

Paris, le 15 octobre 2018

Communiqué de presse

Le SNRC lance sa campagne en faveur de l'apprentissage à travers une série de vidéos en immersion dans les coulisses du plus grand restaurant de France !

Chef de cuisine, directeur de restaurant, logisticien, responsable qualité et nutrition... sont autant de métiers que propose la restauration collective concédée, et accessibles par l'apprentissage. Pour les mettre en valeur, le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) lance une mini-série intitulée « *dans les coulisses du plus grand restaurant de France ! Le mag info & métiers de la restauration collective* », diffusée dès le 15 octobre et jusqu'au 9 novembre 2018 sur les chaînes tv nationales et le web.

Avec plus de 30 métiers et autant de possibilités de carrière, la restauration collective concédée est un secteur dynamique qui emploie plus de 90 000 collaborateurs !

Ce sont aussi 3,8 millions de repas servis chaque jour dans les restaurants d'établissements aussi variés que les écoles, les entreprises, les hôpitaux ou encore les prisons.

Cette campagne vise à faire découvrir aux jeunes le panel de métiers proposés en apprentissage en restauration collective concédée mais aussi les perspectives de carrières qu'offre le secteur.

Ce programme à l'initiative du SNRC se présente sous forme de 6 émissions de 4 minutes qui donnent la parole à six jeunes apprentis et à leurs maîtres d'apprentissage, premiers ambassadeurs de l'apprentissage et de la réussite de ces filières.

Ils sont ainsi interviewés en binôme sur une thématique qui anime leur quotidien telle que les produits sous signe de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les approvisionnements de proximité ou encore l'éducation nutritionnelle.

De la cuisine à la salle, en passant par les fonctions supports - diététique, logistique... - ces duos de passionnés présentent leur univers et leurs missions au quotidien.

Pour visionner les émissions, rendez-vous sur le site internet du syndicat : www.snrc.fr

Crédits : réalisation et conception : Seprem Production/atelier Lucille

Diffusion : du 15 octobre au 9 novembre 2018

Contact presse :

Dominique-Ph. BÉNÉZET 01 56 62 16 16

dominique-ph.benezet@snrc.fr

A propos du SNRC

Les adhérents du Syndicat National de la Restauration Collective servent plus de 3 millions de repas chaque jour dans plus de 20 000 restaurants en France. Le SNRC poursuit l'objectif de définir une politique générale de la profession dans les domaines social, nutritionnel, hygiène et sécurité... dans le cadre d'une gestion concédée. Il assure la représentation de la profession et développe des relations suivies avec les pouvoirs publics et les organisations professionnelles du secteur agroalimentaire et de l'alimentation. www.snrc.fr