



# 10 BONNES RAISONS DE S'ORIENTER VERS LES MÉTIERS

# L'HÔTELLERIE RESTAURATION

## 1. DES MÉTIERS MULTIPLES DANS DES SECTEURS DIVERS

Le secteur hôtellerie-restauration recouvre de multiples métiers que l'on peut classer par domaines :

- l'hébergement : réceptionniste, personnel d'étage...
- la cuisine : cuisinier, personnel de restauration...
- le service ou la salle : garçon de café, serveur, chef de rang, maître d'hôtel...
- les services supports (gestion et comptabilité, ressources humaines...) ou encore des ventes sur internet (revenue ou yield manager), de la création d'espaces bien-être offre (spa manager) ou proches de la santé (responsable restauration/ hébergement santé).

Ils s'exercent dans différents secteurs, notamment ceux de la restauration (collective, traditionnelle ou rapide) ainsi que ceux de l'hôtellerie (hôtellerie d'indépendants, de chaînes ou de prestige tels les 5 étoiles ou les palaces).

## 2. DE NOMBREUSES OFFRES D'EMPLOIS

Dans ce secteur, l'offre d'emploi est supérieure à la demande, notamment en Ile-de-France. A titre d'illustration, 40 000 offres d'emploi ont été enregistrées en 2014 à Pôle emploi :

- 50% d'entre elles concernent des postes de « personnel polyvalent en restauration et « personnel de cuisine » ;
- 80% proposent un temps complet avec 53% de CDI, 40% de CDD ;
- près de 60% proviennent d'établissements de moins de 50 salariés.

### À SAVOIR :

Un hôtel \*\*\*\* qui ouvre, c'est 50 à 80 postes et un hôtel \*\*\*\*\* palace, 500 à 600 postes. En 2014, presque une ouverture d'hôtel par mois sur Paris dans les \*\*\*\* et \*\*\*\*\* palace.

## 3. UN UNIVERS DE PRESTIGE, DES OPPORTUNITÉS MONDIALES

Les métiers de ce secteur véhiculent l'art du savoir-vivre à la française ainsi que le patrimoine gastronomique, reconnu partout dans le monde. De ce fait, ils permettent d'exercer dans un univers de prestige et dans le monde entier, notamment au sein de groupes hôteliers, des exploitants de villages de vacances, et des compagnies de bateaux de croisière.

Dans ces situations, la maîtrise de plusieurs langues (français et anglais ou autres langues) et un niveau de qualification bac ou bac+2 sont souvent nécessaires.

## 4. UN RECRUTEMENT EN DIRECT

Il est toujours possible d'être embauché dans ce secteur même sans qualification. En effet, les profils recherchés sont variés et les profils atypiques tout à fait appréciés.

Le recrutement dans le secteur peut être rapide et simple. Il suffit parfois de se présenter directement auprès de l'employeur ou de lui transmettre son CV sur son site internet, ou encore de participer à un job-dating.

## 5. DES RÉELLES ÉVOLUTIONS DE CARRIÈRE

Il est facile d'évoluer professionnellement en passant d'un métier à l'autre, notamment pour certains d'entre eux (de la cuisine vers la salle, ou vers la réception par exemple), ce qui permet d'éviter la routine.

En outre, des progressions de carrière sont possibles :

DÉBUT DE CARRIÈRE	ÉVOLUTION DE POSTE
femme de chambre	gouvernante
garçon de café ou serveur	chef de rang ou maître d'hôtel
réceptionniste	chef de réception.

Au salaire (souvent le SMIC lorsqu'on débute), viennent s'y ajouter les pourboires, les avantages en nature (les repas), les heures supplémentaires, ou les extras. Dans les grands groupes (Accor, Sodexo, ...), d'autres sources de rémunération ou avantages complètent le salaire : primes, intéressement, participation ou encore activités du comité d'entreprise.

## À SAVOIR : exemples de salaires hors-avantages

SALAIRE DÉBUT DE CARRIÈRE	SALAIRE ÉVOLUTION DE POSTE
Commis de cuisine 1 583 € bruts/mois	Cuisinier 1 807 € bruts/mois Chef de cuisine 2 688 € bruts/mois
Serveur 1 648 € bruts/mois	Maître d'hôtel 2 329 € bruts/mois
Réceptionniste 1 879 € bruts/mois	Chef de réception 2 313 € bruts/mois
Femme-valet de chambre 1 567 € bruts/mois	Gouvernante 1 948 € bruts/mois

## 6. LA VOIE « ROYALE » DE L'ALTERNANCE

La voie de l'alternance est très appréciée par les professionnels du secteur. Elle permet, à travers des stages rémunérés, d'apprendre dans les conditions réelles d'exercice du métier. A l'issue de la formation, une certification est obtenue, facilitant le recrutement et l'intégration dans l'emploi.

## 7. LE « COUP DE FEU » DURE ENVIRON 2 HEURES

Le « coup de feu » bien connu en cuisine est une période d'intense activité au moment des repas, qui requiert une forte réactivité. Ces moments permettent souvent de souder les équipes.

## 8. LES HORAIRES DÉCALÉS

Si les horaires décalés présentent des inconvénients pour certains, ils sont en revanche fort appréciés par les personnes noctambules ou celles qui préfèrent garder des plages de temps libre en journée ou entre deux saisons.

## 9. DES MÉTIERS SAISONNIERS

Les saisons (été, hiver) permettent à bon nombre de personnes d'intégrer un emploi et d'acquérir ou compléter leur expérience professionnelle. De plus, les saisons donnent l'occasion de découvrir d'autres régions de France ou d'autres pays.

## 10. CRÉER SA PROPRE ENTREPRISE

Les secteurs de l'hôtellerie-restauration offrent l'opportunité de créer sa propre entreprise et de devenir son propre chef. Pour autant, ni la concurrence, ni le coût d'investissement dans le matériel, ne doivent être sous-estimés si l'on choisit cette voie.

### À CONSULTER :

<http://www.fafih.com/content//-observatoire/service-etudes-et-statistiques>

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

[http://www.lesmetiers.net/orientation/p1\\_196761/les-metiers-de-l-hotellerie-restauration](http://www.lesmetiers.net/orientation/p1_196761/les-metiers-de-l-hotellerie-restauration)

<http://www.metiers-hotel-resto.fr/>

<http://www.umih.fr>

