans son parcours professionnel et accéder à des postes de responsabilité. Il est fréquent dans la restauration collective territoriale de voir des cuisiniers devenir responsables de production ou responsables d'une unité de restauration.

BON A SAVOIR

La spécialité « restauration collective » existe pour les concours suivants :

Grade	Modalités d'accès
Adjoint technique de 2e classe	Sans concours
Adjoint technique de 1re classe	CAP
Agent de maîtrise	CAP

Pour le cadre d'emplois de technicien, le périmètre de la spécialité est « la prévention et la gestion des risques, l'hygiène, la restauration ».

Grade	Modalités d'accès
Technicien	BAC
Technicien principal de 2e classe	BAC + 2

Pour plus d'informations sur les concours, aller sur les sites internet des centres de gestion.

Les centres de gestion départementaux et le CNFPT

Ces établissements publics accompagnent les 1,8 million d'agents territoriaux dans leur carrière ; les centres de gestion assurent l'organisation des concours et examens professionnels et les programment en fonction de l'analyse des besoins de recrutement des collectivités territoriales ; le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) est chargé de la formation et de la professionnalisation des personnels des collectivités territoriales.

La fonction publique territoriale, ce sont 230 métiers qui couvrent l'ensemble des champs de l'action publique, dont la famille « restauration collective » avec 7 métiers. Ces métiers sont décrits à travers des fiches métiers dans la nomenclature des métiers territoriaux, dont les données sont accessibles sur www.cnfpt.fr

Les fiches métiers constituent un outil de gestion des ressources humaines pour les collectivités territoriales ; à elles ensuite de construire les fiches de poste adaptées en fonction de leur taille, de leur organisation et de leurs modalités de production et de distribution des repas.

Les collectivités réfléchissent de plus en plus à une approche transversale des compétences qui permet de développer une mobilité professionnelle entre métiers. Les fiches métiers sont aujourd'hui présentées avec des activités « cœur de métier » et des activités transverses communes à différents métiers. L'actualisation a porté également sur la prise en compte des évolutions du domaine au niveau de la législation nutritionnelle et des principes du développement durable dans les missions et activités des professionnels.



CARNET D'ADRESSES

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

CCC France

Réseau des employeurs de la restauration collective en gestion directe

www.ccc-france.fr

Tél. : 09 70 44 91 39 - bureau@ccc-france.fr

5 rue de la corderie - centre 347 - 94596 Rungis cedex

SNRC

Syndicat national de la restauration collective concédée

www.snrc.fr

Tél. : 01 56 62 16 16 - info@snrc.fr

9 rue de la Trémolle - 75008 PARIS

CNFPT

Centre national de la fonction publique territoriale

www.cnfpt.fr

Tél. : 01 55 27 44 00

80, rue de Reuilly - CS 41232 - 75578 Paris

SUR LA TOILE

Restau'co metiers d'avenir

www.cuisinier2collectivite.fr

contact@cuisinier2collectivite.fr



SITES UTILES

alimentation.gouv.fr/

Un site ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

www.facebook.com/RestaurationCollective

Page communautaire du CCC France

www.cuisinecollective.fr

Site du magazine *La cuisine collective*

www.lechef.com/

Site du magazine *Le chef*

www.restauration21.fr

Site spécialisé restauration et développement durable

www.udihf.fr

Site de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration

www.acehf.fr

Site de l'Association culinaire des établissements hospitaliers de France

www.uprt.org

Site de l'Union des personnels de la restauration territoriale

www.aji-france.com

Site de Gestion pour l'éducation

XVI



Les cahiers thématiques de L'enseignement technique

Retrouvez chaque trimestre, dans la revue *L'enseignement technique*, les dossiers thématiques sur une famille de métiers et les filières de formations

Les précédents dossiers parus

- 217 Les métiers des industries chimiques
- 218 Les métiers de la coiffure et de l'esthétique-cosmétique
- 219 Les métiers des services de l'automobile
- 220 Les métiers de l'agriculture
- 221 Les métiers des industries du bois
- 222 Les métiers de la performance énergétique
- 223 Les métiers de la logistique
- 224 Les métiers des industries pharmaceutique et cosmétique
- 225 Les métiers de l'informatique
- 226 Les métiers du design
- 227 Les métiers de la maintenance
- 228 Les professions juridiques
- 229 Les métiers de l'hôpital
- 230 Les métiers de l'ingénierie
- 231 Les métiers de la gestion
- 232 Les métiers du sport
- 233 Les métiers de l'eau
- 234 Les métiers du BTP
- 235 Les métiers des industries technologiques
- 236 Les métiers de la plasturgie
- 237 Les métiers de la propreté

Références

- Etude les métiers de la restauration collective, CCC France
- La Cuisine Collective, magazine des professionnels de la restauration collective
- Etude CNFPT