

COMMUNIQUE DE PRESSE

Découvrir les métiers de la restauration collective au 24^{ème} Mondial des Métiers à Lyon

Le Syndicat National de la restauration collective (SNRC) sera présent au mondial des métiers du 6 au 9 février 2020 pour faire découvrir aux visiteurs plus de 30 métiers du secteur.

La restauration collective propose de nombreux métiers, aussi bien féminins que masculins en production (commis, cuisinier, chef de cuisine), en gestion et qualité (chef de production ou chef gérant, qualitatif, diététicien), en distribution. Une variété qui permet une possibilité de progression tout au long de sa vie professionnelle.

La restauration collective développe aujourd'hui un vaste potentiel d'évolution des métiers et se veut un univers de mobilité. Les entreprises liées au syndicat réalisent jusqu'à 5 000 promotions internes, notamment grâce à la formation qui permet l'ascension à toujours plus de responsabilités, y compris à des salariés sans formation initiale spécifique. Du commis de cuisine à la direction d'un restaurant, les passerelles existent.

Ces évolutions existent également à l'horizontale, il est possible de passer d'un secteur d'intervention à un autre, par le jeu des formations internes. À l'heure où l'employabilité est un défi majeur, les sociétés de restauration collective offrent un avantage incomparable : du restaurant d'entreprise à la cantine scolaire, des secteurs de la santé à l'institutionnel, les métiers varient et les opportunités de carrières en sont d'autant plus nombreuses qu'une même entreprise couvre souvent plusieurs secteurs à la fois.

Ces passerelles permettent de répondre au fort besoin de recrutement du secteur qui représente 300 000 emplois, 75 000 cuisiniers et 16 000 postes de cuisiniers à pourvoir d'ici 2022.

La restauration collective recrute : sur le seul département du Rhône-Alpes, 10 570 projets de recrutement d'employés polyvalents de la restauration (aides et apprentis de cuisine, employés polyvalents de la restauration) sont en cours. (Source : enquête Besoins en Main-d'œuvre 2015 Pôle emploi, avril 2015).

A propos du SNRC

Les adhérents du Syndicat National de la Restauration Collective servent plus de 3,7 millions de repas chaque jour dans plus de 21 500 restaurants en France. Le SNRC poursuit l'objectif de définir une politique générale de la profession dans les domaines social, nutritionnel, hygiène et sécurité... dans le cadre d'une gestion concédée. Il assure la représentation de la profession et développe des relations suivies avec les professionnels du secteur agroalimentaire et de l'alimentation.

<http://www.snrc.fr/>

Contact presse :

Esther Kalonji - esther.kalonji@gnr.asso.fr
Standard : 01 56 62 16 16 – Mobile : 06 73 33 40 74