

**AVENANT N°1**  
**AU STATUT COLLECTIF APPLICABLE AU PERSONNEL DES RESTAURANTS**  
**DU 1<sup>er</sup> JANVIER 2014**

Conformément aux dispositions du statut collectif applicable au personnel des restaurants en vigueur en date au 1<sup>er</sup> janvier 2014, les parties signataires ont la possibilité d'apporter des précisions et des modifications au document initial.

A ce titre et à la suite des négociations menées avec les organisations syndicales, il a été convenu d'apporter les modifications aux articles suivants :

**Prime mensuelles et annuelles brutes :**

L'article 9-02 est modifié de la manière suivante en ce qui concerne la prime de disponibilité :

Le paragraphe 3 relatif à la prise en charge de l'intégralité du surcoût lié aux frais de transport en cas de déplacement est supprimé.

L'article 9-02 est complété de la manière suivante par la création d'une prime cuisinants :

«**Prime cuisinants** : Prime mensuelle brute versée au personnel exerçant les fonctions de second de cuisine, chef de partie, cuisiniers et commis de cuisine.

Elle est fixée à **4%** du salaire de base brut mensuel.

Elle est versée en contrepartie de la présence du salarié sur son poste de travail au cours d'un mois calendaire. Elle est attribuée lorsqu'aucune absence de service n'est constatée sur le mois considéré.

Les jours de congés payés, RTT, CET, congé formation et congés événements spéciaux ne sont pas considérés comme des absences de service.

Cette prime est attribuée sans condition d'ancienneté.

Cette prime ne concerne pas le site de restauration de Pantin et ne s'applique pas aux salariés ayant la responsabilité d'un restaurant. »

**Classifications :**

En application de l'avenant n° 47 du 9 novembre 2011 de la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités, le tableau des classifications mentionné en annexe du statut collectif est modifié.

La fonction d'étagère/caissière est supprimée et est remplacée par celle « **d'employé(e) polyvalent(e) de restauration** ». Cette fonction est classée niveau 2 statut employé.

**Entrée en vigueur du présent avenant :**

Il est convenu que le présent avenant entrera en vigueur le **1<sup>er</sup> janvier 2017**.

Fait en 5 exemplaires,

A Paris le 6 décembre 2016

Pour la fondation Jean Moulin

Le Directeur,  
Monsieur Laurent AUDINET

Pour la C.F.D.T.

La déléguée syndicale,  
Mme Nélia MACEDO

Pour F.O.I

Le délégué syndical,  
Monsieur Eric VARON

**ANNEXE : TABLEAU DES CLASSIFICATIONS**  
**PERSONNEL DES RESTAURANTS**

NIVEAUX	FONCTIONS	STATUTS
N1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plongeur</li> <li>• employé de service (EDS)</li> </ul>	EMPLOYE
N2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• employé polyvalent de restauration (EPR)</li> <li>• plongeur/magasinier</li> </ul>	EMPLOYE
N3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commis de cuisine</li> <li>• serveuse club</li> <li>• employé administratif de restaurant</li> </ul>	EMPLOYE
N4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cuisinier</li> <li>• caissière responsable</li> <li>• économe</li> <li>• secrétaire de restaurant</li> </ul>	EMPLOYE
N5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chef de partie</li> <li>• caissière administrative</li> </ul>	EMPLOYE
N6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• second de cuisine</li> <li>• chef de cuisine responsable (&lt; 300 couverts)</li> <li>• assistante du directeur d'exploitation</li> <li>• assistant d'exploitation</li> </ul>	AGENT DE MAITRISE
N7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chef de cuisine gérant (300 à 500 couverts)</li> <li>• chef gérant</li> </ul>	AGENT DE MAITRISE
N8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gérant de restaurant (&gt; 500 couverts)</li> <li>• responsable technique de restauration</li> </ul>	CADRE
N9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adjoint au directeur d'exploitation</li> </ul>	CADRE

EV

UN

LA