

Annexe 1 Grille de Classification

Catégories professionnelles	Employé									Agent de Maîtrise			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	
Aptitude/ Technicités	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	
Formation / Qualifications (de la branche)	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 3 et 4 et/ou expérience professionnelle équivalente acquise		Qualifications de niveau 4 inscrites en annexes 3 et 4 et/ou expérience professionnelle équivalente acquise		Qualifications de niveau 5 inscrites en annexes 3 et 4 et/ou expérience professionnelle équivalente acquise						
	Aucune qualification requise. Adaptation aux conditions générales de travail		Les compétences sont validées par une évaluation de la hiérarchie												
Autonomie	Tâches soumises à un contrôle permanent de la hiérarchie avec instructions définies.		Tâches soumises à un contrôle régulier de la hiérarchie avec instructions définies.		Tâches nécessitant des initiatives dans un cadre limité sous contrôle ponctuel.			Tâches effectuées avec possibilité d'initiatives. Le contrôle du travail peut s'opérer de manière discontinue. L'emploi peut nécessiter des relations avec des tiers et la formulation de propositions.			Prend des initiatives de manière régulière dans le cadre défini. Peut contribuer à la définition de l'organisation de travail et au contrôle des tâches réalisées.			Dans le cadre de ses activités, il dispose du pouvoir de décisions pour atteindre les objectifs qui lui sont confiés.	
Animation d'équipe / Management	Pas d'animation d'équipe				Transmission possible de modes opératoires dans le cadre de l'exécution de ses tâches et dans le respect des règles, sans responsabilités managériales			Peut être responsable d'une ou de plusieurs opérations complexes sous contrôle, et/ou encadrer le travail réalisé par une ou plusieurs personnes			La fonction nécessite la maîtrise de plusieurs expertises mises en œuvre séparément ou de façon coordonnée pour aboutir à un processus complet sans nécessairement avoir une équipe			Encadre et manage les salariés sur un ou plusieurs sites différents. Il est le garant du bon fonctionnement au sein de son périmètre de responsabilité. Il peut également recruter et évaluer.	

54
JTA
HB

Annexe 2 Grille des emplois repères

	Hébergement	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
Employés de Hall	Groom/Bagagiste/Portier (H/F)															
	Voiturier (H/F)															
	Chauffeur (H/F)															
	Sureté / Sécurité (H/F)															
	Assistant Concierge (H/F)															
	Concierge (H/F)															
	Chef Concierge (H/F)															
	Veilleur de nuit (H/F)															
	Rec�ptionniste / Réceptionniste de nuit (H/F)															
	Assistant chef de réception (H/F)															
Chef de brigade (H/F)																
Chef de réception (H/F)																
Service Etage	Equipier Hôtellerie (H/F)															
	Femme et valet de chambre (H/F)															
	Assistant Gouvernant (H/F)															
	Gouvernant (H/F)															
	Gouvernant Général (H/F)															
Direc tion	Responsable hébergement (H/F)															
	Directeur d'hébergement (H/F)															

	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
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)															

Administration d'exploitation maintenance		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	
Commercialisation	Agent de réservation (H/F)																
	Commercial (H/F)																
	Yield management / revenu management (H/F)																
	Responsable commercial (H/F)																
Administratif/Technique	Secrétaire (H/F)																
	Assistant de direction (H/F)																
	Agent de maintenance (H/F)																
	Agent technique (H/F)																
	Adjoint responsable technique (H/F)																
	Responsable d'exploitation /de maintenance (H/F)																
	Caissier (H/F)																
	Chauffeur - livreur (H/F)																
	Chauffeur - Transport de passagers et marchandises (H/F)																
	Chef de service (H/F)																
Gestion	Comptable /Gestionnaire Paye/Assistant RH (H/F)																
	Econome (H/F)																
Direction	Contrôleur de gestion (H/F)																
	Directeur technique - Comptabilité, RH, FINANCE... (H/F)																
	Directeur d'exploitation (H/F)																
	Directeur d'établissement (H/F)																

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)															

Annexe 3 : Positionnement des titulaires d'un diplôme Education Nationale en lien direct avec l'emploi occupé

Diplômes	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
CAP cuisine															
CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant															
CAP agent polyvalent de restauration															
Mention Complémentaire employé barman															
Mention Complémentaire employé traiteur															
Mention Complémentaire art de la cuisine allégée															
Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant															
Mention Complémentaire sommellerie															
Mention Complémentaire accueil réception															
Mention Complémentaire organisateur de réception															
Brevet professionnel arts de la cuisine															
Brevet professionnel sommelier															
Brevet professionnel gouvernante															
Brevet professionnel barman															
Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration															
Bac professionnel cuisine															
Bac professionnel commercialisation et services en restauration															
Bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).															
BTS (brevet de technicien supérieur) management en hôtellerie-restauration - option A management d'unité de restauration - option B management d'unité de production culinaire - option C management d'unité d'hébergement.															

Restauration & Hébergement

14/9
59
5HC

Annexe 4: Positionnement des titulaires d'un CQP et/ou Titres professionnels relevant de la branche HCR et en lien direct avec l'emploi occupé

	CQP/TITRE	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	
Hébergement	Employé d'étages (H/F)																
	Gouvernant en hôtellerie (H/F)																
	Réceptionniste (H/F)																
	Assistant d'exploitation hôtellerie (H/F)																
Restauration	Serveur (H/F)																
	Barman (H/F)																
	Maître d'hôtel (H/F)																
	Plongeur-officier de cuisine (H/F)																
	Commis de cuisine (H/F)																
	Pizzaiolo (H/F)																
	Crêpier (H/F)																
	Ecailler (H/F)																
	Grilladin (H/F)																
	Limonadier (H/F)																
	Cuisinier (H/F)																
	Assistant d'exploitation restauration (H/F)																
Securité	Agent de sécurité (H/F)																