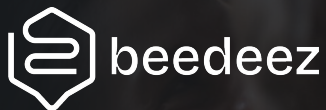




Avril 2026

Les équipes terrain dans le secteur Restauration



beedeez





Secteur Restauration

**Favoriser le droit à l'erreur et
soulager la pression**

35%



**citent le droit à l'erreur comme
levier de progression**

vs 14% en moyenne (+21 pts). La Restauration est le secteur où
apprendre de ses erreurs est le plus vital.

Les chiffres qui comptent

Ce qui distingue la Restauration de la moyenne

100%

Se sentent progresser

+5 pts vs moyenne (95%). Le seul secteur à 100%.

35%

Droit à l'erreur = levier #1

+21 pts vs moyenne (14%). La culture de l'erreur est un besoin massif.

21%

Métier n'évolue pas

+11 pts vs moyenne (10%). Sentiment de stagnation métier.

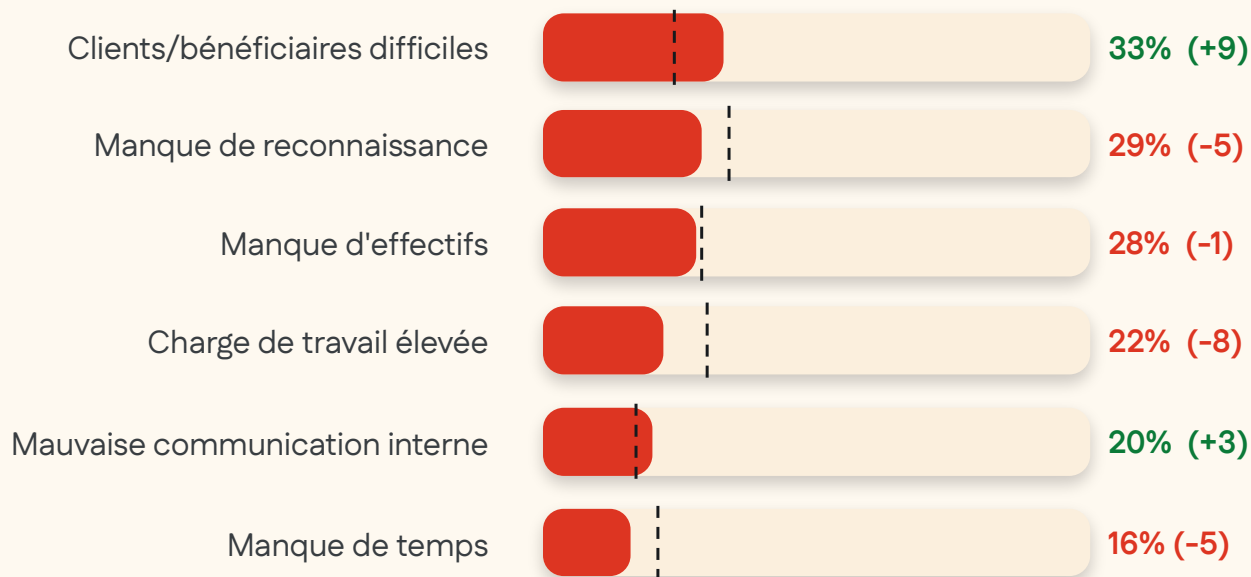
31%

Consignes plus claires

+10 pts vs moyenne (21%). Le besoin de cadre est fort.

Les difficultés du quotidien

Ce qui pèse sur le terrain



Comprendre les consignes

Le quoi sans le pourquoi

84%

comprennent les consignes
(vs 84% en moy., 0 pts)

47% vs 48% (-1)

Comprennent le quoi ET le pourquoi

37% vs 36% (+1)

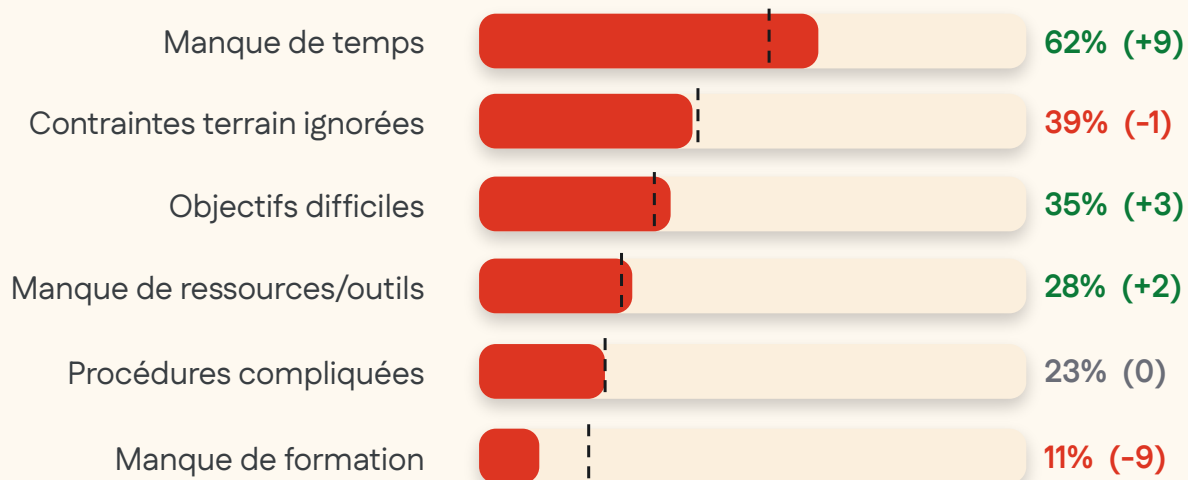
Comprennent le quoi MAIS PAS le pourquoi

53%

vs 61% en moyenne

ressentent un décalage entre ce qu'on demande et ce qu'ils peuvent réellement faire

Les raisons du décalage



Leviers d'efficacité

Ce qui les aiderait vraiment



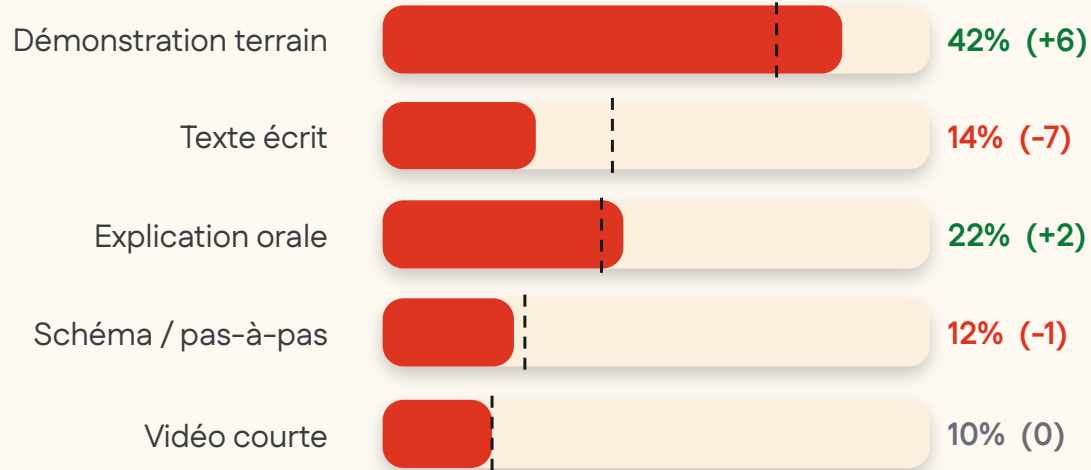
**« *En cuisine, chaque erreur enseigne.
Mais encore faut-il avoir le droit de
se tromper.* »**

Verbatim terrain — Secteur Restauration

Comment ils préfèrent apprendre

Formats de contenu professionnel préférés

*L'oral est sur-représenté (22%, +10% vs moyenne).
La culture orale du briefing de service domine.*



Comment cette étude a été réalisée

1 148

travailleurs terrain
interrogés

6

secteurs clés
étudiés

quotas

sexe, âge, CSP,
encadrement, secteur

jan-fév

2026 · questionnaire
auto-administré en ligne



*Étude BeeDeez x IFOP : Quotidien, contraintes et efficacité :
ce que vivent réellement les équipes terrain en 2026*