

Le secteur de l'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

J'y ai ma place !

en région **Centre-Val de Loire**



HÔTELLERIE-RESTAURATION :

Ensemble des activités liées à la restauration commerciale, gastronomique et collective ; à l'hôtellerie traditionnelle et aux grands groupes hôteliers ainsi qu'à la branche d'activités des bars, brasseries et cafés.



Crédit photo : © J. P. Vallet / J. P. Vallet

DES MÉTIERS QUI RECRUTENT EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

L'hôtellerie-restauration est un secteur économique très dynamique. Grâce au potentiel touristique de la région Centre-Val de Loire et à la richesse de son patrimoine, ce secteur offre de nombreuses perspectives d'emplois dans des domaines très variés. Ces métiers nécessitent un savoir-faire et requièrent un esprit d'équipe. Du CAP au Bac + 2/3, de nombreuses formations sont possibles pour accéder à ces métiers.

L'HÔTELLERIE

L'hôtellerie regroupe l'ensemble des activités liées à l'hôtellerie traditionnelle, aux grands groupes hôteliers, à la mise à disposition de lieux d'hébergements pour les séjours de courte durée pour la clientèle touristique d'affaires (voire d'autres publics) ainsi que les structures d'hébergement pour les séjours de plus ou moins longue durée.

LA RESTAURATION

La restauration comprend l'ensemble des activités permettant de se restaurer au sein de plusieurs secteurs d'activités tels que la restauration rapide, commerciale de chaîne, traditionnelle, régionale, de petite brasserie, de collectivité, d'hôtel, etc. ainsi que la branche d'activité des bars et des cafés.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration continue de générer des emplois en région Centre-Val de Loire :

34 402 emplois
12 535 établissements



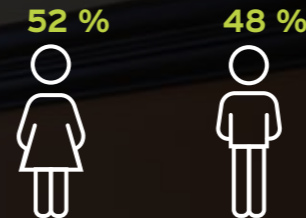
Âge

18 % des salariés ont - de 25 ans (hors apprentis)
57 % des salariés ont entre 25 et 49 ans
25 % des salariés ont 50 ans ou +

Les départements où ces secteurs professionnels représentent une part importante de l'activité



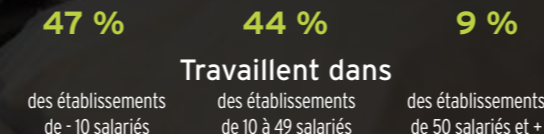
La répartition femmes-hommes



Et demain ?

Ce secteur propose de nombreux emplois pour les métiers de serveur de restauration/café, de cuisinier et d'employé d'hôtellerie et garantit une insertion rapide. Cette tendance doit se maintenir dans les années qui viennent compte tenu des projections de recrutement des employeurs et des départs à la retraite.

La répartition des salariés selon la taille des établissements



Sources des données : Insee RP / DADS (2015) / SIRENE (2017) / Traitement GIP Alfa Centre-Val de Loire - ORFE 2018. Crédit photo : © Dragonimages / iStock.com



Aubin, 25 ans, cuisinier chez "Il Ristorante" à Saran.

Pour chaque service de la journée, il participe à la mise en place des tables. Polyvalent en cuisine, il intervient dans la préparation des entrées, des plats et des desserts puis aide au nettoyage en fin de service. L'adrénaline mais aussi la pression qu'il faut tenir pendant les services sont des défis quotidiens qu'il adore relever. Il aime se faire plaisir en cuisine et « envoyer de belles assiettes » pour satisfaire les clients. En reconversion après un bac S et un DUT, il désire suivre une formation pour valider son expérience et se spécialiser.

Crédit photo : © Limphoto / iStock.com

EXEMPLES DE MÉTIERS

HÔTELLERIE

- Directeur ou directrice d'hôtel**
 Encadrer le personnel, assurer la gestion de l'établissement mais aussi attirer et fidéliser la clientèle tout en veillant à sa satisfaction.
- Hôte ou hôtesse d'accueil**
 Accueillir, renseigner et orienter les clients d'un établissement vers l'interlocuteur, le lieu ou le service demandé.
- Maître ou maîtresse d'hôtel**
 Être le chef d'orchestre de la salle de restaurant, accueillir et conseiller les clients, superviser le service en salle (organisation, coordination de l'équipe, conseils, promotion commerciale de certains produits, gestion des achats, etc.).
- Responsable d'hébergement**
 Organiser l'activité et gérer l'exploitation de structures d'hébergement dans leurs dimensions techniques, commerciales, humaines et financières.

RESTAURATION

- Barman ou barmaid**
 Préparer toutes sortes de boissons, vérifier régulièrement l'approvisionnement, passer les commandes et recevoir les fournisseurs en accord avec la réglementation des boissons et débits de boissons.
- Serveur ou serveuse**
 Prendre les commandes, apporter les plats et les boissons, dresser et débarrasser les tables avec adresse, rapidité et gentillesse.
- Chef ou cheffe de cuisine**
 Créer des menus, mettre en œuvre et contrôler la production culinaire d'un établissement de restauration. Coordonner les activités d'une brigade de cuisine.
- Sommelier ou sommelière**
 Conseiller les clients dans leur choix de vins et effectuer le service dans des conditions optimales de dégustation tout en établissant la carte des vins et des boissons selon la législation des vins et des alcools.

Tous les métiers sont MIXTES !



EXEMPLES DE PARCOURS



EXEMPLES DE FORMATIONS EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

- Barman ou barmaid**
CAP ou équivalent
 CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (FI/FC)
Certificat de qualification professionnelle Barman du monde de la nuit (FC)
Mention complémentaire Employé barman (FI)
Titre professionnel Serveur(se) en restauration (FC)
- Directeur ou directrice d'hôtel**
BAC + 2
 BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement (FI)
Titre professionnel Responsable d'établissement touristique (FC)
- Hôte ou hôtesse d'accueil**
CAP ou équivalent
 CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (FI/FC)
BAC ou équivalent
 Bac pro Accueil - relation clients et usagers (FI)
Mention complémentaire Accueil réception (FI)
Titre professionnel Réceptionniste en hôtellerie (FC)
- BAC + 2**
 BTS Tourisme (FI)
- Serveur ou serveuse**
CAP ou équivalent
 CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (FI/FC)
 CAP Agent polyvalent de restauration (FI/FC)
Mention complémentaire Employé Barman (FI)
Mention complémentaire Sommellerie (FI)
Titre professionnel Serveur(se) en restauration (FC)
- BAC ou équivalent**
 Bac pro Commercialisation et services en restauration (FI)



ÉLÈVES, ÉTUDIANTS, SALARIÉS, DEMANDEURS D'EMPLOI



Vous accompagne dans l'élaboration de votre projet professionnel



CLÉOR est un outil d'aide à l'orientation disponible sur tablette, smartphone et ordinateur.



Grâce à **CLÉOR** vous disposez d'informations actualisées sur les métiers, les emplois, les formations, les compétences et les recrutements en cours.

Rendez-vous sur www.cleor-centrevalde Loire.fr
 Un outil développé par le Gip Alfa Centre-Val de Loire

Besoin d'un conseil en orientation ? Plusieurs solutions...



Pour trouver le lieu d'information le plus adapté à votre demande, rendez-vous sur etoile.regioncentre-valde Loire.fr



ONISEP
monorientationligne.fr



Credit photo: © iuulio / iStock.com

FI - Formation initiale : pour les élèves et les étudiants, formation sous statut scolaire ou en apprentissage.
FC - Formation continue : pour les personnes ayant un emploi ou à la recherche d'un emploi. Financée par la personne elle-même, son employeur ou Pôle Emploi.

Retrouvez toutes les formations sur onisep.fr et etoile.regioncentre-valde Loire.fr