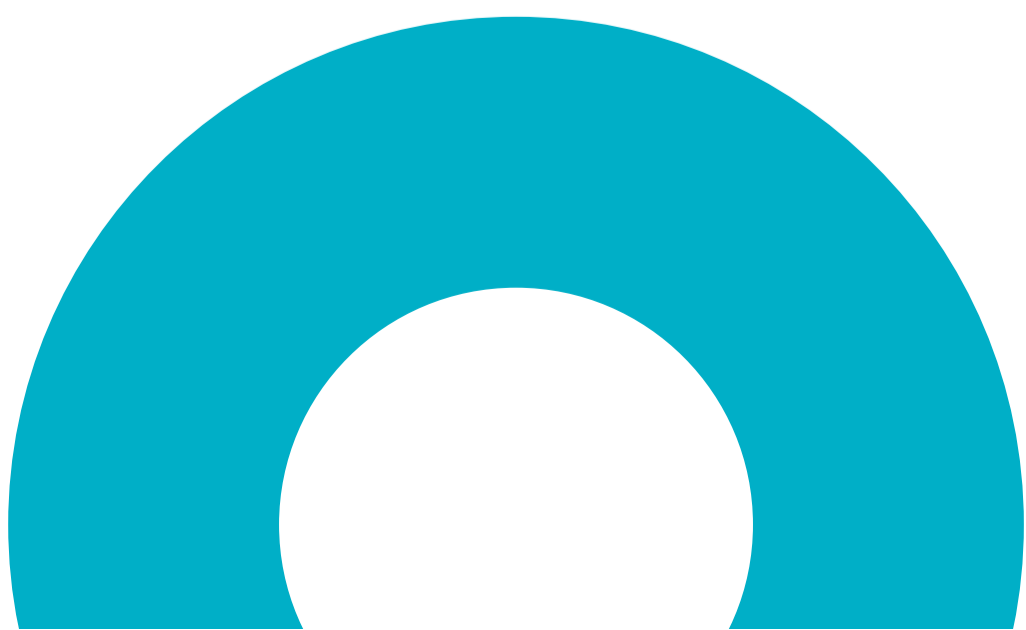
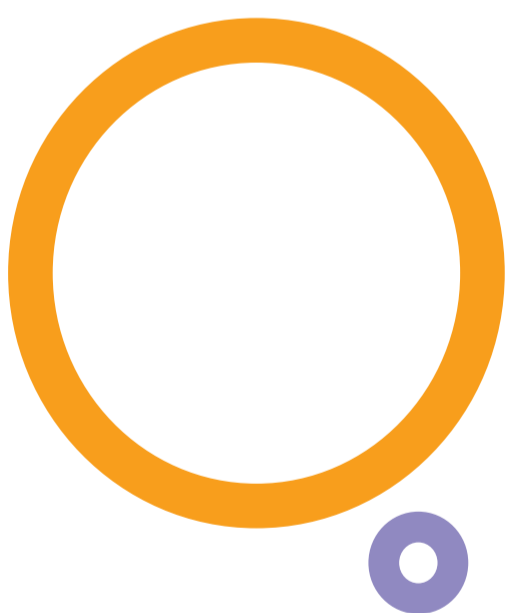




HÔTELLERIE RESTAURATION

Les expos du CIDJ



HÔTELLERIE-RESTAURATION, UN SECTEUR QUI RECRUTE



300 000

Postes à pourvoir

107 000

Postes de **cuisiniers**



85 000

Postes de **cadres** et patrons
d'hôtels, cafés, restaurants

- Les employeurs ont du mal à trouver des candidats lors de leur recrutement.
- Important turn over du personnel et nombreux départs à la retraite.

LES SALAIRES DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

1 million

de professionnels toutes activités réunies

1 salarié sur 2 travaille dans un établissement de moins de 10 salariés.

230 000 non-salariés (ex : patrons, conjoints, ...)



L'importance de l'emploi saisonnier

300 000 saisonniers en période estivale

100 000 en période hivernale



Les saisonniers travaillent principalement dans les **régions touristiques**. Leur proportion est faible en Ile-de-France.

La **restauration traditionnelle et les traiteurs** sont les **plus gros recruteurs** de saisonniers.

LES PRINCIPAUX EMPLOYEURS



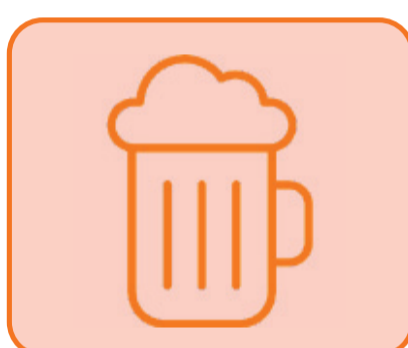
RESTAURATION TRADITIONNELLE

Etablissements proposant un repas avec un service à table (restaurants gastronomiques, chaînes, brasseries ou restaurants à thème).



RESTAURATION COLLECTIVE

Service de restauration des collectivités (entreprises, écoles, hôpitaux...). Les repas peuvent être préparés sur place ou dans une cuisine.



BARS ET CAFÉS

En plus des boissons, ces établissements proposent une offre de restauration légère.



TRAITEURS

Organisation de réceptions dans un cadre privé ou professionnel. Fournit sur place les services de restauration.



RESTAURATION RAPIDE

Restauration sur place ou à emporter avec des couverts et des emballages jetables. N'assure pas le service en salle.



CAFÉTÉRIAS

Restauration avec places assises mais n'assurant pas le service en salle.

ÎLE-DE-FRANCE : 1^{ÈRE} RÉGION EN EFFECTIFS

220 000 SALARIES EN ILE-DE-FRANCE

1 salarié sur 2 travaille dans la restauration traditionnelle

1 salarié sur 4 travaille dans l'hôtellerie

1 salarié sur 5 travaille dans la restauration collective

31 600 PROJETS DE RECRUTEMENT 2017

12 600 Serveurs

12 600 Aides, commis de cuisine et employés polyvalents de restauration

4 400 Cuisiniers

(Source : Pôle Emploi)



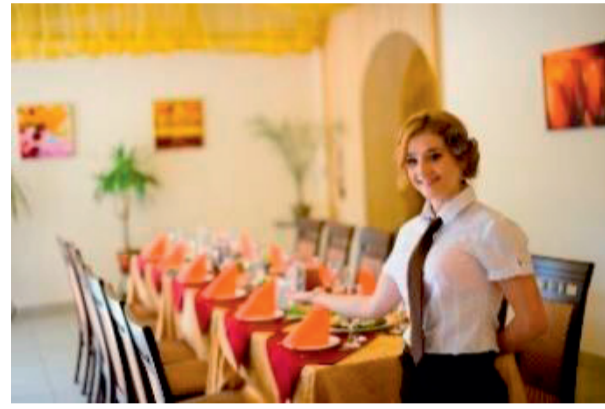
LES PRINCIPAUX MÉTIERS

Métiers de la cuisine



Cuisinier
Traiteur
Commis
Plongeur
Agent polyvalent de restauration

Métiers de la salle



Maitre d'hôtel
Serveur
Sommelier
Barman

Métiers de l'hôtellerie



Réceptionniste
Gouvernante
Lingère

«Un métier physique»

J'ai préparé un CAP de cuisine par passion pour ce métier. Dans mon travail, j'arrive à 11 heures du matin pour faire de la mise en place. A midi le service commence jusqu'à 14h30. Et à 19 heures on reprend le service. Il faut donc être très disponible. Dans l'avenir, j'aimerais bien partir à l'étranger et peut-être ouvrir ma propre entreprise ».

Yohan, commis de cuisine



ZOOMS SUR QUELQUES MÉTIERS QUI RECRUTENT

Cuisinier



- **prépare et dresse les plats**
- **organise le travail** de sa brigade (équipe de cuisine)
- est responsable de l'**approvisionnement** et du **stock alimentaire**
- est responsable de l'application des **normes d'hygiène**.

Lieux d'exercice : restauration traditionnelle et collective, traiteur

Serveur



- **met en place, nettoie** la salle et **dresse** les couverts
- **accueille, conseille** et **sert** les clients
- est responsable de l'**encaissement**

Lieux d'exercice : restaurant, cafés, brasserie

Employé polyvalent de restauration



- **prépare les plats simples**
- entretient la salle de restauration
- **aide au stockage des aliments et à la plonge**
- accueille les clients

Lieux d'exercice : restaurant de chaîne commerciale, restauration collective, cafétérias

Réceptionniste



- **accueille les clients** et leur **présente les prestations** de son établissement
- travaille en étroite collaboration avec les services d'étage (ménage, ...)
- **gère les réservations** et le **règlement** des séjours
- travaille avec les agences de voyages et les tours opérateurs

Lieux d'exercice : hôtel

PROFIL-TYPE



Parité entre hommes et femmes dans l'hôtellerie-restauration. L'âge moyen est de 38 ans.

14%

des salariés sont **des jeunes de moins de 25 ans.**



61%

Des salariés sont n'ont pas le bac, le CAP reste le diplôme le plus courant (22 %).

QUALITES REQUISES



Bonne condition
physique

Avoir le sens du
service



Bonne hygiène

Sens créatif



Supporter le
stress

MÉTIERS SANS DIPLOME



- **47 %** des employés d'étage et d'hôtellerie
- **37 %** des aides de cuisine et employé polyvalent de restauration
- **24 %** des serveurs et garçons de café

TEMOIGNAGE D'UNE SALARIEE SANS EXPERIENCE

« Courtoisie et sens de l'organisation indispensables »

Sans expérience particulière, j'ai été formée directement par l'hôtel. Mes principales missions consistent à organiser les événements de la journée : les arrivées et les départs des clients et le suivi des demandes des clients.

A terme, avec un peu plus d'expérience, j'espère évoluer vers des fonctions de management dans l'hôtellerie. »

Laury, réceptionniste



FORMATIONS



Le secteur reste **accessible sans diplôme**.
Les CAP et les Bac pro sont les diplômes les plus préparés.

CAP



- CAP agent polyvalent de restauration
- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- CAP cuisine

BAC PRO / BAC TECHNO



- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac pro cuisine
- Bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Il existe aussi des **brevets professionnels** et des **mentions complémentaires** post CAP ou post Bac pro pour se spécialiser : sommellerie, cuisine allégée, préparation de dessert...

FORMATIONS SUP

BAC + 2



- BTS hôtellerie-restauration option mercatique et gestion hôtelière
- BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service
- BTS responsable de l'hébergement

BAC + 3 à BAC + 5



- Diplômes universitaires (licence pro, master)
- Diplômes supérieurs d'écoles hôtelières (Ferrandi, Ecole Paul Bocuse, Vatel...)



L'APPRENTISSAGE, UN VRAI PLUS

Les CAP sont majoritairement proposés en alternance. 45 % des apprentis ayant validé leur diplôme sont en emploi 6 mois après. 27 % sont en formation professionnelle (poursuite d'études) et 21 % en recherche d'emploi.



Actuel cidj 2.382 2017

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Secteur traditionnellement porteur, l'hôtellerie-restauration recrute divers types de profils : du commis de cuisine au sommelier en passant par le serveur, le barman, le volutier ou le réceptionniste. Certains métiers, comme plongeur ou préparateur en restauration rapide, peuvent être accessibles sans diplôme. Mais les niveaux CAP et bac pro sont la norme pour travailler dans ce secteur.

CHIFFRES CLÉS

- 612 000 salariés en restauration
- 300 000 en restauration collective
- 200 000 dans le domaine de l'hébergement

QUALIFICATION DES SALARIÉS

- 9% En cours de formation
- 23% Sans diplôme
- 34% CAP / BCP
- 10% BTS et études supérieures
- 23% bac / bac techno / bac pro
- 48% de femmes

Secteur et emploi

Hôtel, restaurant, café: on recrute!

Le secteur de l'hôtellerie-restauration ne connaît pas la crise. Chaque année, ce secteur très diversifié où se côtoient chaînes internationales et petits restaurants propose plusieurs milliers d'emplois à tous les niveaux de qualification. Voir liste 1 du carnet d'adresses.

Des métiers variés

Cuisinier ou sommelier dans un grand restaurant gastronomique, maître d'hôtel dans une auberge semi-gastronomique de campagne, serveur dans un restaurant d'auberge, commis dans une brasserie, réceptionniste, haggiste ou chef concierge dans un palace... Le secteur de l'hôtellerie-restauration offre un vaste choix de métiers!

C'est la restauration qui constitue la part la plus importante du secteur. Plus de 4 milliards de repas y sont servis par an. Et il y en a pour tous les goûts : des restaurants gastronomiques aux cafétérias en passant par la restauration rapide et la restauration collective dominée par quelques grandes enseignes comme Sodexo ou Elcor.

Les métiers de l'hôtellerie-restauration offrent aussi la possibilité de partir à l'étranger pour y exercer son savoir-faire.

Dossier Actuel-Cidj

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration (n° 2.382 - classeur G)

Et aussi :

Les métiers de bouche et de l'alimentation (n° 2.323 – classeur G)

Les métiers du tourisme (n° 2.381 – classeur G)

Les métiers qui recrutent (n° 3.01 – classeur P)

Alternance et apprentissage (n° 1.42 – classeur B)

Les vidéos sur www.actuel-cidj.info :

- Commis de cuisine
- Employé de restauration rapide
- Serveur de restaurant
- Sommelier
- Barman
- Concierge d'hôtel
- Réceptionniste
- Femme de chambre
- Maître d'hôtel
- Directeur de restaurant franchise

POUR EN SAVOIR PLUS



Ces secteurs qui recrutent
édition 2018

Disponible à partir de
février 2018.

Cette exposition a été conçue et réalisée par la Direction Veille et Ressources du CIDJ dans le cadre des événements « 1 jour / 1 secteur ».

Directrice Veille et Ressources : Florence Devenne

Rédaction : Gilles Megret

Maquette : Lydie Pinon-Pije

Photos : Philippe Mordel

Fabrication : Jean-François Ploska

Centre d'Information et de Documentation Jeunesse (CIDJ)

101, quai Branly

75740 Paris Cedex 15

www.cidj.com

© Copyright CIDJ.

Ce produit est la propriété intellectuelle du CIDJ. L'utilisation de ce document est réservée à un usage strictement privé. Il est interdit de le copier, de le transférer à des tiers ou d'en faire tout usage commercial. Toute utilisation abusive de ce document expose le contrevenant à des poursuites.