

# EMPLOYÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE (F/H)



## LE MÉTIER

De nos jours, l'employé-e de restauration collective (EDR) possède des **compétences multiples** et peut être amené à effectuer des tâches très diverses, qu'il ou elle travaille pour une collectivité, un établissement scolaire, des entreprises ou des administrations voire des établissements de santé et de soins. Selon le cas de figures, il ou elle peut être salarié-e de ces structures ou travailler dans le secteur de la restauration via une entreprise prestataire externe ou un des grands groupes de restauration collective.

Contrairement au personnel des restaurants traditionnels, où la division demeure très claire entre salle et cuisine, l'EDR en collectivité intervient au cours d'un service sur la quasi-totalité des postes. Il ou elle doit donc posséder un **sens certain de l'organisation** pour ne pas être pris-e au dépourvu.

En premier lieu, l'employé-e de restauration collective est aussi **un-e assistant-e cuisinier**, épaulant le ou la chef dans la production des repas. Si ce n'est un CAP cuisine, le ou la candidat-e à ce type de poste doit donc au moins avoir quelques **appétences** et une maîtrise de **base des techniques de cuisine**.

Les EDR en collectivité s'occupent ainsi de la préparation de plats simples qu'ils sont très souvent amené-es à servir ensuite. Ses missions prennent alors une coloration bien plus humaine alors qu'ils ou elles se chargent

de **l'accueil du client** et de répondre au mieux à ses besoins particuliers. Le cas échéant, **l'encaissement ou la comptabilisation des repas** servis peuvent également faire partie de ses activités à cet instant du service, et bien plus encore.

L'employé-e de restauration collective doit ensuite faire preuve de toutes ses capacités d'adaptation en se muant en **agent-e d'entretien**. Il ou elle a également sous sa responsabilité la propreté des locaux comme de la vaisselle et des ustensiles de cuisine qui devront être prêts à resservir et à accueillir dès le lendemain de nouveaux clients. Il ou elle possède en cela de bonnes connaissances des **normes HACCP** (soit une méthode de gestion classique de la sécurité sanitaire des aliments).

Flexible, sociable et organisé-e, il ou elle devra donc aussi respecter des **règles d'hygiène maximale**. Dans ces lieux accueillant de nombreuses personnes, de simples manquements peuvent avoir des conséquences désastreuses pour la santé publique comme pour le maintien de l'activité de la structure.

Faisant preuve de toutes ses capacités d'adaptation, l'agent-e de restauration peut même étendre ses responsabilités au **conditionnement et au stockage** (en réserve ou en chambre froide) des produits, préparant ainsi son évolution de carrière vers des postes plus techniques, de chef-fe d'équipe ou même de gérant-e.

### COMPÉTENCES CLÉS



Techniques de cuisine



Hygiène et propreté



Bases de calcul

### QUALITÉS PERSONNELLES



Organisation



Sens du contact



Polyvalence



# EMPLOYÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE (F/H)

## FORMATION

Si le métier d'employé-e de restauration collective peut, bien entendu, être exercé **sans posséder de diplôme particulier**, les employeurs sont de plus en plus enclins à embaucher des candidat-es titulaires d'un **CAP Cuisine**. Leur pluridisciplinarité est très appréciée par les recruteurs et peut par ailleurs conduire à bien d'autres carrières ensuite. En deux ans, les candidat-es peuvent aussi préparer un **BEP « Agent Polyvalent de Restauration »**, qui les formera spécifiquement au métier d'employé-e de restauration collective.

CAP CUISINE

BEP AGENT  
POLYVALENT DE  
RESTAURATION

## RÉMUNÉRATION

En 2021, la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration collective a fixé le **revenu minimum brut à 10,48 € de l'heure** pour un professionnel non diplômé et sans expérience. Les titulaires d'un CAP Cuisine ou d'un BEP Restauration débutants peuvent espérer négocier un salaire supérieur au SMIC, pouvant atteindre **1800 euros bruts mensuels**.

20 000 À 21 000€ BRUT/AN



© Shutterstock - 11/23