



L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

en Midi-Pyrénées



L'ESSENTIEL
DES MÉTIERS

N°3 - Décembre 2005

En partenariat avec :

- le Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière (Fafih)
- la Commission régionale paritaire formation de l'industrie hôtelière (Crpfih)

ÉDITO

« L'essentiel des métiers » est une production du CarifOref Midi-Pyrénées* au service des personnes jeunes ou adultes qui cherchent une orientation professionnelle par le choix d'un métier. Cette approche, nous l'avons voulue régionale.

Nous publions donc une collection proposant une information utile sur un secteur, ses métiers, ses filières de formation en Midi-Pyrénées.

Notre objectif est de mettre à la portée de tous : professionnels de l'accueil, de l'information, de l'orientation mais également du public concerné, une palette d'informations présentant un caractère à la fois informatif, didactique et attractif.



Monique IBORRA,
*Première Vice-Présidente de la
Région Midi-Pyrénées.
En charge de l'emploi, la formation
professionnelle, l'apprentissage,
l'insertion, la politique de la Ville.
Présidente du CarifOref Midi-Pyrénées.*

* Centre d'animation et de ressources de l'information sur la formation,
Observatoire régional emploi-formation.

■ ■ Une sélection de **MÉTIERS**
(p. 4)

Sommaire

■ ■ Les **ATOUTS** du secteur
Hôtellerie-Restauration en
Midi-Pyrénées (p. 2)

■ ■ Les filières de
FORMATION
proposées en Midi-Pyrénées
(p. 10)

■ ■ Des **CHIFFRES CLÉS**
sur la filière en Midi-Pyrénées
(p. 14)

■ ■ Informations utiles pour
EN SAVOIR PLUS
(p. 16)

Collection « L'essentiel des métiers » - Décembre 2005
Directeur de publication : Jean-Bernard Ruggieri
Rédaction : CarifOref Midi-Pyrénées - Pôle OREFMétiers
Maquette, mise en page : ICOM, CarifOref Midi-Pyrénées
Crédits Photos : Aeeht
Dépôt légal à parution
Imprimé par : Imprimerie Capitouls
Diffusion 1500 exemplaires

Les atouts

du secteur Hôtellerie-Restauration en Midi-Pyrénées

Rares sont les métiers dont on peut dire avec certitude qu'ils ont un avenir assuré. C'est le cas du secteur Hôtellerie-Restauration qui recrute en nombre en Midi-Pyrénées comme partout en France. Il offre une large palette de métiers demandant professionnalisme et savoir-faire et donne, à tous ceux qui s'y engagent, l'opportunité de construire une vie professionnelle réussie.

➤ Un secteur en forte progression

Plus de 800 000 personnes, salariés et indépendants, dont 630 000 salariés permanents, travaillent en France dans l'Hôtellerie et la Restauration, hors période de haute saison. Ces effectifs sont en constante augmentation depuis dix ans : ils ont augmenté de 32 % en France et de 48 % en Midi-Pyrénées qui, avec 21 600 salariés, fait partie des premières régions créatrices d'emplois.

➤ Un grand besoin de main-d'œuvre qualifiée

Ce fort potentiel de croissance demande une main-d'œuvre qualifiée afin de satisfaire la demande d'une clientèle de plus en plus exigeante. Ce sont de vrais métiers, et non pas des petits boulots comme on le pense parfois, dans lesquels le savoir-être est aussi important que le savoir-faire.

Aptitudes, tempéraments, ambitions différentes et en face des types d'emplois différents, selon les secteurs et la taille des établissements.

Une grande diversité de métiers

Le secteur de l'Hôtellerie-Restauration comprend essentiellement les cafés, les bars, les brasseries, les restaurants traditionnels ou de collectivités, les cafétérias, les traiteurs, les hôtels et hôtels-restaurants, sans oublier les bowlings, les casinos jeux, les établissements de thalassothérapie.

➤ Vers une vie professionnelle réussie

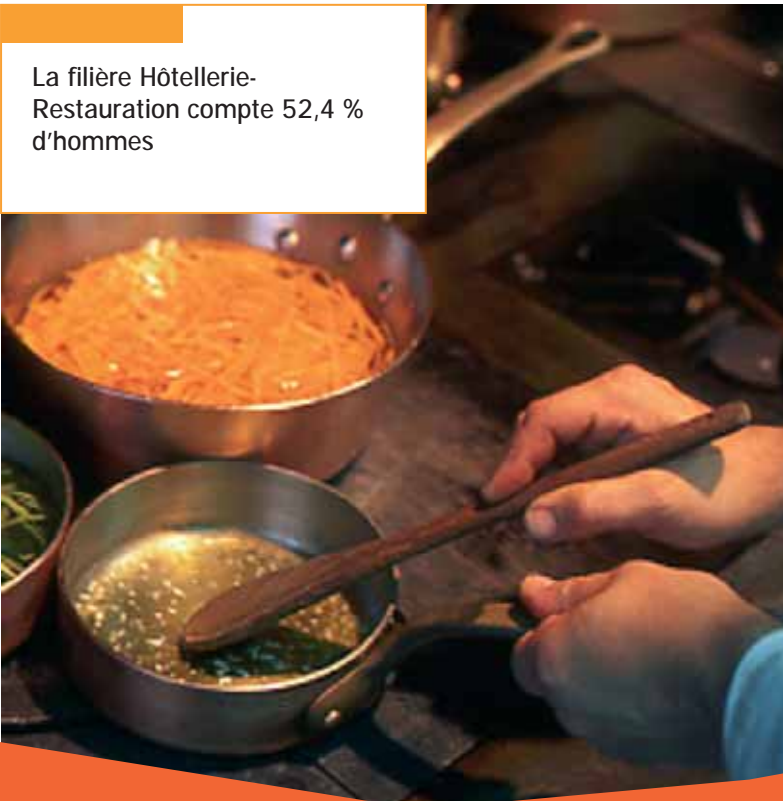
Ces métiers ont le vent en poupe. Tous ceux qui s'engagent dans ces carrières sont assurés de trouver un emploi : les besoins en recrutement sont énormes.

Les envies de construire une vie professionnelle, de nouer des contacts riches et diversifiés, d'exercer sa passion dans le monde entier peuvent être satisfaites. Ce sont des métiers à la carte.

De meilleures conditions sociales

En 2004, les organisations de salariés et les organisations patronales ont signé trois accords qui sont des avancées importantes pour le secteur. Ils portent sur l'augmentation du Smic, des jours de congé, sur la prévoyance et sur la formation.

La filière Hôtellerie-
Restauration compte 52,4 %
d'hommes



Des métiers de la filière Hôtellerie-Restauration

Le secteur Hôtellerie-Restauration regroupe de nombreux métiers. Chacun d'eux a sa spécificité mais tous demandent rigueur et implication pour être exercés avec professionnalisme.

Métiers des cafés, bars et brasseries

➤ Serveur de café, bar, brasserie

Dans un café ou une brasserie, le serveur est un élément clef de l'ambiance du lieu et de la satisfaction des clients. Il accueille, prend les commandes, assure le service au bar, dans la salle ou en terrasse. Il approvisionne et met en place également le comptoir et la salle. Vivacité d'esprit, mémoire, précision du geste, résistance physique sont indispensables de même que bonne humeur, dynamisme et convivialité. Ce métier convient particulièrement à ceux qui aiment les contacts et les échanges.

Quelles formations ?

- > CAP Services en brasserie-café
- > MC Employé barman
- > BP Barman
- > CQP-IH Reconnaissance d'aptitude à l'emploi
- > CQP-IH Serveur de restaurant



Métiers de la restauration

➤ Serveur de restaurant

Le serveur de restaurant ne se consacre pas qu'au service des clients. Avant leur arrivée, il dresse les tables et en assure la décoration ; pendant les repas, il assure la liaison entre la salle et la cuisine, apporte les plats et les débarrasse tout en veillant à satisfaire les clients ; après leur départ, il range le matériel et nettoie la salle.

Précision, rapidité, discrétion, excellente mémoire et grande courtoisie sont des atouts essentiels pour exercer ce métier sans oublier la capacité de gérer avec efficacité et bonne humeur les « coups de feu » et les exigences des clients.

Quelles formations ?

- > CAP Restaurant
- > BP Restaurant
- > BEP - Bac pro Restauration option service
- > CQP-IH Serveur de restaurant
- > CQP-IH Reconnaissance d'aptitude à l'emploi



➤ Cuisinier

Devant son « piano », le cuisinier compose chaque jour plats et menus. Il travaille dans un restaurant traditionnel ou gastronomique ou encore dans une petite ou une grande collectivité.

Si la cuisine est un « art », elle demande aussi une bonne résistance physique, de la méticulosité, de la rigueur et de la sensibilité. C'est un métier qui offre de nombreux débouchés à qui sait concilier vocation,

Quelles formations ?

- > CAP Cuisine
- > BP Cuisinier
- > BEP - Bac pro Restauration option cuisine
- > CQP-IH Reconnaissance d'aptitude à l'emploi
- > CQP-IH Agent de restauration



Les jeunes désirant s'investir dans le domaine de la restauration peuvent trouver l'emploi et l'établissement qui correspondent à leur personnalité, tant les propositions sont diverses : restauration gastronomique, traditionnelle, à thème, commerciale, collective... C'est un secteur qui favorise la **promotion et la mobilité géographique**.

Métiers de l'hôtellerie

➤ Le service des étages

Femmes de chambre, lingères, gouvernantes sont indispensables à la bonne marche de l'hôtel et, en conséquence, à son image. Ce sont principalement des femmes qui s'occupent de l'entretien des chambres et des parties communes, du nettoyage du linge, de la finalisation de la décoration. Dans certains établissements, elles servent aussi le petit déjeuner.

Ces métiers demandent discrétion, propreté, sens de l'organisation, bonne forme physique et initiative.

Quelles formations ?

- > CAP Services hôteliers
- > CQP-IH Employé d'étages
- > CQP-IH Reconnaissance d'aptitude à l'emploi



➤ Réceptionniste

Le réceptionniste est la tour de contrôle de l'hôtel. Il accueille les clients, répond à leurs questions, veille à leur confort. Il doit être particulièrement aimable et capable de gérer les « coups de feu » au moment, par exemple, de l'encaissement des notes le matin ou de l'arrivée simultanée de nombreux clients. Dans les périodes plus calmes, il met à jour le planning de réservation, traite le courrier, répond aux appels téléphoniques... Outre son sens de l'organisation et sa convivialité, il doit maîtriser l'informatique et parler au moins une langue étrangère.

Quelles formations ?

- > MC Accueil-réception
- > CQP-IH Réceptionniste





Les Mentions complémentaires que l'on peut acquérir en un an de formation après un CAP, un BEP ou un Bac pro offrent une grande gamme de spécialisations. Outre celles déjà mentionnées, on peut, par exemple passer une MC de Cuisinier en desserts de restaurant, d'Employé traiteur, de Sommellerie... et bien d'autres encore ! Renseignez-vous !

Les filières

de formation

de l'Hôtellerie-Restauration

en Midi-Pyrénées

L'offre de formation initiale de la filière Hôtellerie-Restauration en Midi-Pyrénées dispose d'une bonne couverture géographique dans la région. C'est une offre large et diversifiée qui va du CAP au BTS. 35 % des jeunes de la région choisissent une formation en apprentissage parce qu'elle allie pédagogie et connaissance du milieu professionnel.

➤ Les diplômes de la formation initiale

CAP

Certificat d'aptitude professionnelle

BEP

Brevet d'études professionnelles

MC

Mention complémentaire

BP

Brevet professionnel

Bac pro

Baccalauréat professionnel

Bac techno

Baccalauréat technologique

BTS

Brevet de technicien supérieur

CQP-IH

Certificat de qualification professionnelle de l'industrie hôtelière

Niveau V

- > CAP Cuisine
- > CAP Restaurant
- > CAP Services en brasserie-café
- > CAP Services hôteliers
- > BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- > MC Cuisinier en desserts de restaurant
- > MC Employé traiteur
- > MC Sommellerie
- > MC Employé barman

Niveau IV

- > Bac pro Restauration option cuisine
- > Bac pro Restauration option service
- > BP Cuisinier
- > BP Restaurant



- > BP Sommelier
- > BP Barman
- > MC Accueil-réception
- > Bac techno Hôtellerie

Niveau III

- > BTS Hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service
- > BTS Hôtellerie-restauration option mercatique et gestion hôtelière
- > BTS Responsable de l'hébergement à référentiel commun européen



CQP-IH : Certificat de qualification professionnelle de l'industrie hôtelière

- > CQP-IH « Recape » (reconnaissance d'aptitude à l'emploi) (MIP)
- > CQP-IH Agent de restauration (MIP)
- > CQP-IH Serveur de restaurant (MIP)
- > CQP-IH Employé d'étages (MIP)
- > CQP-IH Réceptionniste (MIP)
- > CQP-IH Assistant d'exploitation spécialisations restauration et hébergement (MIP)
- > CQP-IH Chef gérant (MIP)
- > CQP-IH Employé qualifié de restauration
- > CQP-IH Employé technique de restauration
- > CQP-IH Exploitant en restauration



Ce diplôme peut se préparer en Midi-Pyrénées.

Pour savoir où se renseigner : voir rubrique « En savoir plus » p. 16.



Les CQP

Certificats de qualification professionnelle

Ce sont des titres créés et délivrés par les branches professionnelles qui mettent en place des formations adaptées à leurs besoins et reconnues grâce à la certification. L'entreprise est principale responsable de l'évaluation (évaluation en continu réalisée au poste de travail).

Il n'existe aucun pré-requis en termes de niveau et de diplôme. Les CQP sont aussi accessibles par la voie de la VAE.

Chiffres clés

sur la filière en Midi-Pyrénées

Midi-Pyrénées est la quatrième région touristique en termes de fréquentation en hôtellerie après l'Île-de-France, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Rhône-Alpes (source Ministère du tourisme).

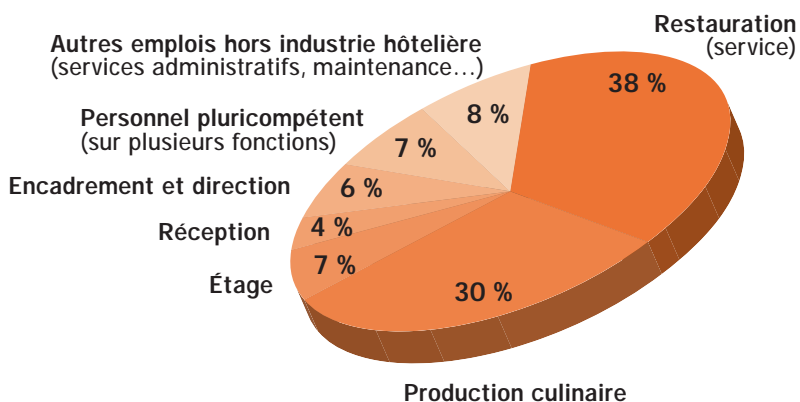
➤ Les emplois

La région Midi-Pyrénées compte :

- > 8 000 cafés, hôtels, restaurants
- > 21 600 salariés
- > 2 000 nouveaux postes sont ouverts chaque année

La **restauration** est l'élément majeur de ce secteur, qu'elle se situe dans un cadre indépendant ou collectif ou qu'elle soit associée à l'hébergement.

Répartition des emplois par activité

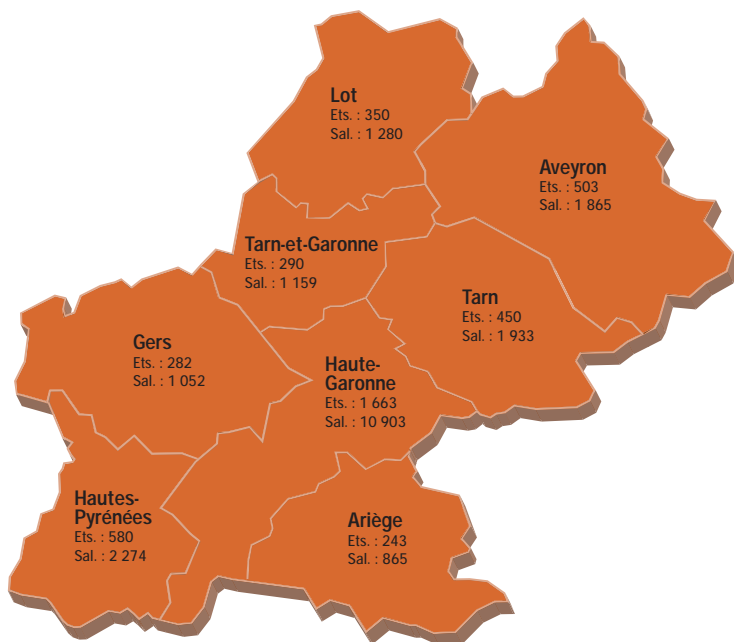


> Les entreprises

La filière se caractérise par une très forte proportion d'établissements de petite taille : en Midi-Pyrénées 91 % des établissements avec salarié(s) ont moins de 10 salariés.

Répartition des établissements et des salariés par département

Région	Hôtellerie	Restauration	Restauration collective	Autre
Établissements	1 174	2 121	516	567
Salariés	6 595	9 354	3 802	1



Source : Unédic décembre 2003.

Des besoins en main-d'oeuvre

Les emplois les plus recherchés sont ceux de la restauration autour des métiers :

- > de service
- > de cuisine

En savoir plus

sur le secteur, les métiers et les formations

➤ Bibliographie

- > **Fiches métiers de l'Onisep**
Tome 4 Hôtellerie, Restauration, Tourisme loisirs.
- > **Les métiers de l'industrie hôtelière (Fafih)**
- > **Fiche du Cidj 2.382 Hôtellerie et restauration**
- > **Fiches Rome**
Répertoire opérationnel des métiers et des emplois de l'Anpe.

Personnel de l'hôtellerie	Personnel de la restauration	Personnel de café, bar, brasserie
<p>Étage 13 111 employé d'étage</p> <p>Hall, réception, accueil 13 121 employé du hall 13 122 réceptionniste en hôtellerie</p> <p>Encadrement technique 13 131 gouvernant en établissement hôtelier 13 132 concierge d'hôtel 13 133 chef de réception 13 135 exploitant d'hôtel 13 134 directeur d'hébergement</p>	<p>13 221 employé polyvalent de restauration</p> <p>Cuisine 13 211 aide en cuisine 13 212 cuisinier</p> <p>Salle et office 13 222 serveur en restauration 13 223 sommelier 13 224 barman</p> <p>Encadrement technique 13 231 chef de cuisine 13 232 maître d'hôtel 13 235 exploitant de restaurant 13 233 responsable restauration en collectivité 13 234 directeur de restaurant</p>	<p>Service 13 311 employé de café, bar, brasserie</p> <p>Encadrement technique 13 321 exploitant de café, bar, brasserie</p>

> Lieux d'information

- > Les centres de ressources des Maisons communes emploi formation (Mcef)
- > Les centre d'information et d'orientation (CIO)
Adresses sur le site : www.education.gouv.fr
- > Le réseau d'information jeunesse
Adresses sur le site : www.cidj.com

> Sur Internet

- > www.fafih.com
Organisme paritaire collecteur agréé de l'Industrie hôtelière et des activités connexes.
- > www.adejih.org
Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière.
- > www.bourse-emploi.com
Le site d'annonces d'emploi dédié aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.
- > www.anpe.fr
Espace candidat : s'informer sur les métiers, fiches métiers.
- > www.onisep.fr
Informations sur les métiers et les formations.
- > www.crij.org
Informations et services sur les métiers, l'enseignement, la formation, l'emploi en Midi-Pyrénées.
- > www.studyrama.com
Site des 16-25 ans sur l'orientation, l'emploi, les loisirs et la vie pratique.
- > www.euro-France.net/info_metiers
Présentation des 7 métiers qui promettent des recrutements importants dans les années à venir.

Le diagnostic et sa synthèse sur la filière Hôtellerie-Restauration sont consultables et téléchargeables sur le site du CarifOref Midi-Pyrénées : www.cariforef-mp.asso.fr

Avec la collection *L'essentiel des métiers*, le CarifOref Midi-Pyrénées illustre la conjugaison de ses missions essentielles : l'analyse de la relation emploi formation et la diffusion de l'information auprès des acteurs de l'emploi et de la formation en Midi-Pyrénées.

La Région Midi-Pyrénées soutient ce projet dans le cadre des Contrats d'objectifs, qui fixent les priorités en matière de formation professionnelle pour le secteur. En partenariat avec le Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière (Fafih) et la Commission régionale paritaire formation de l'industrie hôtelière (Crpfih) de Midi-Pyrénées, il apporte une réponse aux besoins d'informations sur le secteur, ses métiers, ses filières de formation en Midi-Pyrénées.

L'Hôtellerie-Restauration est un secteur en forte progression avec d'importants besoins en main-d'oeuvre.

Ce document est accessible en téléchargement sur le site du CarifOref Midi-Pyrénées.

CarifOref Midi-Pyrénées
Immeuble Buroplus
rue de Sienne - BP 325
31313 Labège Cedex

Tél. : 05 62 24 05 99
Fax : 05 62 24 05 98
Courriel : info@cariforef-mp.asso.fr
Web : www.cariforef-mp.asso.fr



Contrat de plan État-Région 2000-2006

