RESTAURATION COLLECTIVE







10000

établissements



des alternants trouvent un emploi dans les 6 mois suivant la formation

Qui ne se souvient pas des moments passés à la cantine ? Présente dans les écoles, les établissements scolaires, de santé et médico-sociaux ou encore dans les entreprises et les administrations, la restauration collective concédée assure l'alimentation quotidienne de toutes personnes travaillant, vivant et/ou accueillies dans les collectivités.

L'objectif premier du secteur est de permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation variée et équilibrée.

Dans ce secteur, tu peux exercer pleins de métiers différents : de la cuisine (cuisinier, pâtissier, etc.) à la logistique (pour l'approvisionnement des restaurants ou le portage de repas à domicile), en passant par le service et la relation aux convives (employés de restauration, hôte) ou encore dans les fonctions d'encadrement (chef de secteur, chef-gérant, diététicien, etc.)

Un secteur qui recrute

Ce contenu n'est pas disponible en PDF.

Un secteur qui se transforme

Qualité nutritionnelle, prix accessible, réglementation d'hygiène et de sécurité alimentaire, le secteur doit toujours faire face à de nouvelles exigences! Afin d'y répondre la restauration collective s'adapte et innove chaque jour en proposant des offres plus transparentes, plus engagées et plus diversifiées. Les métiers sont aussi impactés par ces changements avec une transformation des missions et une digitalisation des outils.

Sources : Panorama statistique de branche 2021 Résultats enquête de satisfaction et d'insertion professionnelle 2022/2023

Une véritable immersion dans le secteur!

La vidéo immersive permet de plonger au cœur de la réalité du secteur et des métiers et de bouger à 360° dans la vidéo pour reproduction, à l'identique, du monde réel.

Un site dédié aux métiers du secteur

Le site internet « <u>Métiers-Hôtel-Resto</u>» (MHR), une plateforme dédiée à la promotion et à l'information sur les métiers du secteur de l'Hôtellerie et des Restaurations avec des opportunités professionnelles offertes par le secteur, ainsi que les dispositifs d'apprentissage, de formation et d'intégration.