

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.

Conditions d'exercice

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

Critère	Détail
Entreprises couvertes	Toutes les entreprises de restauration collective concédée au Luxembourg
Entreprises étrangères	Couvertes si elles opèrent au Luxembourg
Salariés polyvalents	Agent de restauration, plongeur, aide de cuisine, livreur
Salariés de production	Chef de partie, cuisinier, pâtissier, commis
Salariés de service	Serveur, maître d'hôtel, chef de rang
Salariés d'encadrement	Responsable d'exploitation, secrétaire, comptable, diététicien
Exclus	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
CCT Restauration Collective (Catering) 2024-2027	Convention sectorielle applicable
RGD du 4 juin 2024 (Mémorial A n° 243)	Déclaration d'obligation générale
Art. <u>L.161-1</u> et suivants du Code du travail	Cadre légal des conventions collectives
Art. <u>L.121-4</u> du Code du travail	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.