

## Grille de Classification

Catégories professionnelles	Employé									Agent de Maîtrise			Cadre		
Classification	Niveau I			Niveau II			Niveau III			Niveau IV			Niveau V		
	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3
<b>Aptitude/ Technicités</b>	Effectue des travaux de simple exécution ne nécessitant pas de connaissances et technicités particulières. Connaissances élémentaires permettant l'adaptation aux conditions générales de travail	Exécution d'activités variées et diversifiées. Réalisation de tâches additionnelles nécessitant des connaissances.		Bonne maîtrise des activités conduites, requérant un savoir-faire et/ou un savoir-être dans le métier			Maîtrise avérée de plusieurs techniques ou de spécialités nécessitant des compétences liées au poste occupé et à son environnement de travail			Maîtrise de la gestion et de l'organisation du ou des service(s)			Maîtrise complète de la direction, de la gestion et de l'organisation du ou des service(s) de l'établissement ou de l'entreprise		
<b>Formation / Qualifications (de la branche)</b>	Première année de formation en alternance	Deuxième année de formation en alternance	Troisième année de formation en alternance	Qualifications de niveau 3 inscrites en annexes 1 et 2 et/ou expérience professionnelle équivalente acquise			Qualifications de niveau 4 inscrites en annexes 1 et 2 et/ou expérience professionnelle équivalente acquise			Qualifications de niveau 5 inscrites en annexes 1 et 2 et/ou expérience professionnelle équivalente acquise					
<b>Autonomie</b>	Champ d'autonomie réduit soumis à un contrôle permanent	Autonomie limitée aux tâches dédiées sous contrôle régulier		Autonomie dans l'organisation du travail, sous contrôle de bonne fin			Autonomie dans le métier, sous l'autorité de sa hiérarchie		Très large autonomie dans le métier, dans le respect des consignes de sa hiérarchie			Peut définir la politique du domaine d'activité à laquelle la fonction participe et la déclinaison de ses orientations stratégiques			
<b>Animation d'équipe / Management</b>	Pas d'animation d'équipe			Transmission possible de modes opératoires dans le cadre de l'exécution de tâches dans le respect des règles sans responsabilités managériales			Peut être responsable d'un projet sous contrôle et/ou encadrer et/ou animer le travail réalisé par une ou plusieurs personnes			Manage les salariés dont la fonction nécessite la maîtrise de plusieurs expertises mises en œuvre séparément ou de façon coordonnée pour maîtriser un process complet			Encadre et manage les salariés sur un ou plusieurs sites différents. Il est le garant du bon management au sein de ce périmètre de responsabilité. Il peut également recruter et évaluer. Nécessite la maîtrise de plusieurs domaines d'activité		

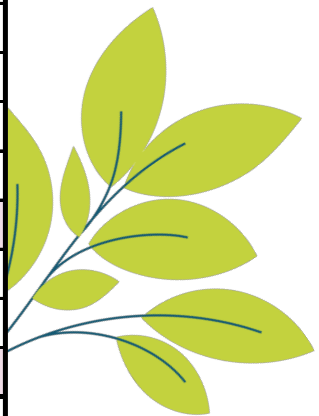






## Grille des emplois repères

Café / Bar / Brasserie / Restaurant	EMPLOYE															MAITRISE			CADRE		
	Niveau I			Niveau II			Niveau III			Niveau IV			Niveau V								
	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3			
Salle	Commis de salle (H/F)																				
	Hôte (H/F)																				
	Serveur - Hôte de Table (H/F)																				
	Demi-chef de rang (H/F)																				
	Chef de rang (H/F)																				
	Sommelier (H/F)																				
	Responsable de salle (H/F)																				
	Commis de bar (H/F)																				
	Garçon de comptoir / limonadier / brasserie (H/F)																				
	Barman (H/F)																				
	Chef barman (H/F)																				
	Assistant Maître d'Hôtel (H/F)																				
	Maître d'Hôtel (H/F)																				
	1er Maître d'Hôtel (H/F)																				
	Cuisine	Plongeur (H/F)																			
Commis de cuisine (H/F)																					
Ecailler (H/F)																					
Crêpier (H/F)																					
Pizzaiolo (H/F)																					
Grilladin (H/F)																					
Cuisinier (H/F)																					
Demi-chef de partie (H/F)																					
Chef de partie (H/F)																					
Chef de cuisine (H/F)																					
Commis pâtissier (H/F)																					
Pâtissier (H/F)																					
Chef pâtissier (H/F)																					
Direction	Responsable de restauration (F/H)																				
	Directeur de restaurant (H/F)																				







## Grille des emplois repères

Cafétéria	EMPLOYE									MAITRISE			CADRE		
	Niveau I			Niveau II			Niveau III			Niveau IV			Niveau V		
	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3
Employé de restaurant libre-service (H/F)															
Commis de table (H/F)															
Hôte de table (H/F)															
Employé de production / fabrication (H/F)															
Assistant de direction (H/F)															
Directeur (H/F)															

