

Accord sur la formation professionnelle **dans le secteur européen de la restauration collective**

conclu entre le SETA-UITA et la FERCO

Les développements technologiques entraînent des changements substantiels dans le secteur de la restauration collective. L'introduction de nouvelles technologies et la restructuration ont amélioré la productivité et la compétitivité des entreprises, mais ont en même temps présenté de nouveaux défis et exigences au niveau des profils des emplois et de l'efficacité des programmes de formation.

Une formation appropriée et l'acquisition de qualifications professionnelles adéquates constituent l'une des plus importantes conditions préalables à l'amélioration de la qualité et des services dans la restauration collective et donc, la compétitivité du secteur.

Les entreprises devraient considérer le développement des ressources humaines comme un investissement et en tant que tel, il devrait représenter un élément substantiel dans les projets de stratégie et d'investissements. L'amélioration des compétences et la progression des travailleurs grâce à la formation et l'acquisition de qualifications professionnelles devraient être envisagés comme une priorité et devraient être mis en oeuvre de façon continue.

Les employés devraient accorder toute l'attention nécessaire aux programmes de formation et y participer de façon active.

FERCO et le SETA-UITA conviennent de l'opportunité de développer des initiatives communes au plan européen dans le domaine de la formation professionnelle continue.

Ils considèrent que les actions de formation professionnelle doivent s'effectuer dans le respect des principes suivants:

1. Une égalité de traitement entre hommes et femmes, entre travailleurs à temps complet et à temps partiel, entre catégories professionnelles, doit être garantie pour ce qui est de l'accès à ces actions ;
2. Toute formation devrait répondre simultanément à ces deux objectifs:
 - l'adaptation des compétences à l'évolution des techniques, des produits utilisés, des prestations fournies et aux changements dans l'organisation du travail et de la production,
 - l'évolution des qualifications et des possibilités de carrière des salariés.
3. Tant l'entreprise que les salariés ou leurs représentants peuvent proposer des initiatives en matière de formation et d'acquisition de compétences professionnelles complémentaires. Ces initiatives seront mises en oeuvre dans le respect des normes nationales et des accords nationaux de branche existants ainsi que des cultures nationales.

4. La participation des travailleurs à une formation ne doit pas être discriminatoire ou entraîner des désavantages, par exemple pour ce qui est du salaire, de la garantie de l'emploi, de dépenses liées à la formation.
5. Les exigences croissantes de mobilité et les spécificités de la restauration collective résultant du transfert des contrats de gestion rendent important pour tout le secteur de la restauration collective sous-traitée une transférabilité et une reconnaissance des compétences acquises par la formation au-delà des entreprises.
6. Une formation continue de qualité devrait être assurée au sein des entreprises. Les interlocuteurs sociaux devraient, au niveau de l'entreprise
 - dresser un inventaire régulier des mesures existantes concernant la formation continue
 - identifier les besoins en matière de formation et de compétences
 - élaborer conjointement des programmes de formation appropriés sur la base des besoins identifiés en matière de formation et de compétences.
 - évaluer l'efficacité des mesures prises

FERCO et le SETA-UITA estiment que le niveau européen est le niveau approprié pour examiner périodiquement l'évolution des besoins en formation dans la restauration collective, procéder à des échanges d'expériences, engager des actions conjointes et, le cas échéant, formuler des recommandations communes.

Dans cet esprit, les deux organisations décident d'aborder le thème des bonnes pratiques en matière de protection de l'environnement.

Dans la restauration collective, il pourrait être examiné sous plusieurs angles:

- utilisation et gestion de l'eau
- utilisation et gestion de l'énergie
- gestion des déchets solides, liquides et alimentaires

Les mesures prises dans les entreprises de la restauration collective dans le but d'améliorer la protection de l'environnement devraient également contribuer dans la mesure du possible à améliorer l'environnement du travail.

Les recherches sur les expériences des entreprises permettront d'élaborer des recommandations concernant la teneur et la forme d'actions de formation dans ce domaine.

Fait à Bruxelles, le 13 octobre 1999

Pour FERCO

Patrice Aubert
Président

Pour le SETA-UITA

Harald Wiedenhofer
Secrétaire Général