

Quelle est la durée normale de travail dans le secteur du catering au Luxembourg ?

Réponse courte

La durée normale de travail dans le secteur de la restauration collective est fixée à **40 heures par semaine et 8 heures par jour**, conformément à l'article 4.1 de la CCT Catering 2024-2027. Le temps de travail est réparti de manière générale du **lundi au dimanche**, les jours de travail devant être spécifiés dans le contrat de travail de chaque salarié.

La durée maximale ne peut en aucun cas dépasser **48 heures par semaine et 10 heures par jour**. La période de référence est fixée à **1 mois** pour toutes les entreprises couvertes par la CCT, sauf pour les structures impactées par les vacances scolaires qui peuvent bénéficier d'une période de référence annuelle. Le dépassement des limites maximales constitue une infraction sanctionnable par l'ITM.

Définition

La durée normale de travail est le nombre d'heures que le salarié est tenu de prêter dans le cadre de son contrat de travail sans que ce temps soit considéré comme des heures supplémentaires. Dans le secteur du catering, l'article 4.1 de la CCT fixe cette durée à **40 heures hebdomadaires et 8 heures journalières**, avec des plafonds maximaux de 48 heures par semaine et 10 heures par jour tenant compte des spécificités du secteur de la restauration collective.

Questions fréquentes

Quel est le repos journalier minimum dans le catering ?

Le repos journalier minimum est de 11 heures consécutives entre deux journées de travail, conformément aux dispositions générales du Code du travail. Le repos hebdomadaire est par ailleurs fixé à 44 heures ininterrompues par l'article 5 de la CCT Catering 2024-2027.

Quelle est la base de calcul des heures supplémentaires dans le catering ?

Les heures supplémentaires se calculent à partir du dépassement de la durée normale (40h/semaine, 8h/jour) sur la période de référence applicable, fixée à un mois par l'article 4.2 de la CCT, ou annuelle pour les structures impactées par les vacances scolaires (art. 4.3).

Quelle est la durée normale de travail dans le secteur du catering au Luxembourg ?

La durée normale est fixée à 40 heures par semaine et 8 heures par jour, conformément à l'article 4.1 de la CCT Catering 2024-2027. Le temps de travail peut être réparti du lundi au dimanche, les jours étant spécifiés dans le contrat de travail individuel.

Quels jours peuvent être travaillés dans le catering ?

Le travail peut être réparti du lundi au dimanche en raison des services de repas continus du secteur. Les jours de travail effectifs doivent figurer dans le contrat de travail individuel. Le salarié a néanmoins droit à au moins un dimanche libre par mois selon l'article 4.8.

Quels sont les plafonds maximaux de durée du travail dans le catering ?

La durée du travail ne peut dépasser 48 heures par semaine ni 10 heures par jour, conformément à l'article 4.1 de la CCT Catering. Le dépassement de ces limites maximales constitue une infraction sanctionnable par l'Inspection du travail et des mines.

Conditions d'exercice

La durée du travail dans le catering est encadrée par des limites normales et maximales strictement définies.

Condition	Détail
Durée normale hebdomadaire	40 heures par semaine
Durée normale journalière	8 heures par jour
Durée maximale hebdomadaire	48 heures par semaine
Durée maximale journalière	10 heures par jour
Répartition	Du lundi au dimanche
Mention contractuelle	Les jours de travail doivent figurer dans le contrat de travail

Modalités pratiques

L'organisation du temps de travail dans le catering nécessite le respect de règles précises en matière de planification.

Étape	Détail
Contrat de travail	Spécifier les jours de travail et l'horaire hebdomadaire
Planning	Établir un planning respectant les 40h/semaine normales
Période de référence	Calcul sur 1 mois (art. 4.2) ou annuelle (art. 4.3)
Dépassement	Au-delà de 40h : heures compensées ou supplémentaires
Repos journalier	Minimum 11 heures consécutives entre deux journées de travail
Repos hebdomadaire	44 heures ininterrompues (art. 5 CCT)

Pratiques et recommandations

Spécifier clairement les jours de travail dans chaque contrat de travail, car cette mention est une obligation conventionnelle dont l'absence peut être sanctionnée lors d'un contrôle de l'ITM.

Planifier les horaires en tenant compte des contraintes spécifiques au secteur du catering : services de repas à heures fixes, événements ponctuels et variations saisonnières d'activité.

Surveiller le respect des plafonds de 48 heures hebdomadaires et 10 heures journalières au moyen d'un outil de suivi du temps de travail fiable et accessible aux salariés.

Informer les salariés de leurs droits en matière de CCT Catering, notamment sur la distinction entre heures normales et heures supplémentaires et sur les règles de repos obligatoire.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. 4.1 CCT Catering 2024-2027	Durée normale et maximale de travail dans le catering
Art. 4.2 CCT Catering 2024-2027	Période de référence d'un mois
Art. <u>L.211-5</u> du Code du travail	Durée normale de travail
Art. <u>L.211-12</u> du Code du travail	Durée maximale de travail
Art. 5 CCT Catering 2024-2027	Repos hebdomadaire de 44 heures
RGD du 4 juin 2024	Déclaration d'obligation générale de la CCT Catering

La répartition du lundi au dimanche est une spécificité du secteur du catering liée aux services de repas continus. Le salarié a néanmoins droit à au moins 1 dimanche libre par mois (art. 4.8 CCT). Le temps de travail effectif exclut les pauses, sauf si le salarié reste à la disposition de l'employeur.

Les contenus sont rédigés et mis à jour régulièrement à partir de sources officielles. Leur usage ne remplace pas une consultation juridique et doit être validé par un professionnel du droit.