



# La restauration collective Mode d'emploi(s)

Dossier réalisé par Marie-Pierre Gosselin

Que de chemins... La formation en restauration serait-elle l'occasion de dire qu'il n'y a qu'une restauration ? Le temps des clivages entre gastronomie, restauration commerciale et collective serait-il révolu ?

La Restauration a vec un grand Recèle mille métiers, de la gastronomie à la gestion du personnel, en passant par la création d'une cuisine centrale ou la fabrication d'un cassoulet pour 20 ou 1500 personnes. Sans oublier des connaissances sur l'hygiène, la nutrition, les processus de cuisson, l'informatique, la relation au client, le développement durable, les circuits courts... La liste des savoirs et des connaissances est longue, ces restaurations se croisent, sont imbriquées, il est possible de faire de la restauration traditionnelle dans une collectivité, et d'apporter des compétences acquises en restauration collective dans la « traditionnelle ». Jean-Luc Ploquin-Maurell, chef de travaux à l'école de Paris des Métiers de Table, du Tourisme et l'Hôtellerie, insiste « cessons les discours passésistes, et faisons en sorte que les secteurs soient moins étanches, combattons les idées reçues concernant la formation dans la restauration collective et traditionnelle, le métier est le même, c'est une question de volume avant tout. » Serge Raynaud, professeur de cuisine, webmestre, détaché au CRDP de Versailles tient le même type de discours : « Il n'est pas si rare d'ailleurs de voir après quelques années

des passages entre les deux secteurs de la restauration commerciale et collective à caractère social, surtout pour le personnel qui travaillent dans des Restaurants Inter-Entreprise (RIE) où nous sommes vraiment à la croisée des chemins entre la production artisanale et la production de masse, voire de type process industriel. » Le rôle de la formation ne serait-il pas alors de faire tomber les barrières entre toutes les restaurations pour que chaque élève puisse « voyager » dans la diversité et la richesse de ce métier ? Guillaume Séméria-Soucaïl, directeur du recrutement et

gestion des carrières dans une société de restauration explique combien le terrain est formateur « Les Périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) ou les stages en entreprise permettent de concrétiser et de transférer les acquis, puis de les conforter, ces périodes fortes ont aussi lieu dans des entreprises de restauration collective. La connaissance « terrain », les particularités des gestes et techniques, s'acquiert tout au long de la vie professionnelle en s'appuyant sur la connaissance de ces milieux. »

## Mais où apprend-on ce métier tentaculaire ?

Il n'y a pas de formation à proprement parler en restauration collective, pas de filière spécialisée ni de parcours tracé, en dehors du CCC qui a obtenu du ministère de l'Agriculture la création d'un Certificat de Spécialisation (voir interview de Eric Lepêcheur et Marie-Cécile Rollin, p 25). La formation doit être pour certains professionnels la plus large possible, pour répondre à une clientèle de plus en plus diversifiée, Guillaume Séméria-Soucaïl analyse : « la manière de s'alimenter n'est pas la même, selon la fonction que l'on

## La formation

**512 000** heures par an  
Entre 40 à 50% des salariés  
bénéficient d'une formation

...  
 occupe, les régions, le pouvoir d'achat, la manière de vivre, les régimes, les contraintes nutritionnelles éthiques ou religieuses, et il faut répondre à toutes ces exigences de plus en plus fortes. »

Les professionnels de la formation sont face à une dualité, d'un côté un apprentissage avec des bases solides, des socles et des référentiels communs avec des notions aussi transversales, que les techniques de fabrication, le respect des normes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène, de ponctualité, d'organisation, de chronologie, d'approvisionnement, d'achats, et puis de l'autre côté toutes les formes de restauration. Les décideurs qui participent à l'élaboration des référentiels de la formation jouent l'ouverture pour permettre une adaptabilité à tous les types de restauration. Une formation trop pointue et spécialisée réduit la possibilité d'accès à l'emploi, le travail avec les professionnels dans les stages en formation initiale ou en alternance sont des périodes très fortes qui permettent aux apprenants de choisir l'entrée en adéquation avec leur désir. « Ce qui diffère explique Serge Raynaud, c'est l'environnement dans lequel les jeunes font leur stage ou apprentissage. Les voies à emprunter, la détermination dans un secteur ou un autre se font au moment de l'entrée dans la vie professionnelle. » De plus, pour des raisons pratiques, et bien sûr économiques, dans les CFA et lycées, les élèves travaillent avec des quantités réduites de 4, 6, 8 couverts et toujours pour des raisons économiques, les centres de formation ne peuvent avoir du matériel de collectivité qui coûte des milliers d'euros.

Question de bon sens, dans un contexte économique difficile, mieux vaut jouer la carte de la diversité qui est un signe d'ouverture et d'adaptation, deux qualités recherchées et qui dans les métiers de bouche s'acquerraient sur le terrain. ●

Les diplômes reconnus par l'Education nationale, plus généralistes, ouvrent les portes à tous types de restauration.



## Les métiers de la restauration d'autres métiers

La restauration collective propose un éventail de professions qui ne sont pas toutes en lien avec les métiers de bouche, comme la logistique, l'informatique, les achats, les ressources humaines. Ce secteur est secondé par certains experts comme les nutritionnistes et diététiciens, les vétérinaires, les ingénieurs...

D'après le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) et le CCC il y aurait 7 métiers : • Le directeur gère et organise la production et la distribution des repas. • Le responsable qualité développe les outils de maîtrise, d'évaluation et de qualité du service. • Le responsable de production culinaire planifie, gère et contrôle la production dans une cuisine centrale. • Le responsable des sites des distributions des repas assure la gestion de plusieurs lieux de restauration. • Le cuisinier « cuisine ». • Le responsable d'office s'occupe de la distribution et de l'animation. • L'agent polyvalent de restauration participe à la fabrication des repas et au nettoyage des locaux. (voir fiche sur le site de Cuisine Collective) sept 20 12 : [www.cuisinecollective.fr/fiche-metiers-restauration-collective](http://www.cuisinecollective.fr/fiche-metiers-restauration-collective)

D'après le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC), le secteur se divise en 3 filières et recouvre pas moins de 30 métiers : • première filière « logistique » (magasinier, chauffeur, et c.), • Deuxième filière « salle » (employé de restauration, responsable groupe, caissier et administrative et c.), • Troisième filière « restauration » (plongeur, commis de cuisine, gérant, chef de cuisine, directeur de restauration, etc.).

### 4 « métiers »

La théorie de Serge Raynaud, webmestre au CRDP de l'académie de Versailles est de distinguer les professionnels de la restauration collective par niveaux de métiers, ainsi il propose 4 catégories : - métiers d'exécution (pas de qualification ou CAP, et dans ce cas possibilité d'évolution avec de l'expérience). • Métier à responsabilité de secteur, animation d'une équipe ou d'un poste (Équipe des entrées froides, des légumes, avec CAP + expérience, ou Bac Pro, ou BTS. • Métiers de responsable : chef de partie, chef de cuisine, Responsable des relations clientèle, Responsable des ventes, : Bac Pro + forte expérience, BTS et au-delà avec expérience, BP Gouvernante. • Métiers de direction : BTS, licences, maîtrise, BP Gouvernante : directions de branches ou régionales, directions d'unités.

### Les diplômes

Il y a quelques diplômes, (ceux reconnus par la branche professionnelle) qui sanctionnent une formation en restauration collective. Les diplômes reconnus par l'Education nationale, plus généralistes, ouvrent les portes à tous types de restauration.

### Diplômes reconnus par l'Education nationale

**CAP** : Cuisine, Restaurant, Agent Polyvalent de Restauration (APR), Services Hôteliers, Services en Brasserie Café (Sauf le CAP Pâtissier dépend de la filière Métiers de l'Alimentation).

**Bac Pro** : Cuisine, Commercialisation et



# Formation collective : que la cuisine

Service en Restauration, BAC technologique, série hôtellerie. • BTS: option A - Mercatique et Gestion Hôtelière, Option B - Art de la Table et du Service. • Formations post BTS **Licence Pro et master**: formations universitaires généralement en lien avec des lycées des métiers et des CFA. Mentions complémentaires: Art de la Cuisine allégée (centres de thalassothérapie et de remise en forme).

**Diplôme universitaire (DU)**, restauration collective dans le secteur sanitaire et social. Les référentiels définissent un cadre très large: Des activités: dans tous les secteurs de la restauration, commerciale et collective à caractère social dans toute leur diversité. Des contenus de formation. Ces contenus sont des socles: connaissance du monde professionnel, savoir-être, cadre légal de pratique des métiers, bonnes pratiques en matière d'hygiène, achats et approvisionnement, gestion des stocks, gestion du personnel, animation des équipes, gestion de la production, accueil, commercialisation, service, technologies nouvelles, communication, usages des outils numériques, formation du personnel...

Tous les référentiels permettent d'aborder ces points avec plus ou moins de développements en fonction des niveaux de formation concernés, depuis les socles que sont les CAP jusqu'à des spécialisations (BTS et au-delà).

Serge Raynaud, précise « Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) ou les stages en entreprise permettent de concrétiser et de transférer les acquis, puis de les conforter; ces périodes fortes ont

aussi lieu dans des entreprises de restauration collective, toutes formes confondues. La connaissance « terrain », les particularités des gestes et techniques, s'acquiert tout au long de la vie professionnelle en s'appuyant sur la connaissance de ces milieux. »

## Diplômes reconnus par la branche professionnelle.

1. Les certificats de qualification professionnelle (CQP).

Le Certificat de Qualification Professionnelle, est une certification créée et délivrée par le Comité national de partenariat d'entreprise dans l'industrie de l'hôtellerie (CPNE/IH). Ce n'est pas un diplôme reconnu par l'Éducation Nationale mais créé par la branche professionnelle, il est reconnu par la convention collective des CHR et donc dans les entreprises de la branche. Le CQP permet de certifier les compétences acquises par la formation ou l'expérience (VAE) et de développer les compétences par des formations professionnelles adaptées pour des métiers en particulier.

Les CQP: • Chef de cuisine • Commis de cuisine • Employé qualifié de restauration • Employé technique de la restauration • Responsable de point de restauration • Plongeur/officier de cuisine • Employé technique de service logistique (en cours d'élaboration), sera partagé avec d'autres secteurs d'activités.

2. Les certificats de spécialisation (CS). Le CS est à peu de chose près le même dispositif que les CQP, Serge Raynaud précise

« ce sont des formations et des certifications qui ne relèvent pas de l'Éducation nationale et sont des émanations professionnelles régies en principe par des organismes représentatifs des branches professionnelles. »

Le certificat de spécialisation (CS), restauration collective a été créé pour former des cuisiniers de collectivités (scolaire, santé, entreprise). Cette formation de 1 an requiert un CAP de cuisine, APR ou métier de bouche.

### 3. Les titres professionnels

Un titre professionnel est une certification professionnelle délivrée par le Ministère chargé de l'Emploi. Il en existe 2:

• Responsable de cuisine en restauration collective • Gérant en restauration collective. Les titres professionnels s'adressent à toute personne sortie du système scolaire, (titulaire d'un contrat de travail ou à la recherche d'un emploi). Les titres visent des emplois exercés dans tous les secteurs d'activité: le bâtiment, les services à la personne, les transports, la restauration, le commerce, l'industrie,

### 4. Les certificats

Ce certificat donne une formation pratique, technique et économique en cuisine et en gestion. • Certificat gestionnaire en cuisine collective



Rejoignez le réseau  
de la  
Restauration collective

#### Question

Comment résoudre les difficultés de recrutement des cuisiniers ?

#### Réponse du CCC- France

En facilitant l'insertion professionnelle des jeunes. Ils sont nombreux à l'issue de leur formation initiale à ne pas savoir comment intégrer le secteur de la restauration collective. Nous devons leur faciliter l'accès: expliquer, faire connaître, parrainer et les préparer à nos métiers. L'apprentissage est une passerelle pour faciliter leur insertion, qui fonctionne si la formation suivie est appropriée à notre secteur.

[CuisineCollective.fr/category/formation/](http://CuisineCollective.fr/category/formation/)

Posez vos questions, partagez vos expériences, votre savoir-faire

**AG@P'pro** Pas d'abonnement, ni frais d'adhésion

Très Facile

**Recette pour 100% des Adhérents**

**Ingrédients :**

- Votre savoir Faire
- AG@P'pro à volonté

**Préparation :**

- Prenez 3 fournisseurs de chaque rayon
- Choisissez avec envie et raison
- Mélangez pour obtenir des menus équilibrés

**Suggestion :**

- Respectez les dosages "Budgets"

Centrale d'Achats, Service Nutrition, Budgétisation Menus

LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

groupe pomona

groupe pomona

groupe pomona

goûtez la différence

LE FRAIS RESPONSABLE

Société Coopérative de Services

Partenaire de votre réussite

Chaque jour plus proche de vous

4 Rue de Béguéy 33370 TRESSES - 05 56 40 69 99 - [www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)



## La formation au sein des sociétés de restauration collective

Entretien avec Gérard Gand, président de la commission Formation au Syndicat national de la restauration collective (SNRC) et Directeur Formation Sodexo

### Quelle est la possibilité d'évolution professionnelle dans les sociétés de restauration collective ?

Je pense que les personnes qui ont envie d'évoluer et faire carrière en restauration collective, ont la possibilité de le faire, nous avons des parcours de formation qui balisent l'évolution professionnelle dans nos entreprises.

### Pouvez-vous donner un exemple ?

Il y a 3 filières et 30 métiers, dans la filière « cuisine » vous entrez plongeur, vous pouvez apprendre un métier et acquérir les savoirs de base nécessaires en passant les certificats de qualification professionnelle (CQP) pour devenir commis de cuisine, puis chef de cuisine et même chef gérant.

### Comment analysez-vous cette évolution ?

Nous avons un appel d'air important, nous avons besoin de plus en plus de cuisiniers dans nos métiers, on a tendance de plus en plus à former les collaborateurs qui le désirent car les possibilités existent, nous avons entre 2000 et 3000 embauches par an, dont 80 % en CDI.

### Quelles sont les formations les plus demandées ?

Les formations liées aux techniques culinaires, c'est un métier de passionnés, un

cuisinier qui a l'occasion de travailler avec un grand chef ne le refuse jamais.

### Quelles sont les formations incontournables pour ces métiers ?

Celles qui sont liées à la sécurité alimentaire, au travail, à l'hygiène, aux règles de gestion, à l'accueil des convives, au management, à la mise en œuvre de la prestation au quotidien, tous ces thèmes font partie des fondamentaux que doivent maîtriser nos collaborateurs. De même, la maîtrise de l'outil informatique est essentielle.

### Quelles difficultés rencontrez-vous pour former vos collaborateurs ?

Les difficultés que nous rencontrons concernent la mobilisation et le remplacement du personnel le temps de la formation. Si les formations se passent à proximité du domicile, il n'y a pas de problème, si elles se passent plus loin, il y a plus d'appréhension.

### Quel est le rôle du SNRC dans la formation ?

Le SNRC travaille sur les CQP avec notre organisme paritaire collecteur agréé, le Fafih. Le SNRC élabore avec les partenaires sociaux les contenus des CQP dans les métiers des 3 différentes filières « logistiques », « salle » et « cuisine ».

### Y a-t-il des changements à venir ?

Le passage de la formation va changer, Michel Sapin, ministre du Travail, de l'Emploi et de la Formation, a annoncé en décembre dernier que des dispositifs seraient mis en place pour les publics les plus en difficultés, les moins qualifiés dans les entreprises. Ce public est déjà une cible dans nos entreprises constituées entre 70 et 80 % de personnes peu ou pas qualifiées, cette réforme à venir, fait déjà partie de nos priorités. ●

3,8 millions de repas servis en moyenne chaque jour par les sociétés de restauration collective

90 000 professionnels + de 70% à temps plein

Entre 2000 à 3000 embauches par an dont 90% en CDI

**SNRC**  
Syndicat National de la Restauration Collective

## Interview Michel Lugnier

Entretien avec Michel Lugnier, inspecteur général de l'Education nationale.

### Pourriez-vous préciser ce que représentent les formations de l'hôtellerie-restauration en France ?

Les formations qui préparent aux différents métiers de ce secteur sont prises en charge au sein de la 17<sup>e</sup> Commission professionnelle consultative (Tourisme-Hôtellerie-restauration). On recense 5 000 établissements scolaires et 268 CFA qui préparent à au moins une formation de l'hôtellerie-restauration. Parmi ces établissements 2 14 d'entre eux ne délivrent que le seul CAP Agent polyvalent de restauration (APR). Au total, 36 500 apprentis et 62 000 élèves suivent une formation préparant aux métiers de l'hôtellerie-restauration.



Sur le plan quantitatif, ces effectifs se répartissent de façon équitable entre les niveaux V (CAP, MC) et IV (Baccalauréats, BP, MC). Ils représentent respectivement 45 000 jeunes. Leur répartition différencie, en revanche, au sein d'une même modalité de formation. On observe une prévalence pour le niveau V (CAP) en apprentissage et pour le niveau IV (Baccalauréats) sous statut scolaire. Enfin, 8 600 jeunes suivent une formation post bac, soit en classe de mise à niveau (MAN), soit en BTS (Hôtellerie-restauration; Responsable Hébergement).

### Quelles sont les évolutions observées dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ? Comment y répondre ?

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont en pleines mutations, techniques, managériales et organisationnelles. L'individualisation des demandes des clients, la diversification des modes et concepts de restauration, l'ouverture à l'international, le poids croissant des technologies d'information et de communication, la prise en compte des considérations liées à la santé, à la sécurité, au développement durable entraînent des changements profonds. Ces évolutions engendrent des besoins nouveaux en

termes de compétences, de qualification et de management des ressources humaines auxquels il faudra répondre rapidement. Dans ce contexte, l'évolution et l'adaptation des contenus de formation sont essentielles pour accompagner et permettre aux

prestations réalisées par les entreprises de demeurer en phase avec les attentes et les besoins du marché. Pour cela, nous devons élever le niveau des compétences traditionnellement liées à l'accueil et aux techniques professionnelles afin, non seulement, de prendre en compte cet environnement technologique nouveau mais

aussi d'intégrer les acquis de la recherche dans le domaine de la santé, de l'environnement, du développement durable pour mieux satisfaire les clients.

Il est, en particulier, nécessaire de revoir l'articulation entre les diplômes des différents niveaux pour s'assurer d'une bonne cohérence au sein de la filière. L'objectif est de rendre lisibles et complémentaires les multiples certifications et spécialités du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BP, baccalauréats technologique et professionnels, mentions complémentaires, BTS...) afin de permettre aux jeunes et aux familles de mieux appréhender ces formations ainsi que les débouchés d'un secteur d'activité dont les métiers sont en constante évolution.

### Quel est le profil des jeunes qui investissent ces formations ? Quelles sont les formations ou les spécialités qui attirent le plus les jeunes ?

A côté des jeunes issus du collège, il existe des flux non négligeables de jeunes issus de la voie générale, de la voie technologique et de l'enseignement supérieur. Au-delà de la diversité de ces profils, la caractéristique commune de ces jeunes qui s'engagent dans les formations de l'hôtellerie-restauration est leur grande motivation. Les formations qui conduisent à ces métiers s'adressent, ainsi, à des



jeunes motivés, curieux et attirés par des métiers dans lesquels les valeurs (esprit d'équipe, solidarité, rigueur...) et le comportement responsable occupent une place importante. La question de l'appétence est, donc, essentielle.

De ce point de vue, les jeunes sont nettement attirés par les métiers de la production culinaire. Ce constat n'est pas nouveau. Ce qui l'est, c'est probablement l'engouement médiatique particulièrement important autour de la cuisine. Cet engouement s'observe, au niveau national, à travers l'expression d'une demande deux fois supérieure, en moyenne, à la capacité d'accueil. Si l'on peut se réjouir de cette situation, il nous faut toutefois rester attentifs à ce que tous les métiers - notamment ceux de la salle et de l'hébergement - mais aussi toutes les formes de restauration -notamment collective- bénéficient également de la visibilité qu'ils méritent, eu égard aux opportunités qu'ils représentent pour les jeunes en termes de réalisation de soi et d'insertion professionnelle.

#### A la sortie de l'école, les élèves sont-ils suffisamment adaptés aux demandes des professionnels ?

Cette question est redoutable. La question de savoir si la filière de formation initiale forme bien et suffisamment est d'autant plus complexe que la formation est loin d'être la seule variable qui intervient pour guider le choix des employeurs en matière de recrutement, choix qui relève de stratégies diverses. Ainsi, face aux carences d'effectifs sur certains postes menacés, les tâches et l'organisation de la restauration ont plutôt tendance soit à valoriser la recherche d'une polyvalence plus forte soit au contraire à rechercher une plus grande spécialisation censée permettre une affectation et une gestion des ressources humaines plus aisées. Ces choix ne sont bien évidemment pas sans conséquences en matière d'offre de formation. D'autant que le secteur de l'hôtellerie et de la restauration se caractérise, également, par des embauches de jeunes non formés importantes. Leur part représente, aujourd'hui, les deux tiers des embauches de débutants.

Complément d'article sur  
[CuisineCollective.fr/formation](http://CuisineCollective.fr/formation)

## La formation en gestion directe

Entretien avec le CCC, Eric Lepêcheur, président du CCC, et Marie-Cécile Rollin, secrétaire générale.

#### Constatez-vous un déficit de compétences en restauration collective ?

La restauration collective représente 300 000 salariés dont 75 000 cuisiniers. Un métier en grande tension puisqu'on évalue à 16 000 le nombre de postes à pourvoir en 2 ans. Deux facteurs expliquent les difficultés de recrutement : - le nombre de places à pourvoir est plus important que le nombre de cuisiniers de collectivité sur le marché de l'emploi. - Les collectivités ont des difficultés à recruter des débutants qui ne maîtrisent pas les techniques de la restauration collective.

La filière s'organise pour trouver des solutions à ces difficultés : - la création d'une passerelle pour favoriser l'emploi des jeunes grâce à la spécialisation restauration collective par apprentissage. - la promotion du métier de cuisinier de collectivité.

#### Quelles sont les actions que mène le CCC autour de la formation ?

Devant l'urgence des recrutements, en 2011, Bruno Berthier alors président du CCC a obtenu du Ministère de l'Agriculture, la création du Certificat de Spécialisation Restauration Collective. Cette année de formation d'un an se déroule dans les CFA des lycées agricoles, par apprentissage, pour se spécialiser à la restauration collective. Ce diplôme s'appuie sur le BPA transformation alimentaire ou encore le CAP cuisine. Après une année d'expérimentation, nous sommes en deuxième session de formation dans 7 CFA soit 45 apprentis en formation dans les régions Rhône Alpes, Centre, Nord, Pays de la Loire, Poitou Charentes, Lorraine et Midi Pyrénées. Des formations possibles grâce à l'appui des Conseils régionaux. Un partenariat avec le Comité National d'Accueil et d'Actions pour les Réunionnais en mobilité (CNARM) a permis l'accueil de jeunes réunionnais titulaires d'un CAP en réponse aux difficultés des employeurs parisiens à trouver des apprentis en l'île de France. En ce qui concerne les autres régions de France, le nombre d'apprentis candidats est suffisant et nous manquons

d'employeurs. L'avantage de l'apprentissage est son faible coût pour la collectivité qui pendant 1 an peut former le jeune recruté et s'assurer de son insertion dans l'équipe. A la fin du contrat, l'employeur décide de proposer ou non un emploi au jeune. Le CCC par son réseau, aide les jeunes formés à trouver un emploi. A ce jour le taux d'insertion des jeunes est très satisfaisant à l'issue de cette formation : ils

La restauration collective représente 300 000 salariés dont 75 000 cuisiniers.

intègrent la fonction publique territoriale via un concours, ont un CDD ou continuent leur spécialisation par une formation complémentaire.

Le CCC est très investi dans cette formation portée par le ministère de l'Agriculture nous proposons aux CFA des modules de formation et les accompagnons. Les filières sont partenaires de la formation, les apprentis bénéficient de visites inédites comme la rencontre des acteurs des filières agroalimentaires. Par ailleurs nos établissements

comptent des personnels sans formation initiale ou peu formés, en attente de solution de progression. La prochaine étape sera l'ouverture du certificat de spécialisation restauration collective à la VAE et au contrat de professionnalisation.

Le Ministère de l'Agriculture a créé un comité de pilotage pour la promotion des métiers de la restauration collective où siègent le CCC, l'ACEHF, l'UDIHR, l'UPRT et les 3CERP. Un comité qui a permis l'ouverture du 1<sup>er</sup> site de promotion des métiers à destination des jeunes : [www.cuisiniercollectivite.fr](http://www.cuisiniercollectivite.fr), la page facebook associée et la plaquette, cofinancés par le CCC.

Pour les faire connaître, nous avons proposé à tous les lycées hôteliers de France l'intervention d'un cuisinier de collectivité devant les classes de CAP cuisine. Ceci est possible grâce à l'implication de nos adhérents qui interviennent avec le kit d'intervention que nous leur fournissons. Nous sommes présents directement ou via les partenaires comme Interbev sur les salons d'orientation et des métiers. Nos associations seront aussi présentes au salon de la santé et de l'autonomie en mai 2014 pour informer les directions des hôpitaux et centre médico-sociaux de l'importance de former les cuisiniers de demain.

Complément d'article sur  
[CuisineCollective.fr/formation](http://CuisineCollective.fr/formation)



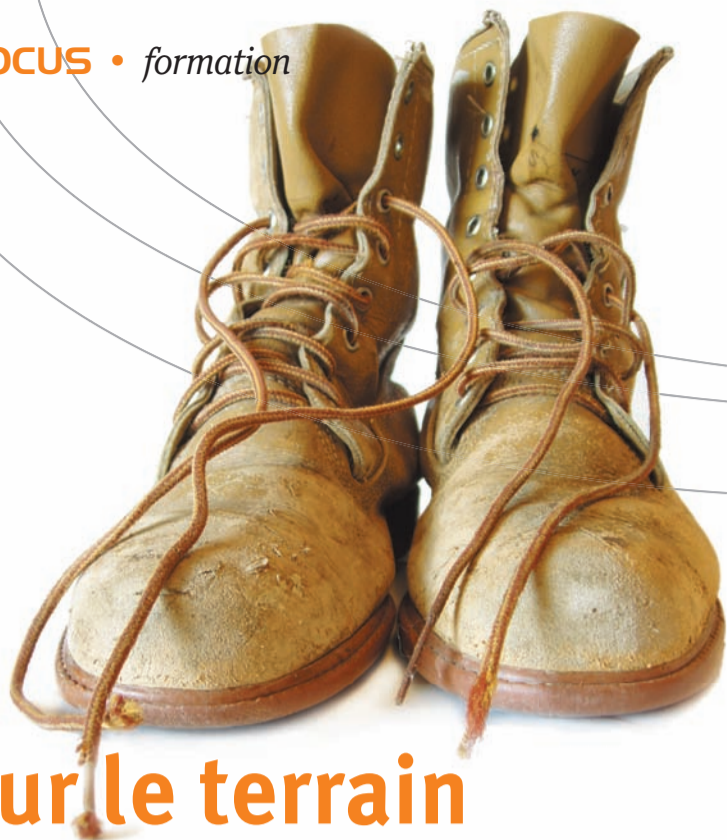
300 000 personnes travaillent dans le secteur de la restauration collective (collectivités territoriales, mairies, écoles, hôpitaux, associations, entreprises)

72 700 lieux de restauration.

75 000 cuisiniers

16 000 cuisiniers à recruter d'ici

Sources : Gira 2009 et études CCC



## Sur le terrain

Du CAP au diplôme de technicien...



**Au Lycée Arthur Varoquaux à Tomblaine (54), Bertrand Laboudigue (43 ans) responsable de cuisine dirige la plus grosse cuisine centrale de restauration scolaire en Lorraine avec 2100 repas/jour.**

« J'ai fait un CAP, cuisine classique, puis je me suis dirigé vers la restauration, après j'ai travaillé à mon compte pendant 5 ans, j'avais une brasserie, à côté de Nancy. A la venue de mon premier enfant et je me suis rendu compte que la vie de restaurateur était incompatible avec la vie familiale.

Parce que ma femme travaillait dans l'Education nationale j'ai passé le concours de simple cuisinier que j'ai réussi, pendant 2 ans j'étais cuisinier dans un collège, puis j'ai passé le concours de chef de cuisine toujours dans l'Education nationale, j'ai un poste depuis 2001. Je suis plus sérieux en ce qui concerne mon compte, j'ai des horaires fixes et des vacances, l'inconvénient, c'est le salaire, ce n'est plus le même... Je pourrais gagner largement plus dans la restauration traditionnelle... On ne pas tout avoir... Devenus des agents territoriaux depuis 2007, la Région nous forme régulièrement sur l'hygiène, les techniques culinaires, j'ai fait une formation diététique et allergie alimentaire.

Tout au long de ma carrière j'ai suivi des formations. A l'heure actuelle, je ne peux plus évoluer sauf que depuis cette année j'ai la possibilité de passer cadre B, c'est à dire, technicien hygiène et restauration. Je suis inscrit pour passer le concours, j'ai eu 3 semaines et 1 mois de formation. Dans cette filière les postes sont très peu nombreux, je crois qu'il n'y en a qu'un d'ouvert dans la Région Alsace-Lorraine. »



**Cyril Aubry (31 ans) est responsable de la production froide à la cuisine du lycée Arthur Varoquaux.**

« J'ai commencé par un apprentissage en restaurant traditionnel et gastronomique, pendant 4 ans, j'ai fait une formation tra-

iteur de 2 ans chez un boucher traiteur. Je suis parti faire des saisons. Je gagne ici autant en bossant deux fois moins que dans la restauration traditionnelle, je suis entré dans la collectivité pour être tranquille dans la vie, j'y suis arrivé sans passer de concours, uniquement par ancienneté, en faisant des remplacements pendant 1 ou 2 ans. J'ai maintenant la responsabilité de 4 personnes. Je viens de faire une formation HACCP, c'est essentiel car nous sommes informatisés, avec ces formations nous savons ce que nous faisons et pourquoi nous le faisons. J'ai passé le concours de chef de cuisine, j'étais lauréat, j'attends de pouvoir voler de mes propres ailes, toujours dans l'Education nationale mais dans un petit collège. »



**Du BEP au Master II Alain Gaudicheau est le Conseiller Technique Restauration à la Direction des Collèges du Conseil général du Maine & Loire (17 000 repas jour).**

Un parcours sans faute, avec des périodes intenses de travail, Alain Gaudicheau n'a jamais cessé de suivre des formations (management, norme ISO 9002, HA CCP, diplôme de 3<sup>e</sup> cycle d'ingénieur spécialisé). D'abord ouvrier professionnel qualifié à l'hôpital de Chalonnnes sur Loire (49), puis formateur (CAP de cuisinier), il devient responsable de la restauration dans plusieurs centres hospitaliers dont celui de Cholet (2500 à 3000 repas/jour) et d'Angers (5000 repas/jour). Actuellement, il est conseiller technique restauration sur l'hygiène et la sécurité alimentaire de 48 chefs de cuisine de collèges publics dans le département de Maine & Loire. Il est chargé du suivi avec le laboratoire départemental vétérinaire et de la mise en place de plan d'actions préventives.

« Le choix de la restauration collective a été un choix que j'ai fait très tôt, lorsque j'ai rencontré ma future femme. J'ai toujours fait de la formation continue dans l'hospitalier.

Au CHU d'Angers, alors que j'étais adjoint de Didier Girard, nous prenions des stagiaires en DESS (actuel master II), j'ai regardé leur programme de fac, et j'ai eu envie de me lancer dans l'aventure. Avec un collègue, nous sommes retrouvés à l'université pendant un an et demi, au début ce n'était pas évident, nous avons fait notre master avec le mémoire. Le cursus était constitué de stages techniques, nous étions dans l'opérationnel, pas dans la littérature, ni la théorie.

La restauration collective est un ensemble de restaurations toutes différentes. En 2008, les Conseils généraux ont recruté des conseillers de restauration pour les collèges. J'ai changé de métier, je fais de l'ingénierie et du conseil. Il faut montrer les perspectives de la restauration collective, il est possible d'évoluer et ne pas rester dans la production. Il faut même des professionnels qui savent travailler dans le bâtiment, la maintenance, les équipements, pendant longtemps furent sous-traités à des bureaux d'études qui faisaient un modèle de cuisine qu'ils dupliquaient, maintenant on adapte selon les besoins de chaque restaurant avec du matériel polyvalent.

Lors de mes formations, et changements de poste, les journées sont très longues, mais pour arriver à ce que l'on veut, il faut faire des sacrifices... »



**Laurent Bastien (43 ans) seconde Bertrand Laboudigue à la cuisine du lycée Arthur Varoquaux.**

« J'ai commencé par un CAP de cuisinier j'ai passé mon brevet professionnel, comme les anciens, j'ai fait mon service militaire, et

je me suis engagé dans l'armée pendant 8 ans, j'étais responsable de cuisine à Nancy. Militaire, les formations se faisaient sur le terrain, puis l'envie de changer j'ai passé le concours d'ouvrier professionnel et de maître ouvrier pour entrer dans l'Education nationale. J'avais 40 ans, j'ai fait plusieurs états de service et j'ai suivi des formations sur les régimes alimentaires, l'hygiène. Chaque année, le chef donne des objectifs au niveau HACCP, sécurité, management et je fais au minimum une deux ou trois formations par an, elles sont toujours utiles, elles nous remettent dans le droit chemin, j'appelle ça des petites piqûres de rappel pour être au top. »

# Les formations dans les petites unités : cas d'école en Pays de la Loire

Les agents territoriaux des petites unités de restauration collective connaissent des difficultés pour accéder aux formations proposées par le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) en Pays de la Loire.

Les raisons en sont multiples, mais les deux principales reposent sur : - des effectifs trop réduits pour suivre des formations de plusieurs jours ; - la distance trop importante des lieux de formation.



Partant de ce constat, la Délégation Régionale des Pays de la Loire du CNFPT a mis en place une offre de formations dédiée à ces agents. L'originalité de ce cycle de formations est liée au rythme et la durée de chaque session, ainsi que la proximité géographique des lieux de formation. Afin de répondre à leurs attentes, le CNFPT des Pays de la Loire propose de réunir des groupes de 12 à 18 agents issus de collectivités proches géographiquement autour d'un parcours de formations. Chaque session a généralement lieu le mercredi à raison d'une demi-journée par mois, l'activité des restaurants scolaires étant moins importante à ce moment-là.

Les thèmes abordés concernent des formations indispensables comme les règles fondamentales d'hygiène et de sécurité alimentaire, l'équilibre nutritionnel et des formations très pratiques et appliquées comme le dressage de l'assiette, les techniques de cuisson évolutives...

Avant de pouvoir généraliser cette nouvelle offre, un groupe-test a été créé dans le nord du département de la Vendée. « L'expérience a été lancée en mars 2012 (voir article d'avril 2012 dans Cuisine Collective). Depuis cette date, 15 séances ont été réalisées et aucune absence à déplorer », constate Teddy Colombeix, à l'origine du projet et responsable du domaine restauration de la délégation régionale des Pays de la Loire du CNFPT, « Cette mobilisation démontre l'implication des membres de ce groupe et également que le fonctionnement et les thèmes abordés répondent à leurs attentes. »

Chaque session débute par une demi-heure d'échange entre les membres du groupe soit sur un des thèmes traités précédemment, soit sur un sujet d'actualité. Un formateur-responsable du groupe est désigné (il peut être dans certaines thématiques, épaulé par un spécialiste, comme un diététicien par exemple).

Edouard Hérisson, responsable du res-

taurant scolaire d'Averton (Mayenne) explique « Cet aspect est essentiel. Il me sécurise dans mon activité quotidienne. Lorsque j'ai une question technique, j'ai plusieurs options. Je peux m'appuyer sur l'expérience du groupe au début de chaque session, solliciter directement le tuteur par mail ou interroger un de mes collègues. Je me sens un peu isolé au sein de ma structure, désormais, j'ai l'impression de faire partie d'un vrai réseau. Ce sentiment est renforcé par le fait que nous accueillons à tour de rôle le groupe dans notre structure. »

S'appuyant sur cette expérience réussie, des groupes ont été constitués aux quatre coins de la Région. 7 groupes sont déjà en place depuis le mois de janvier 2013 (dont 1 groupe composé exclusivement par des chefs œuvrant au sein d'un EHPAD) et 8 démarrent en septembre 2013.

D'ores et déjà, cette offre concerne presque 200 agents pour un total, sur une année complète, de 1 000 jours de formation.

Tant que des besoins de formation sont

émis (et validés par les collectivités), le groupe peut continuer à se réunir. Il n'y a pas forcément de date de fin programmée. Par ailleurs, ces formations peuvent s'adresser à d'autres publics : des agents de crèches, des agents de collectivités importantes (Agglomération, Conseil général, Conseil régional), le cœur du dispositif repose sur le rythme proposé et la proximité géographique. ●

Teddy Colombeix



Rejoignez le réseau de la Restauration collective

### Question

Comment trouver des établissements pour accueillir des apprentis ?

Jean-Luc Ploquin-Maurell, chef de travaux, Ecole de Paris des Métiers de la Table du Tourisme et de l'Hôtellerie

### Réponse du CCC- France

La décision appartient aux élus, directions générales des services ou directions des ressources humaines. Il est nécessaire de sensibiliser sinon l'énergie et la conviction du responsable restauration n'aboutira malheureusement pas. L'idéal serait un engagement des directions en charge de chaque pan de la restauration collective : les hôpitaux, les collectivités territoriales, les entreprises.

[CuisineCollective.fr/category/formation/](http://CuisineCollective.fr/category/formation/)

Posez vos questions, partagez vos expériences, votre savoir-faire

## Les acteurs de la restauration collective en gestion directe, vous attendent

Les 10 & 11 Avril 2014



Salon National de la Restauration et de l'Hôtellerie Hospitalière

CENTRE DES CONGRÈS DE LA FLEURIAYE - CARQUEFOU (44).



Quel que soit votre secteur d'activité dans la restauration collective en gestion directe : restauration scolaire, restauration municipale, ou restauration des établissements de santé (hôpitaux - maison de retraite ou CCAS), quelle que soit votre profession : médecin nutritionniste, directeur de service économique, gestionnaire, diététicien ou diététicienne, chef de production, responsable de service restauration ou cuisinier, vous devez nous rejoindre pour cette manifestation des 10 & 11 Avril 2014 à CARQUEFOU (44).



32<sup>e</sup> Congrès de l'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France

Un marché de 3 milliards d'euros, 73000 restaurants avec cuisines, 240 000 personnes en service et 3 milliards de repas\*.

### PROGRAMME

- ✓ Moderniser son matériel de cuisine, pour faire des économies.
- ✓ L'obésité et la dénutrition.
- ✓ Les allégations en droit alimentaire, culinaire et gastronomique.
- ✓ Nouvelle réglementation pour l'étiquetage.
- ✓ Portage de repas à domicile, une demande croissante.
- ✓ Les épices pour réveiller les papilles.

Pour tous renseignements :

Tel : 01 45 17 02 03.

Courriel : [congres.acehf@gmail.com](mailto:congres.acehf@gmail.com).

Site : [restauration-hospitaliere.fr](http://restauration-hospitaliere.fr)

\* Tous secteurs confondus : santé, scolaire, municipal, entreprise et autres collectivités.

# Licence

# professionnelle

formation

« La plus opportuniste » : la licence professionnelle management international hôtellerie Elle a 13 ans, elle est issue d'une rencontre entre une inspectrice de l'Education nationale, et d'un directeur d'une société de restauration collective qui avait un besoin urgent d'adjoints de gérant, d'apprentis dans la direction régionale, et de Jean-Luc Ploquin,-Maurell, chef de travaux à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTH) « **tous les projets sont des rencontres d'hommes et de femmes.** »

Le « deal » est de recruter des jeunes qui plus tard viendront les collaborateurs de grandes entreprises. Jean-Luc Ploquin-Maurell explique « Elior, et Sodexo ont vu que c'était une aventure humaine, pas toujours bien structurée, mais il y avait de l'enthousiasme, du rock and roll, ça tournait, Compass est venue nous rejoindre. » Guillaume Séméria-Soucal, directeur du recrutement chez l'une de ces entreprises de restauration précise « nous repérons les talents. Les sociétés de restauration veulent se développer et recrutent, Jean-Luc Ploquin-Maurell est persuadé « avec toutes les ambitions du monde, elles ne peuvent pas sans l'humain, c'est le nerf de la guerre, dans ces métiers de service et restauration. » La licence pro référencée comme étant une formation de qualité, change de nom en 2014, la nouvelle appellation « licence d'hôtellerie-restauration » sera la plus générique possible, les enseignements seront les mêmes, Jean-Luc Ploquin-Maurell ajoute « si vous formez un adjoint gérant en resto collective, la restauration traditionnelle n'attend que ces professionnels pour faire tourner leur restaurant. »

### Nature du diplôme et de l'activité

- La licence professionnelle Management International Hôtellerie est un diplôme de niveau II.
- Option: ingénierie et de management dans les métiers de la restauration commerciale et collective: services bien-être et santé (en contrat d'apprentissage ou en contrat pro).
- Ses objectifs visent à: - Professionnaliser des étudiants BAC +2 dans le management international du domaine de l'hôtellerie (commercial, sanitaire et social) et du tourisme. - Former et embaucher une génération de managers, chefs gérants ou gérants pour remplacer les départs en retraite massifs dans les 10 années à venir.

La formation est dispensée par l'encadrement des entreprises partenaires.

### Portraits licence pro

Quelques élèves de la licence pro ont bien voulu dire en quelques mots, d'où ils venaient et où ils allaient

#### Antoine Boulin, Disneyland

« Je viens d'un BAC Technologique section Hôtellerie en 3 ans, puis un BTS Hôtelier Option Génie culinaire et Art de la Table. J'ai travaillé 2 semaines dans la restauration collective chez Sodexo dans un centre pénitentier. Cette expérience m'a beaucoup plu. J'ai intégré la licence pro en IRMCC (Ingénierie et Management dans les métiers de la Restauration collective et commerciale) et suis en alternance à Disneyland. »

#### Blanche Avignon, responsable de secteur chez Elior-santé

« J'ai commencé ma formation par un BEP de cuisine à Thonon-les-Bains (74), puis un bac technologique à Blois et un BTS option B en alternance à l'EPMTTH. Je pense que cette formation complètera mon expérience en restauration commerciale. Je n'envisage pas un futur en restauration collective mais j'adapterai ce complément de formation en restauration commerciale. »

#### Charles Csuka, Compass Group France GPE-FCE

« J'ai effectué un BEP en deux ans, puis un BAC professionnel et un BTS, les deux en alternance. J'ai choisi cette formation afin de développer mes capacités de management et de gestion de grosses unités de restauration. »

J'envisage ma carrière en ayant pour objectif un poste de directeur régional. »

#### Christopher Nidhoime, adjoint gérant Sodexo Dassault

« J'ai obtenu un baccalauréat scientifique puis une licence en économie et gestion. En parallèle, j'exerçais le métier de chef de rang, serveur, barman, et j'ai pris goût



Christopher Nidhoime

aux métiers de la restauration. J'ai choisi de travailler en restauration collective car le métier de manager m'intéresse, les effectifs sont plus nombreux et les tâches plus polyvalentes. »

#### Edgar Cousin, Sodexo entreprise

« Après un BEP, un Bac Pro et un BTS en alternance en cuisine au Lutetia, et au Pullman Montparnasse. J'ai choisi la restauration collective dans le but de découvrir l'autre côté de la restauration. Le poste qui m'est proposé me permet de découvrir la gestion, le management et avoir de plus belles perspectives d'avenir. J'envisage dans le futur de rester dans l'entreprise. »

#### Felix Rébeillard, adjoint de direction Elior, restaurant Arpège

« J'ai commencé l'alternance à 16 ans pour passer un BEP hôtellerie restauration. J'ai continué un bac professionnel hôtellerie-restauration, j'étais alors chef de rang et responsable. Après ces 4 années je me suis dirigé vers un BTS de gestion et de marketing hôtelier, et au service événementiel d'un hôtel 4 étoiles parisien pendant 2 ans. Après ces 6 années d'apprentissage, je me suis alors inscrit dans cette licence axée sur le management en restauration collective pour accéder à un poste d'adjoint de direction dans un restaurant de plus de 1400 convives et pour avoir une vision globale des concepts de restauration implantés en France. J'envisage d'évoluer vers un poste de chef de secteur. »

#### Bardot Frédéric, Centre Hospitalier de Belfort-Montbéliard

« J'ai décidé de reprendre mes études à 41 ans, ce qui m'amène aujourd'hui à fréquenter l'EPMTTH, en vue d'y obtenir une licence professionnelle en ingénierie et management en restauration collective et commerciale. »

Je travaille au sein d'un centre hospitalier en qualité de responsable adjoint de restauration. L'obtention de cette licence reste une démarche personnelle. Elle me permettra de faire valoir mes compétences, et j'espère d'obtenir un poste à responsabilité dans notre nouveau site médian, incluant médecine et pôle logistique qui ouvrira ses portes en mars 2015. »



Rejoignez le réseau de la Restauration collective

#### Question

Comment surmonter les difficultés d'accès à la formation ?

#### Réponse de Jean-Luc Ploquin-Maurell, chef de travaux, Ecole de Paris des Métiers de la Table du Tourisme et de l'Hôtellerie

Les difficultés existent puisque nous n'avons toujours pas présenté les orientations professionnelles comme des voies de réussite mais encore et toujours comme des voies de secours. En effet les orientations BAC sont toujours présentées verticalement, de haut en bas : BAC général, BAC technologique et en bas, BAC professionnel et tout à fait en bas CAP. Prenons l'habitude de présenter l'orientation professionnelle horizontalement en la plaçant au même niveau que la voie générale et en accompagnant les jeunes sur le fait que leur évolution de carrière se fera tout autant que leurs camarades issus de la voie générale. Une compensation « croisée » des savoirs technologiques ou généraux devra être réalisée en fonction des orientations scolaires initiales.

CuisineCollective.fr/category/formation/

Posez vos questions, partagez vos expériences, votre savoir-faire