

## La nouvelle grille salariale de la restauration collective est signée

En juillet dernier, l'avenant n°44 qui est issu des négociations annuelles de branche sur les salaires, fixant les minima applicables dans le secteur de la restauration collective, applicable à compter du 1er juillet 2009, a été signé par le SNRC, le SNERS, et deux syndicats de personnel, la CFDT et la CFTC. La nouvelle grille salariale qui en découle entérine des augmentations (eu égard aux minima applicables en 2008) allant de 1,1% sur les plus hauts niveaux à 2,6% sur des niveaux intermédiaires tel que le niveau III A (ex : cuisinier). Cette nouvelle grille salariale est une grille provisoire. Elle sera refondue dès l'aboutissement de la négociation sur les classifications des métiers en cours depuis fin 2007. Les partenaires ont souhaité faire une refonte totale de cette grille qui ne reflète plus la réalité de la profession. Le SNRC, qui est aidé dans ce travail par le cabinet **Cesar Consulting**, a élaboré une nouvelle grille de classification reposant sur un système de critères "classants" au nombre de cinq. On y retrouve, la technicité /polycompétence, l'autonomie/responsabilité, la formation, l'animation d'équipe/management et la relation convives-clients/communication. Comme l'explique Stéphanie Leblanc, juriste au SNRC, ce sont ces critères qui vont permettre de classer les métiers. Des emplois repères, comme commis de cuisine ou chef de cuisine, vont permettre ensuite d'illustrer ces niveaux de classification. Ils sont au nombre de 17. La nouvelle grille de classification devrait être prête d'ici la fin de l'année avant d'être soumise à signature. Le 29/09/2009

## Évaluation du site

Site consacré au monde de la restauration et de la gastronomie. On y trouvera entre autres des rubriques "actualité" et "recettes" ainsi que des ressources destinées aux professionnels du secteur.

**Cible**  
Professionnelle

**Dynamisme\*** : 9

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine