

AGENT DE RESTAURATION

L'agent de restauration participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Assistance à la production de préparations culinaires
- Distribution et service des repas
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas

CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

Les agents de restauration représentaient 54 200 agent au 31 décembre 2012, travaillant principalement dans les communes à plus de 60 %, mais aussi dans les régions et les conseils départementaux, les EPCI, les CCAS et syndicats intercommunaux. Les agents de restauration agissent dans un contexte impacté par plusieurs évolutions importantes : un mouvement de fond vers une restauration collective durable ; le retour à la « vraie cuisine » à partir de denrées alimentaires de proximité ; le restaurant scolaire comme lieu d'apprentissage en matière d'éveil au goût et d'éducation nutritionnelle. Le métier est classé comme potentiellement pénible du fait de certaines activités, comme la plonge, le travail au froid, le port de charges lourdes.

ACCÈS

- > Formation initiale dans le domaine de la restauration collective
- > Concours d'accès de la filière technique, catégorie C, cadres d'emplois des adjoints et adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseignement, cadres d'emplois des adjoints et adjointes techniques territoriaux

ÉVOLUTIONS DE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

Les facteurs d'évolution de l'environnement professionnel portent principalement sur :

- l'évolution de l'environnement professionnel lié à l'acte II de la décentralisation et au transfert des personnels de l'Éducation nationale ;
- la réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées ;
- la réglementation concernant la qualité nutritionnelle des menus ;
- le développement de recommandations nutritionnelles ;
- le développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social ;
- le développement de la médicalisation des repas et l'accueil des enfants atteints d'allergies alimentaires ;

- les réglementations et recommandations en lien avec le développement durable ;
- le développement des normes et certifications ;
- l'informatisation des services de restauration.

Parmi les nouveaux enjeux du métier :

- appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et respecter les procédures inscrites dans le plan de maîtrise sanitaire ;
- appliquer de nouvelles pratiques professionnelles : prévention du gaspillage alimentaire, tri des déchets, fabrication de compost à partir des déchets organiques, éco-gestes ;
- assurer l'accompagnement éducatif des convives en lien avec une alimentation saine et durable.

PERSPECTIVES D'EMPLOI

Compte tenu des enjeux actuels au plan du traitement social de la précarité sous toutes ses formes, la restauration sociale hors domicile est l'un des premiers services à la population des collectivités locales. En effet, 38 % des repas sont servis dans le cadre de la restauration collective à caractère social. 62 % des repas étant réalisés en régie directe, les effectifs territoriaux de ce métier devraient au moins rester constants, voire croître. Cela étant, compte tenu des restrictions budgétaires, les collectivités et par conséquent, les services de restauration collective, vont devoir trouver le bon arbitrage entre maîtrise budgétaire et qualité du service.

• SCÉNARIO 1

L'Europe et l'État français conduisent des politiques publiques dans le champ de la santé et de l'alimentation avec, comme enjeu, la qualité de l'offre alimentaire au bénéfice des consommateurs. Des réglementations successives en matière d'hygiène alimentaire ou de qualité nutritionnelle s'appliquent mais peuvent apparaître comme trop contraignantes ou trop complexes à mettre en œuvre. Dans le contexte budgétaire actuel, les collectivités peuvent difficilement consentir aux investissements pour parvenir aux exigences de qualité. La délégation de service (actuellement 38 % des cas) pourrait se développer. De fait, le métier d'agent de restauration s'en trouverait fragilisé, alors même que près de 41 % d'entre eux travaillent déjà à temps non complet.

• SCÉNARIO 2

De nombreux services de restauration sont dans une dynamique d'optimisation de la qualité de leur prestation, dans un objectif « de faire mieux autrement ». Ils analysent les coûts de la prestation, recherchent des économies en prévenant le gaspillage alimentaire et en développant la mutualisation entre collectivités. Ils mettent en œuvre des démarches qualité, achètent des denrées alimentaires de proximité, de saisonnalité et de lien social. Ils inventent ainsi la restauration collective de demain. Chacun de ces paramètres permet d'envisager, a priori, le maintien d'une restauration en régie et également une valorisation des métiers de la restauration collective.

REPÈRES STATISTIQUES

Source : Enquête nationale métiers / CNFPT 2013

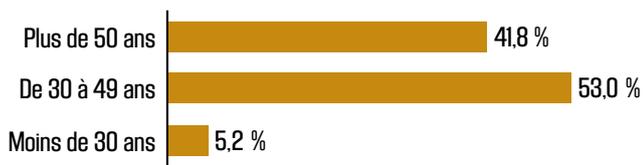
• EFFECTIFS AU 31/12/2012

54 200 agents

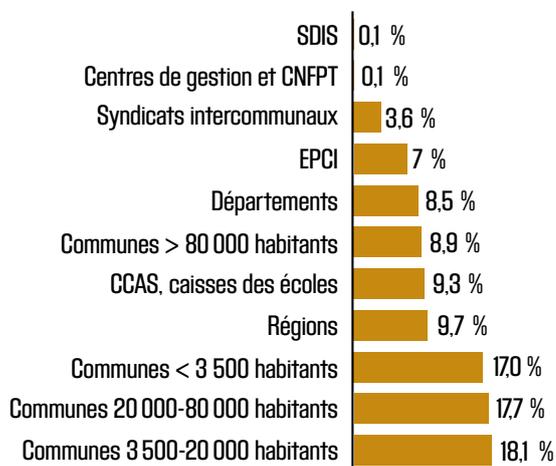
40,8 % d'agents à temps non complet

87,9 % de femmes

• STRUCTURE DES ÂGES



• RÉPARTITION PAR TYPES D'EMPLOYEURS



• STATUT

96,2 % d'agents de catégorie C

74,6 % d'agents titulaires

25,4 % d'agents non titulaires

• ÂGE

Âge moyen des agents occupant ce métier : **47 ans**

Part des plus de 55 ans : **21,7 %**

• PRINCIPAUX SERVICES D'AFFECTATION

	Effectifs	%
Restauration collective	30 300	55,8
Affaires scolaires et périscolaires	19 200	35,4
Autres services	4 700	8,8



FICHE
RUSST

Pour en savoir plus sur les facteurs de risques professionnels, les mesures de prévention, les maladies professionnelles et le suivi médical liés à ce métier, consultez les fiches santé et sécurité au travail en lien avec le registre unique santé et sécurité au travail (RUSST)

Consultez le répertoire des métiers territoriaux sur WWW.CNFPT.FR