

Chef de groupe restauration

Les fiches métiers

1. Missions

-  Encadrer et diriger une équipe de cuisiniers et d'agents polyvalents au service des forces armées.
-  Gérer la préparation et le service des repas, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
-   Participer régulièrement à des exercices sur le terrain.
-  Être amené à partir en mission en France (OPINT) ou à l'étranger (OPEX).

2. Formations

- Pour devenir chef de groupe restauration, il te faut au minimum un bac (général ou pro).

3. Débouchés

- Le métier de chef de groupe restauration permet d'évoluer vers des postes d'encadrement en restauration collective, avec des opportunités de reconversion dans la restauration, l'hôtellerie ou la gestion de services alimentaires. 

4. Salaire & avantages

- 2 134 € brut, soit 1 700 € net par mois, après une première année en régiment (montant indicatif, hors primes, pour un célibataire sans enfant).
- En mission extérieure, la rémunération peut être multipliée jusqu'à 2,5.
- Hébergement possible, aides au logement (primes, logements conventionnés) et restauration prise en charge.
- 9 semaines de permissions par an (soit 45 jours).

5. Les + à avoir

- Avoir le sens des responsabilités.
- Être organisé(e).
- Facilité à communiquer avec les autres.

