

TRAVAILLEURS EN RESTAURATION COLLECTIVE DES ENTREPRISES

## Score Services met l'accent sur la créativité des cuisiniers

Score Services est une société du Score Groupe, 4<sup>e</sup> acteur national de restauration collective. Elle est dédiée à la restauration des entreprises. Côté recrutement, les maîtres-mots sont 'Cuisiner, créer, évoluer'. Explications avec Jean-Charles Voisin, DRH, et Lionel Tarrus, responsable du recrutement.

Propos recueillis par Tiphaine Beausseron

**L'Hôtellerie Restauration :** Pouvez-vous nous présenter Score Services ?

**Jean-Charles Voisin :** Score Services est une société du Score Groupe, spécialiste de la restauration collective de qualité. Ses particularités sont d'être basée en Île-de-France (246 restaurants, selfs et clubs) et d'être uniquement consacrée à la restauration collective des entreprises. Nos restaurants sont donc des restaurants d'entreprise ou interentreprises et des clubs de direction spécialement réservés aux dirigeants et leurs invités. À la fin de cette année, nous prévoyons d'être près de 2 000 collaborateurs.

**Quels sont les profils qui vous séduisent le plus, et pour quels métiers ?**

**Lionel Tarrus :** Pour les postes d'encadrement de chef de cuisine (self et club) à chef de secteur, nous apprécions les candidats qui ont un cursus validé en école hôtelière et qui justifient d'une expérience d'encadrement réussie, de préférence dans la restauration traditionnelle. Score Services travaille en effet l'art d'une cuisine traditionnelle à base de produits frais. Pour les postes de second, chef de partie et commis, un CAP de cuisinier, voire de pâtissier suivi, si possible, d'une première expérience en restauration traditionnelle, les candidats sont également recherchés.

Enfin, pour les hôtes et hôtesse en charge notamment des préparations culinaires froides, nous recherchons des personnes motivées et passionnées par le travail des produits frais et le dressage de buffets. La capacité à tenir une caisse est aujourd'hui très importante tant dans l'accomplissement de cette fonction que dans l'optique d'une évolution professionnelle.



De gauche à droite : Lionel Tarrus, responsable du recrutement, et Jean-Charles Voisin, DRH.

Pour tous nos postes, nous recherchons des collaborateurs ouverts, aimant le contact avec la clientèle, prêts à aider et à renseigner : n'oublions pas que dans Score Services, il y a le mot services. C'est très important dans notre culture d'entreprise.

**Quelles sont les spécificités des métiers de la cuisine chez Score Services ?**

**J.-C. V. :** Chez Score Services, les cuisiniers travaillent majoritairement des produits frais pour élaborer les repas qui seront servis et consommés le jour même sur place. Ils bénéficient également d'une vraie liberté de création : charge et libre à eux de la mettre en œuvre... ce qu'ils font tous ! En effet, nous souhaitons que les menus de nos restaurants soient vraiment adaptés au style des consommateurs de chacune de nos entreprises clientes. Ainsi, le restaurant d'un laboratoire de produits cosmétiques, dont la clientèle est majoritairement féminine, ne proposera pas le même type de menus que celui d'une banque d'affaires, dont les principaux convives sont des commerciaux. C'est aux cuisiniers d'élaborer les menus qui répondent à la demande de leur clientèle. Le slogan du Score Groupe, 'Agitateur de saveurs', résume d'ailleurs l'esprit de notre entreprise et la conception du métier de cuisinier que nous y cultivons depuis plus de 30 ans. Par ailleurs, nos cuisiniers sont en contact avec la clientèle grâce au cadre du self : s'ils servent le convive, ils engagent aussi le dialogue sur la préparation des plats, et donnent des idées recettes et des conseils culinaires !

**Y a-t-il une hiérarchie particulière ?**

**J.-C. V. :** En cuisine, l'organigramme de nos restaurants ressemble à celui d'une brigade traditionnelle : gérant ou chef-gérant (selon la taille de l'établissement), chef de cuisine, second, chef de partie, commis. Sans oublier l'équipe des hôtes et hôtesse, la plonge, et dans le cas d'un club de direction, une équipe de salle 'classique'.

**Et s'agissant des salaires et des conditions de travail ?**

**J.-C. V. :** Comparés (trop) rapidement avec certains du traditionnel, les salaires peuvent paraître moins élevés. Cependant, en raisonnant en taux horaire, cela n'est plus vrai. La durée du travail est en effet de 35 heures hebdomadaires du lundi au vendredi, uniquement du matin, ce qui permet aux collaborateurs de consacrer plus de temps à leur famille ou à leurs activités personnelles. En outre, Score Services propose des avantages tels qu'un 13<sup>e</sup> mois, des congés d'ancienneté, une mutuelle performante, un contrat de prévoyance, etc. La bonne santé de notre entreprise permet, depuis plusieurs années, de distribuer aux collaborateurs de la participation aux bénéfices. Notre comité d'entreprise propose des prestations intéressantes. Au-delà de ces considérations purement matérielles, nous organisons des formations sur l'art culinaire et ses évolutions (nouvelles cuisines, desserts insolites, modes de cuisson alternatifs...), sur la réglementation, ou par exemple encore, sur l'animation d'équipe. L'évolution professionnelle est alors possible et rapide pour celui qui le souhaite et s'en donne la peine.

**Quelles sont les possibilités d'évolution ?**

**J.-C. V. :** Réelles. En fonction des besoins de l'entreprise, un chef de partie talentueux et volontaire peut être nommé second dans les 2 ans qui suivent son intégration, et espérer accéder à un 1<sup>er</sup> poste de chef ou de chef gérant en 5 ans. Il existe aussi des évolutions transversales. C'est par exemple le cas du chef de cuisine qui prend la responsabilité d'un restaurant plus important en termes de volume et surtout de complexité.

**Comment recrutez-vous ?**

**L. T. :** Une de nos priorités est d'attirer les 'vrais' cuisiniers, ceux de métier. Ainsi, nous avons développé une communication de recrutement spécifique au travers de notre présence sur les salons professionnels de recrutement, sur internet, avec nos annonces d'offres d'emploi, notamment dans L'Hôtellerie Restauration.

**Quelles sont les autres grandes lignes de votre politique RH ?**

**J.-C. V. :** Nous affinons notre plan RH chaque année. Parmi nos priorités : former nos collaborateurs et accompagner leur évolution dans un bon climat d'entreprise. D'ailleurs, cette année, il y aura encore une centaine de promotions, tandis que le plan de formation est plus ambitieux que jamais. Nous accordons une grande importance aux 'entretiens annuels de progression' réalisés avec chaque collaborateur : ils sont une mine d'informations, sans compter qu'ils favorisent le fait de 'se poser' au moins une fois par an avec sa hiérarchie. Nous formalisons actuellement les parcours d'évolution. Sur un autre plan, dans toute la mesure du possible, nous tâchons de rapprocher chacun de son domicile.

**Comment résumeriez-vous Score Services en 3 mots ?**

**J.-C. V. et L. T. :** 'Cuisiner, créer, évoluer' au sein d'une PME à taille humaine de restauration collective.

Pour plus d'infos sur [www.score-groupe.com](http://www.score-groupe.com)

### La nouvelle solution de Gestion Traiteur Simplicité et Performance



FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

#### Gestion commerciale

- Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciaux - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable ...

#### Gestion production

- Mercuriale - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taxe - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercuriale (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour ...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation ...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet :  
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

## FTBE V8 Traiteur Premium

Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production



MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D  
118, Avenue de la Quiéra  
06 370 Mousans Sartoux

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Clichy - 38 rue Mozart  
92587 Clichy Cedex

Comment nous contacter ?  
Email : [mdb@mdb-multimedia.fr](mailto:mdb@mdb-multimedia.fr)  
Téléphone : 04.92.28.26.60  
Fax : 04.92.28.26.66

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)