



MÉTIER DE LA RESTAURATION: Cuisinier

740 000 salarié·e·s



SERVICES

S'ENGAGER POUR CHACUN
AGIR POUR TOUS

« J'ai commencé tôt, mon métier je l'aime mais je suis déjà usé par les horaires décalés et le travail en soirée. Travailler deux ans de plus, c'est pour moi une éternité » Patrick, 53 ans, cuisinier dans un restaurant traditionnel.

Dans son métier :

- Il prépare les menus et les plats
- Il surveille la finition des plats et contrôle la qualité des aliments, préparations.
- Il s'occupe de l'achat des matières premières et de la conception des menus

Dans son métier, il est exposé aux :

- Stress lié à l'intensification du travail
- Travail en soirée
- Horaires décalés
- Coupures, brûlures...
- Bruit



PÉNIBILITÉ

**CES 4 EXPOSITIONS NE SONT
PAS PRISES EN COMPTE !**



Avec le projet de réforme du gouvernement, Patrick devra travailler 2 ans en plus.



Pour une réforme des retraites vraiment juste, la CFDT revendique une reconnaissance de la pénibilité. La CFDT exige la reconnaissance de tous les facteurs de pénibilité et de la poly exposition pour bénéficier de départs anticipés à la retraite. C'est une mesure de justice sociale parce que l'exposition à la pénibilité provoque une usure physique prématurée et réduit l'espérance de vie des salarié·e·s.



POUR UNE RÉFORME DES RETRAITES DE JUSTICE SOCIALE :

Les salarié·e·s exposés à des métiers pénibles
doivent aussi bénéficier d'un départ en retraite
anticipé !



CFDT-SERVICES.FR

64
C'EST NON !
#64ANSCESTNON
ANS