

## LES CHIFFRES CLÉS

- 1 million de professionnels (Hébergement, Restauration et Service)
- 300 000 saisonniers en période estivale
- 100 000 saisonniers en période hivernale
- 170 000 établissements
- 286 000 projets de recrutement en 2018 :
  - 55 % de saisonniers
  - 68 % en Ile-de-France, AURA, PACA, Occitanie, Nouvelle Aquitaine
  - 49,8 % de recrutement jugés difficiles par les professionnels
- 1 salarié sur 2 travaille dans un établissement de moins de 10 salariés
- 230 000 non-salariés (patron, conjoint)
- Âge moyen dans le secteur : 38 ans

SOURCE : Statistiques, études et évaluations #39 - Pôle Emploi 2017/Enquête Besoin de main-d'œuvre 2018 Pôle Emploi

## LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

# Le savoir-vivre à la française

La France est l'une des premières destinations touristiques mondiales : le secteur de l'hôtellerie et de la restauration bénéficie pleinement de cette attractivité. Dans les cuisines d'un grand restaurant, derrière le comptoir d'un bar ou dans une cafétéria, des professionnels s'activent pour cuisiner des plats, accueillir et servir les clients, qu'ils soient des touristes de passage ou des habitués. Des métiers qui exigent engagement personnel et rigueur... Et qui recrutent ! Selon les travaux de prospective sur les métiers et qualifications à l'horizon 2022, le nombre d'emplois dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration devrait continuer à progresser à un rythme plus soutenu que celui de l'ensemble des métiers.

**P**lus d'un million de personnes exercent un métier dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. C'est la restauration qui emploie les trois quarts des effectifs, avec ses restaurants traditionnels, tables gastronomiques, brasseries, cafés-restaurants, grandes chaînes... Il ne faut pas oublier la restauration collective dont les entreprises préparent et servent des repas dans les entreprises, les écoles, les universités ou les hôpitaux.

Le secteur se caractérise par une part importante d'emploi saisonnier et par une plus grande concentration de l'offre dans les régions à fort potentiel touristique (Paris et sa région, sud de la France).

Les métiers de la restauration rencontrent de grandes difficultés de recrutement. Les patrons peinent à conserver leur personnel et sont confrontés à un turnover important. La profession doit donc en permanence anticiper les besoins en main-d'œuvre, tout en faisant évoluer les formations et les conditions d'exer-

« LES ÉVOLUTIONS DU SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION ET LA MONTÉE DES EXIGENCES DES CLIENTS CRÉENT DE NOUVEAUX BESOINS EN COMPÉTENCES ET EN MÉTIERS. LES PROFESSIONNELS FONT LE CONSTAT QU'IL FAUDRA ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES « ANNEXES » EN PLUS DES COMPÉTENCES MÉTIERS CLASSIQUES. »

SOURCE : « Quel futur pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ? Diagnostic et pistes d'action » - 18 juin 2018 - Étude Sociovision commandée par la FAFIH





Les jeunes de Buis-les-Baronnies lors du Salon international de l'agriculture.

cice du métier (station debout, gestion du stress, contraintes horaires...).

### DES OPPORTUNITÉS DE CARRIÈRE

Les métiers du service et de la cuisine sont recherchés, il y a plus d'offres que de demandes pour les serveurs, commis de cuisine, cuisiniers. Dans la restauration collective, les employés polyvalents de restauration sont aussi prisés. Même si les difficultés de recrutement permettent

d'envisager des embauches sans diplômes dans ces métiers, les jeunes disposant d'un CAP disposent de vraies opportunités pour valoriser leur diplôme, avec des progressions de carrière parfois très rapides.

C'est particulièrement vrai dans le secteur du service comme l'explique Hervé Teyssier, directeur de la MFR de Buis-les-Baronnies (26) : « L'un de nos anciens élèves est entré comme serveur dans un hôtel-restaurant, il est passé chef de rang et est aujourd'hui directeur de l'établissement (...)

Il y a aussi Océane qui a obtenu le CAP Employé de restaurant et qui est aujourd'hui installée à son compte dans un hôtel-café-restaurant du village ».

Le CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant regroupe aujourd'hui trois anciens CAP (Café-Brasserie, Hôtellerie et Employé de Restaurant), il est plus complet et plus ouvert sur de nombreux métiers. Il peut déboucher ensuite sur une Mention complémentaire Barman ou Sommelier par exemple. Il est également possible de poursuivre par un Bac Pro Commercialisation et services en restauration ou un BP Arts du service et commercialisation en restauration. Il existe également un Titre professionnel Serveur en restauration (de niveau V).

Le BTS Management en Hôtel-

lerie Restauration est accessible après tout diplôme de niveau IV quand il est suivi en statut apprentissage. « La première année est un tronc commun restauration/Service/hôtellerie. À la MFR de Mazille, nous conduisons l'option Hôtellerie en deuxième année. Il permet de devenir responsable d'hébergement dans des grands établissements » explique Olivier Gossart, directeur de la MFR.

### RESTAURATION : LA COURSE AUX ÉTOILES

Le premier diplôme pour devenir cuisinier est le CAP Cuisine. Le CAP Agent polyvalent de restauration est plus orienté vers la restauration rapide ou la restauration collective. Il est possible ensuite de poursuivre en Bac pro Cuisine ou en Brevet Professionnel Arts de la cuisine, ce niveau de diplôme permettant d'envisager d'être chef de partie ou de se mettre à son compte. Le titre professionnel de Cuisinier gestionnaire de restauration collective porté par l'UNMFREO, également de niveau IV, permet la prise de responsabilité globale d'un service de restauration collective. Il existe des mentions complémentaires pour se spécialiser comme par exemple Cuisinier en desserts de restaurant.

Avec les métiers de la restauration, il est possible de travailler à l'étranger, le savoir-faire français étant reconnu partout à travers le monde. Les concours organisés par la profession, dont le célèbre « Meilleur Ouvrier de France » et la course aux étoiles remises par de célèbres guides mettent en valeur l'excellence française et continuent de faire rêver. Nombreux sont les jeunes qui voient ainsi leurs efforts récompensés chaque année.

Christophe Bernard ■

### Témoignage /// Aurélien Jousseume

RESTAURATEUR À « L'ENVERS DU DÉCOR » AUX HERBIERS (VENDEE)

## “ NI TOP CHEF NI CUISINE DE MAMAN ! ”



**J**e suis passionné de cuisine depuis tout petit. C'est donc tout naturellement qu'après la 3<sup>e</sup> je me suis lancé dans

un BEP Cuisine à la MFR de Saint-Michel-Mont-Mercure (en Vendée). L'apprentissage, c'était l'idéal pour moi, à la fois pour canaliser mon énergie un peu débordante et accéder rapidement à un emploi. Avec le recul, je me dis que ce n'est pas évident de choisir son métier à 15 ans, mais je me suis vite adapté au rythme de travail.

Aujourd'hui je mesure d'autant plus, en tant que maître d'apprentissage, les qualités nécessaires pour un bon apprentissage : il faut de la maturité et de la résistance physique et mentale. L'entourage est également

primordial. La motivation du jeune, seule, ne suffit pas parfois. Il doit être soutenu : l'apprentissage est un engagement de toute la famille. Après mon BEP j'ai poursuivi par un Bac pro toujours à la MFR. Je suis parti ensuite travailler auprès de chefs étoilés à Paris puis à Saint-Emilion avec Philippe Etchebest. Il m'a emmené à Taiwan, Dubaï pour effectuer sa promotion : le métier de cuisinier permet aussi de voyager! ■

(Propos recueillis par Ch. Bernard)



**Témoignage /// Jérémie Galvan, chef étoilé**

RESTAURATEUR À LYON

## “ À MA TABLE, LE MENTAL LAISSE PLACE AUX ÉMOTIONS ”



© Jérémie Galvan

**R**ien ne me destinait à être cuisinier, hormis un entourage familial constitué en partie de maraîchers et qui était très attaché aux bons produits et à la gastronomie. J'étais en difficulté au collège, catalogué comme « mauvais élève », avec même des problèmes de discipline. J'ai effectué le cycle 4<sup>e</sup>/3<sup>e</sup> à la MFR de Vignieu (en Isère), j'ai fait de nombreux stages mais là encore, la cuisine ne m'a pas particulièrement attiré. À la fin de la 3<sup>e</sup>, je me suis lancé dans l'apprentissage pour

suivre un copain en CAP Cuisine à la MFR de Balan (dans l'Ain). Les 6 premiers mois ont été très compliqués, ce n'est pas évident à 15 ans de suivre le rythme d'un ancien de chez Bocuse... J'ai eu la chance d'être soutenu par ma famille qui m'encourageait : « Tiens au moins un an ! ». Et puis j'ai eu un déclic. J'ai commencé à prendre du plaisir et surtout à m'apercevoir que je pouvais en donner à travers ma cuisine. Après le CAP, j'ai passé un BP Cuisine, qui apporte une vision plus large de la restauration. Mais on est avant tout dans un métier de transmission. J'ai appris énormément au contact des patrons chez lesquels j'ai travaillé ! Il ne faut pas oublier un métier essentiel du restaurant : le service en salle qui demande de vraies compétences.

Je suis d'une formation très classique en restauration. Ma rencontre avec ma compagne, Nadia qui vient du théâtre, m'a ouvert des perspectives : tout devenait possible ! Travailler en famille, ou en couple, c'est un plus ! C'est important d'avoir une personne de confiance comme associée. On a construit et décoré notre restaurant ensemble. J'ai écrit un scénario pour que mes convives soient acteurs de leur repas et vivent une expérience à la fois gustative et émotionnelle autour des quatre éléments. Par exemple les tables sont dressées mais chamboulées, ils doivent remettre de l'ordre avant de s'apercevoir que les éléments de décoration sont comestibles... Une pause « noire » au milieu du repas accompagnée de la diffusion de chants d'oiseaux donne le sentiment d'être plongé en pleine nature. Les plats ne sont pas énoncés, volontairement, pour éliminer tout préjugé, on en discute après. Je ne cuisine que des fruits et des légumes de la région, ou les poissons de nos lacs. Je suis locavore ! ■

*(Propos recueillis par Ch. Bernard)*



© Jérémie Galvan

L'équipe du restaurant de Jérémie Galvan.

## LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

Les MFR préparent aux certifications et diplômes suivants :

- CAP Cuisine
- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Bac professionnel Commercialisation et services en restauration
- Bac professionnel Cuisine
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Cuisinier gestionnaire de restauration collective (Titre)
- Agent de restauration (Titre professionnel)
- Cuisinier (Titre professionnel)
- Serveur en restauration (Titre professionnel)
- CQP Commis de cuisine
- CQP Cuisinier
- CQP Pizzaiolo
- CQP Serveur en restauration
- CQP Service en salle option sommellerie
- CQP Réceptionniste
- CQP Employé d'étages
- CQP Assistant d'exploitation

Une trentaine d'établissements du réseau des MFR propose ces formations en apprentissage ou en formation continue.

Les jeunes motivés par le secteur de l'hôtellerie-restauration peuvent aussi s'intéresser au secteur de l'accueil, du tourisme et de l'animation.

EN SAVOIR +

- [www.mfr.asso.fr](http://www.mfr.asso.fr)
- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)