

Zoom sur l'hôtellerie-restauration

Ça bouge dans l'hôtellerie-restauration. En recrutement constant, ce secteur propose aux jeunes pléthore de métiers passionnants : cuisinier, sommelier, maître de rang, réceptionniste, manager... Ce n'est pas le choix qui y manque !



(+ 33 % entre 1992 et 2004). La tension est telle dans ce secteur que près de 50 000 emplois ne sont pas pourvus chaque année, selon l'Umih.

Accessibles à tous les niveaux de formation, les métiers de l'hôtellerie-restauration offrent de nombreux avantages : progression de carrière rapide, opportunités à l'étranger, salaires assez avantageux, mobilité notamment internationale. Mais ils pâtissent encore de nos jours d'un déficit d'image auprès du public, notamment des jeunes. Les horaires éclatés et décalés, l'intensité du travail demandé et la saisonnalité de l'activité (tourisme oblige) n'ont pas de quoi plaire à qui ne souhaite pas faire de son métier sa vie.

Touché par le départ à la retraite des baby boomers, ce marché ne devra pas être négligé par les jeunes (et les moins jeunes) à la recherche d'un emploi. Selon les études du Centre d'analyse stratégique (« Les métiers en 2015 »), les départs en fin de carrière des patrons de café et restaurants, mais également des employés seront nombreux dans les prochaines années entraînant à coups sûrs une hausse nette des postes à pourvoir.

L'hôtellerie-restauration en France, c'est :

- le 4^e employeur privé de France, après le commerce, le BTP et le transport
- près de 175 000 établissements
- 800 000 actifs dont plus de 600 000 salariés
- un chiffre d'affaires de 63 milliards d'euros

Les tendances du recrutement dans ce secteur d'activité

Véritable vivier d'emplois, l'hôtellerie-restauration est un secteur qui recrute fortement. Et pour cause. C'est une palette de métiers qui le composent aujourd'hui : restauration collective ou traditionnelle, cafés, brasseries, hôtels, casinos, ou bien thalasso... Beaucoup trouveront leur bonheur dans ce domaine d'activité qui emploie et crée des emplois de façon continue. Il faut savoir que le nombre de ses salariés s'est nettement accru ces dernières années

Focus sur deux métiers de l'hôtellerie-restauration

Le cuisinier

Côté fourneau, le cuisinier a pour vocation de travailler dans l'hôtellerie-restauration. Et pourtant, il ne s'agit pas de son unique débouché. Dans la santé, mais également dans le secteur de l'action sociale et de l'éducation, il est largement convoité. Il a pour mission de préparer, voire de créer, des petits mets et des grands plats. En plus d'être créatif, il doit

avoir une bonne résistance physique, le sens de la propreté et une sensibilité développée.

Profession à fort turn-over, les employeurs rencontrent aujourd'hui des difficultés de recrutement. Selon l'enquête « Besoins en main d'œuvre » menée en 2004 par l'Unedic, les cuisiniers arrivent au 4^e rang dans le classement des métiers qui connaissent les plus fortes difficultés de recrutement. L'une des raisons : l'exigence des recruteurs qui recherchent de plus en plus de jeunes diplômés.

Eprouvant mais gratifiant, le métier de cuisinier offre à ce jour de nombreuses opportunités à qui saura cumuler expériences et formations professionnelles. Une fois mis le pied à l'étrier dans une importante chaîne hôtelière, le cuisinier pourra envisager une évolution de carrière assez rapide. Entré dans les rangs en tant que commis de cuisine, il pourra espérer atteindre le poste de chef cuisinier. Les salaires, à 1 250 euros minimum pour un débutant, pourront atteindre, dans ce cas de figure, 2 500 euros maximum en fin de carrière.

Métier de terrain, le jeune intéressé par ce secteur devra privilégier l'alternance. Plusieurs formations sont accessibles du CAP au diplôme d'ingénieur dont, entre autres :

- CAP cuisine / BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie (qui ouvrent les portes des postes de commis de cuisine)
- bac professionnel restauration / bac technologique hôtellerie
- BP cuisinier / MC cuisinier en desserts de restaurant
- BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service

Le réceptionniste

Côté comptoir, le réceptionniste incarne aux yeux des clients la première vitrine des établissements hôteliers. Il a pour mission de les accueillir, de les guider et de les conseiller. Présents dans les hôtels, il peut également travailler dans les villages de

vacances et les centres d'hébergement. Il doit avoir comme compétences le sens du contact et les connaissances des langues étrangères. L'organisation, l'esprit d'initiative et la réactivité devront être ses qualités.

Comme la majorité des métiers de l'hôtellerie-restauration, le réceptionniste travaille de façon décalée. Son rythme de travail journalier se caractérise par l'alternance des périodes d'activité soutenue et les périodes creuses. Mais les jeunes à la recherche d'un emploi ne devront pas négliger ce métier qui peut leur offrir de belles perspectives d'évolution professionnelle. Avec un salaire moyen de 1 300 euros, un employé de réception peut envisager d'atteindre le grade de chef de réception (2 100 euros en fin de carrière).

Cet emploi est accessible avec une expérience professionnelle de courte durée. L'accès direct est possible à partir d'une formation générale ou professionnelle de niveau V (BEPC...). Les jeunes désireux étoffer leurs connaissances peuvent entamer des formations de niveaux bac à bac + 2, l'occasion pour eux d'acquérir la maîtrise d'une ou deux langues étrangères conditionnant l'accès à l'emploi. Enfin, il ne faudra pas négliger les écoles spécialisées ouvertes aux bacheliers qui leur proposent des formations en l'alternance.

Plus d'infos sur

- Bourse à l'emploi des métiers de l'hôtellerie et de la restauration : www.desmetiersunavenir.com
- L'Union des métiers de l'industrie hôtelière : www.umih.fr
- Le syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs : www.synhorcat.com
- Le site des professionnels de l'hôtellerie : www.lhotellerie.fr

V.A.