

# Qu'est-ce que la CCT Catering — Restauration Collective au Luxembourg ?

## Réponse courte

La CCT Catering est la **convention collective de travail** applicable au secteur de la restauration collective concédée au Luxembourg, signée entre FEDIL Catering et les syndicats OGB-L et LCGB. Valable du **1er mai 2024 au 30 avril 2027**, elle a été déclarée d'obligation générale par le RGD du 4 juin 2024, ce qui signifie qu'elle s'impose à toutes les entreprises du secteur, y compris étrangères. Elle couvre quatre catégories de salariés : polyvalents, production, service et encadrement/support.

La CCT encadre l'ensemble des conditions de travail du secteur : durée du travail de 40 heures/semaine avec un maximum de 48 heures, majorations spécifiques pour le travail de nuit (+25 %, plage 1h-6h), le travail du dimanche (+70 %) et les jours fériés (+100 %), un repas gratuit par journée de travail, 26 jours de congé annuel, et un régime complet de transfert de personnel lors des changements de prestataire.

## Définition

La **convention collective de travail Catering** est un accord sectoriel négocié entre les représentants patronaux (FEDIL Catering) et les syndicats (OGB-L, LCGB) qui fixe les conditions minimales de travail et de rémunération dans le secteur de la restauration collective concédée au Luxembourg. Par "restauration collective concédée", on entend toute activité consistant à préparer et/ou fournir des repas dans des collectivités (entreprises, administrations, écoles, crèches, hôpitaux, maisons de soins) dans le cadre d'un contrat avec un client.

## Questions fréquentes

### Comment fonctionne le transfert de personnel dans la CCT Catering ?

Le cessionnaire reprend obligatoirement 100 % des salariés affectés sur le site repris depuis au moins 6 mois avant le transfert, conformément à l'article 11. Cette obligation couvre aussi les CDD remplaçants et les salariés en congé maladie, maternité, parental ou pour raisons familiales.

### Qu'est-ce que la CCT Catering — Restauration Collective au Luxembourg ?

La CCT Catering est la convention collective applicable à la restauration collective concédée au Luxembourg, signée entre FEDIL Catering, OGB-L et LCGB. Valable du 1er mai 2024 au 30 avril 2027, elle a été déclarée d'obligation générale par le RGD du 4 juin 2024.

### Quelle obligation de remise pour la CCT Catering au Luxembourg ?

Une copie de la CCT doit être remise à chaque salarié dès son engagement, conformément à l'article 2.3. Le contrat de travail doit contenir une clause prévoyant cette remise. Cette obligation s'applique à toutes les entreprises du secteur en raison de la déclaration d'obligation générale.

### Quelles augmentations salariales prévues par la CCT Catering 2024-2027 ?

Deux augmentations linéaires sont prévues : +0,8 % au 1er janvier 2025 et +0,7 % au 1er janvier 2026, applicables uniquement aux salariés dont le salaire mensuel brut se situe entre le SSMNQ et le SSMQ. L'indexation automatique sur l'indice des prix s'applique à tous.

### Quelles sont les majorations principales prévues par la CCT Catering ?

La CCT prévoit +25 % pour le travail de nuit (plage 1h-6h), +70 % pour le travail du dimanche (de 00h à 24h) et +100 % pour les jours fériés. Ces majorations sont cumulables, atteignant un maximum théorique de 195 % pour une heure de nuit un dimanche férié.

### Quels droits congés et repas la CCT Catering accorde-t-elle ?

26 jours de congé annuel ouvrables plus 1 jour d'ancienneté après 10 ans, un repos hebdomadaire de 44 heures ininterrompues, un dimanche libre par mois minimum, et un repas gratuit par journée de travail si l'horaire coïncide avec la pause déjeuner et l'occupation est en restaurant/cuisine.

### Qui est couvert par la CCT Catering au Luxembourg ?

Toutes les entreprises de restauration collective concédée au Luxembourg, y compris étrangères, sont couvertes. Quatre catégories de salariés sont visées : polyvalents (plongeurs, agents), production (cuisiniers), service (serveurs) et encadrement/support (responsables, comptables, diététiciens). Sont exclus les apprentis, étudiants vacances et cadres supérieurs.

## Conditions d'exercice

La CCT Catering s'applique à un large périmètre d'entreprises et de salariés.

Critère	Détail
<b>Entreprises couvertes</b>	Toutes les entreprises de restauration collective concédée au Luxembourg
<b>Entreprises étrangères</b>	Couvertes si elles opèrent au Luxembourg
<b>Salariés polyvalents</b>	Agent de restauration, plongeur, aide de cuisine, livreur
<b>Salariés de production</b>	Chef de partie, cuisinier, pâtissier, commis
<b>Salariés de service</b>	Serveur, maître d'hôtel, chef de rang
<b>Salariés d'encadrement</b>	Responsable d'exploitation, secrétaire, comptable, diététicien
<b>Exclus</b>	Apprentis, étudiants vacances scolaires, stagiaires, cadres supérieurs (conditions de travail et salaire)

## Modalités pratiques

Les principales dispositions de la CCT Catering sont résumées ci-dessous.

Thème	Règle clé
Durée du travail	40h/semaine, 48h max, période de référence 1 mois
Travail de nuit	+25 % (plage 1h-6h)
Travail du dimanche	+70 %, 1 dimanche libre/mois
Jours fériés	+100 % par heure travaillée
Repos hebdomadaire	44h ininterrompues
Congé annuel	26 jours ouvrables + 1 jour après 10 ans
Repas gratuit	1 par journée de travail (si occupation en restaurant/cuisine)
Transfert de personnel	100 % des salariés repris si affectés ? 6 mois
Augmentations	+0,8 % (01/2025), +0,7 % (01/2026) pour salaires entre SSMNQ et SSMQ
Déclaration d'obligation générale	RGD du 4 juin 2024 (Mémorial A n° 243)

## Pratiques et recommandations

**Vérifier** que l'entreprise relève bien du champ d'application de la CCT en confirmant qu'elle exerce une activité de restauration collective concédée, même à titre accessoire ou ponctuel sur le territoire luxembourgeois.

**Remettre** un exemplaire de la CCT à chaque salarié dès son engagement et s'assurer que le contrat de travail contient une clause le prévoyant expressément.

**Appliquer** systématiquement la règle de faveur : lorsque l'entreprise offre déjà des avantages équivalents ou supérieurs, les dispositions les plus favorables prévalent sans cumul.

**Anticiper** les échéances de la convention et suivre les renouvellements pour adapter les pratiques RH aux évolutions conventionnelles.

## Cadre juridique

Référence	Objet
<b>CCT Restauration Collective (Catering) 2024-2027</b>	Convention sectorielle applicable
<b>RGD du 4 juin 2024 (Mémorial A n° 243)</b>	Déclaration d'obligation générale
<b>Art. <u>L.161-1</u> et suivants du Code du travail</b>	Cadre légal des conventions collectives
<b>Art. <u>L.121-4</u> du Code du travail</b>	Contrat de travail écrit

La CCT Catering est la seule convention sectorielle applicable à la restauration collective concédée au Luxembourg. Sa déclaration d'obligation générale la rend contraignante pour toutes les entreprises du secteur, y compris celles qui ne sont pas membres de FEDIL Catering.

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.