

N°13 HOTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

CHIFFRES

GUIDE

F
ORMATION

O
RIENTATION

E
MPLOI

Parole d'expert - Chantal Maudhuit
Présidente de la Chambre Syndicale de
l'Industrie Hôtelière d'Eure et Loir

Le secteur de l'hôtellerie-restauration, l'un des premiers pôles de recrutement national, figure parmi les secteurs clés de l'économie française

Un secteur dynamique et attractif

Notablement modernisé par de nouveaux avantages sociaux, des salaires revus à la hausse, l'amélioration de la formation des jeunes, l'hôtellerie-restauration regroupe des métiers très divers. Les niveaux de formation se déclinent du CAP au Master (Bac + 5).

Un secteur en mouvement et favorable à l'emploi

Le secteur est toujours en mouvement; il est ouvert à des personnes de tous horizons : les jeunes, les demandeurs d'emploi, les passionnés...toutes les personnes qui souhaitent apprendre un métier, faire carrière ou devenir patron.

Des métiers exercés dans 3 secteurs d'activités

59,5% des actifs exercent au sein de l'activité « hébergement et restauration »

15,7% exercent au sein du secteur industriel

8,9% exercent au sein de l'administration publique, enseignement, santé et action sociale

Hausse du nombre d'actifs

Depuis 1999, on dénombre 359 actifs supplémentaires au profit des cuisiniers, patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants.

3 460
actifs en emploi

soit 3,8% des actifs du bassin
de Chartres

Evolution
depuis
1999

+11,6% Actifs de l'hôtellerie, restauration, alimentation

-4,7% 881 Bouchers, charcutiers et boulangers

+55,5% 1 084 Cuisiniers

-12,1% 1 045 Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration

+20,4% 450 Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants

Répartition de la population active par sexe

62,6% Hommes (+4,5% depuis 1999)

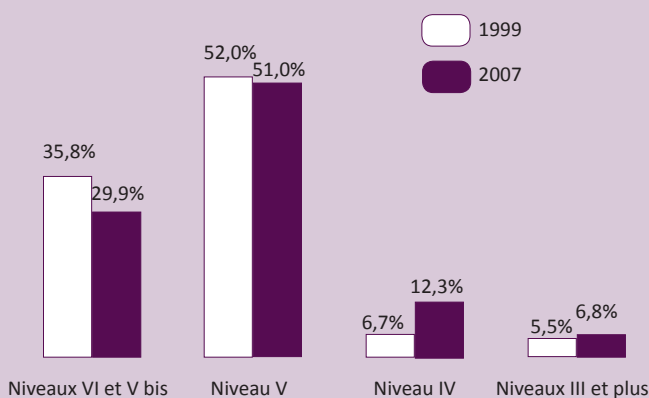
37,4% Femmes (+25,9% depuis 1999)

Indicateur de renouvellement de la population active

2,1 actif de moins de 30 ans pour 1 actif de plus de 50 ans (2,1 en 1999)

17,8% actifs de plus de 50 ans (16,8% en 1999)

Evolution du niveau de formation des actifs en emploi



Des métiers majoritairement masculins

Sur 3 460 actifs, on compte 2 167 hommes. Notons que les métiers d'employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration font une exception avec 59% de femmes actives.

Renouvellement de l'emploi

Contrairement à la majorité des domaines professionnels, l'hôtellerie, restauration, alimentation accueille de nombreux jeunes actifs.

La relève des métiers semble assurée et relativement fluide. L'attractivité des métiers de ce domaine joue pleinement.

Très faible progression du niveau de formation

Depuis 1999, le niveau de qualification des métiers est resté relativement identique. Les niveaux de qualification (hors niveau de compétence) requis pour accéder aux métiers du domaine ont peu évolué.



Les besoins de main d'oeuvre - source enquête BMO

Des besoins de recrutement réguliers et difficiles à satisfaire

Régulièrement, les employeurs déclarent avoir des difficultés à recruter au sein de l'enquête Besoin de Main d'Oeuvre de Pôle emploi.

En 2012, sur 313 projets de recrutement, 68% sont jugés difficiles à réaliser.

N°13 HOTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

METIERS

GUIDE

F
ORMATION

O
RIENTATION

E
MPLOI

Bouchers, charcutiers, boulangers

Boucher

Choisit, achète, transforme (carcasse entière, gros morceaux de coupe ou pièces de détail) et vend des produits carnés, des volailles et de la triperie.

Niveau d'accès : CAP à bac pro en boucherie.

Cadres d'exercice : Boucherie, marché, grande et moyenne surface (GMS), industrie alimentaire.

Codes ROME associés : D1101, H2101

Charcutier traiteur

Prépare et réalise des produits de charcuterie et des plats cuisinés traiteurs (entrées froides, entrées chaudes, plats cuisinés). Effectue la vente des produits.

Niveau d'accès : CAP à bac pro en charcuterie, traiteur, alimentation.

Cadres d'exercice : Boucherie, charcuterie, marché, GMS, industrie alimentaire.

Code ROME associé : D1103

Boulangier

Fabrique et vend toutes les variétés de pains et viennoiseries.

Niveau d'accès : CAP à bac pro en boulangerie.

Cadres d'exercice : Boulangerie, GMS, industrie alimentaire.

Code ROME associé : D1102

Pâtissier, confiseur

Prépare, confectionne et vend des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacier.

Niveau d'accès : CAP à bac pro en pâtisserie, chocolaterie, confiserie....

Cadres d'exercice : Pâtisserie, confiserie, glacier, chocolaterie, GMS, industrie alimentaire.

Code ROME associé : D1104

Cuisiniers et employés de restauration

Employé polyvalent de restauration

Prépare et assemble des produits, des plats simples chauds ou froids et en effectue la vente.

Niveau d'accès : CAP Employé polyvalent de restauration, cuisine.

Cadres d'exercice : Restauration collective, établissement de restauration rapide, brasserie, pizzeria, crêperie.

Codes ROME associés : G1603, G1604

Commis, Chef de parties, Cuisinier en restauration traditionnelle

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire. Peut effectuer l'entretien et le nettoyage des équipements de cuisine.

Niveau d'accès : CAP en cuisine, pouvant être complété par des Mentions complémentaires spécifiques (desserts, traiteur...).

Cadres d'exercice : Brasserie, restaurant traditionnel et gastronomique, entreprise de restauration collective.

Codes ROME associés : G1602, G1605

Chef de cuisine

Commande l'ensemble du personnel de cuisine. Contrôle la préparation et la finition des plats, leur qualité, leur présentation et leur départ vers la salle. Gère son service et décide des menus et de la carte, des prix de revient, de l'achat des marchandises.

Niveau d'accès : CAP à bac+2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service.

Cadres d'exercice : Restaurant traditionnel et gastronomique, entreprise de restauration collective, traiteur.

Code ROME associé : G1601

Serveur, Chef de rang

Effectue le service des plats en salle (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes,...). Entretien la verrerie et la vaisselle.

Niveau d'accès : CAP à bac pro en hôtellerie restauration.

Cadres d'exercice : Restaurant traditionnel et gastronomique, bar, hôtel.

Codes ROME associés : G1801, G1803

Maître d'hôtel

Accueille, place à leur table et conseille les clients. Supervise le service en salle (organisation, coordination de l'équipe, ...).

Niveau d'accès : CAP à bac+2 (BTS) en hôtellerie restauration. La pratique de l'anglais et de l'outil informatique peut être demandée.

Cadres d'exercice : Restaurant traditionnel et gastronomique, hôtel.

Code ROME associé : G1802

Sommelier

Conseille les clients dans le choix des vins, effectue le service et la dégustation et établit la carte des vins et des boissons. Peut acheter les vins et alcools auprès de fournisseurs et gérer le budget de la sommellerie.

Niveau d'accès : CAP à bac pro en sommellerie, hôtellerie restauration.

Cadres d'exercice : Restaurant traditionnel et gastronomique, bar à thème, cave vinicole.

Code ROME associé : G1804

Employés de l'hôtellerie

Employé d'étage

Nettoie, remet en ordre et entretient les chambres, salles de bain et parties communes. Peut participer à l'entretien du linge.

Niveau d'accès : CAP à bac pro en services hôteliers.

Cadre d'exercice : Hôtel.

Codes ROME associés : G1501, G1502

Bagagiste

Accueille, accompagne (port des bagages, prise en charge des voitures, ...) les clients à leur arrivée, leur départ et durant leur séjour. Peut renseigner les clients sur les services de l'établissement et son environnement.

Niveau d'accès : CAP en services hôteliers. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères peut être exigée. Le permis B est requis pour les postes de voiturier.

Cadre d'exercice : Hôtel.

Code ROME associé : G1702

Réceptionniste

Accueille les clients et gère les formalités, de l'arrivée au départ. Prend en charge les réservations, la facturation, l'encaissement des séjours et le traitement du courrier.

Niveau d'accès : CAP à bac+2 (BTS) en hôtellerie, tourisme, commerce. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

Cadre d'exercice : Hôtel.

Codes ROME associés : G1701, G1703

Gouvernant

Supervise et gère une équipe d'employés d'étage. Contrôle la conformité du travail effectué avant la mise à disposition des chambres.

Niveau d'accès : Bac en hôtellerie. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

Cadre d'exercice : Hôtel.

Code ROME associé : G1503

Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants

Directeur de restaurant

Gère son établissement sur les plans humain, technique et administratif. Supervise le travail en cuisine en relation avec le chef, organise le travail en salle, assure les relations avec la clientèle et les fournisseurs. Peut se charger du recrutement des salariés.

Niveau d'accès : CAP à bac+2 (BTS/ DUT) en hôtellerie, restauration, gestion et commerce. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

Cadres d'exercice : Restaurant traditionnel et gastronomique, brasserie.

Codes ROME associés : G1401, G1402

Responsable d'établissement de restauration collective

Supervise et contrôle la production et le fonctionnement (cuisine, service, achats, ...) d'un ou plusieurs établissements de restauration. Peut recruter du personnel.

Niveau d'accès : Bac+2 (BTS) à bac+5 (Master) en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective, commerce.

Cadres d'exercice : Cuisine centrale, hôpital, entreprise de restauration collective.

Code ROME associé : G1404

Directeur d'hôtel

Dirige, organise et coordonne l'ensemble des services d'un établissement hôtelier (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers,...).

Niveau d'accès : Bac+2 (BTS) à bac+5 (Master) en hôtellerie et restauration, restauration collective, commerce. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

Cadre d'exercice : Hôtel.

Codes ROME associés : G1401, G1402

Directeur d'un centre de loisir

Organise l'activité et gère l'exploitation de structures de loisirs ou d'hébergement touristique dans ses dimensions techniques, commerciales, humaines, financières.

Niveau d'accès : CAP à licence en management des établissements de loisirs, hôtellerie de plein air.

Cadres d'exercice : Etablissement de jeux, camping, infrastructure sportive, parc de loisirs, résidence de tourisme.

Code ROME associé : G1403



Pour aller plus loin

Sur les métiers de bouche :

www.metiersducommerce.fr

Sur les métiers de l'hôtellerie restauration :

www.umih.fr

Sur le secteur de l'hôtellerie restauration :

www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-secteurs-professionnels-a-explorer/Hotellerie-restauration-des-emplois-pour-tous-les-gouts

N°13 HOTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION FORMATIONS

GUIDE

F
FORMATION

O
RIENTATION

E
EMPLOI

Formations sur le bassin chartrain

En formation scolaire

BTS Tourisme (en alternance) - Lycée EFAGRIR - Franz Stock

Brevet Professionnel Cuisine (en alternance) - CFA Interpro

Brevet Professionnel Restaurant (en alternance) - CFA Interpro

Brevet Professionnel Boulanger (en alternance) - CFA Interpro

Mentions complémentaires Boulangerie spécialisée (en alternance) CFA Interpro

Mentions complémentaires Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (en alternance) - CFA Interpro

CAP Cuisinier (en alternance) - CFA Interpro

CAP Restaurant (en alternance) - CFA Interpro

CAP Boucher (en alternance) - CFA Interpro

CAP Charcutier-traiteur (en alternance) - CFA Interpro

CAP Boulanger (en alternance) - CFA Interpro

CAP Pâtissier (en alternance) - CFA Interpro

CAP Chocolatier-confiseur (en alternance) - CFA Interpro

En formation continue

CAP Cuisine et restaurant - niveau IV - GRETA

Professionalisation aux métiers de cuisiniers et de serveurs niveau V - GRETA

Contacts utiles

Lycée EFAGRIR – Franz Stock

2 rue des Fleurs – 28630 Mignières
02 37 26 46 07 – www.efagrir.com

CFA Interprofessionnel d'Eure et Loir

Rue Isidore Douin – 28000 CHARTRES
02 37 91 66 66 – www.cfainterpro-28.fr

GRETA

20 rue du Commandant Chesne – 28000 CHARTRES
02 37 18 78 35 – <http://greta-chartres-nogent-chateaudun.tice.ac-orleans-tours.fr/php5/>

Formations sur le reste du département

En formation scolaire

Bac professionnel Restauration (en alternance) - Lycée professionnel privé Notre-Dame

Mentions complémentaires Pâtisserie boulangère
Lycée privé Notre-Dame

CAP Assistant technique en milieux familial et collectif - Lycée privé Notre-Dame, Lycée Jean-Félix Paulsen

CAP Agent polyvalent de restauration - Lycée Jean-Félix Paulsen, Lycée Gilbert Courtois

CAP Boulanger - Lycée privé Notre-Dame

CAP Pâtissier - Lycée privé Notre-Dame

CAP Cuisine - Lycée privé Notre-Dame

CAP Restaurant - Lycée privé Notre-Dame

CAP Services en brasserie-café* - Lycée privé Notre-Dame

En formation continue

Titre professionnel Agent de restauration - niveau V - GRETA de Dreux

Professionnalisation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration
niveau VI - AFEC 28 (antenne de Châteaudun)

Contacts utiles

Lycée professionnel privé Notre-Dame

Château des Vaux – 28240 SAINT-MAURICE-SAINT-GERMAIN
02 37 53 70 70 – www.apprentis-auteuil.org

Lycée professionnel Jean-Félix Paulsen

1 boulevard du 8 mai 1945 – 28200 CHÂTEAUDUN
02 37 94 08 39 – www.lyceepaulsen.com

Lycée professionnel Gilbert Courtois

2 rue Salvador Allende – 28100 DREUX
02 37 38 09 10 – <http://www.etab.ac-caen.fr/lycee-salvador-allende>

GRETA de Dreux

1 rue des Marchebeaux -28100 DREUX
02 37 38 90 49 – <http://greta-chartres-nogent-chateaudun.tice.ac-orleans-tours.fr/php5>

AFEC 28

16 rue de la Taye – 28110 LUCÉ
02 37 35 92 95 – www.afec.fr

Quelques autres formations proposées en région Centre...

Licence professionnelle Management d'une unité de restauration à thème (en alternance) - IUT de Tours
www.iut.univ-tours.fr

BTS Responsable d'hébergement - Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois -
<http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

BTS Hôtellerie - restauration

Lycée des Métiers à Olivet (en alternance) - <http://www.lyc-fdolto-olivet.fr>

Lycée privé Saint-Louis à Montargis - www.saintlouis-montargis.com

Lycée Jacques Cœur à Bourges - <http://lyc-jcoeur.ac-orleans-tours.fr>

Lycée professionnel Châteauneuf à Argenton-sur-Creuse (en alternance) - www.lycee-chateauneuf.fr

Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois - <http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

CFA de la Ville de Tours (en alternance) - www.cfa-tours.fr

Mentions complémentaires Accueil - réception

CFA de la Ville de Tours (en alternance) - www.cfa-tours.fr

Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois - <http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

Mentions complémentaires Organisateur de réceptions - Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois

<http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

Bac professionnel Boucher, charcutier, traiteur (en alternance) - CFA Interprofessionnel de l'Indre à Châteauroux - www.cfacm36.fr

Brevet professionnel Sommelier (en alternance) - Lycée Albert Bayet - www.bayet.org

* diplômes également préparés en formation continue

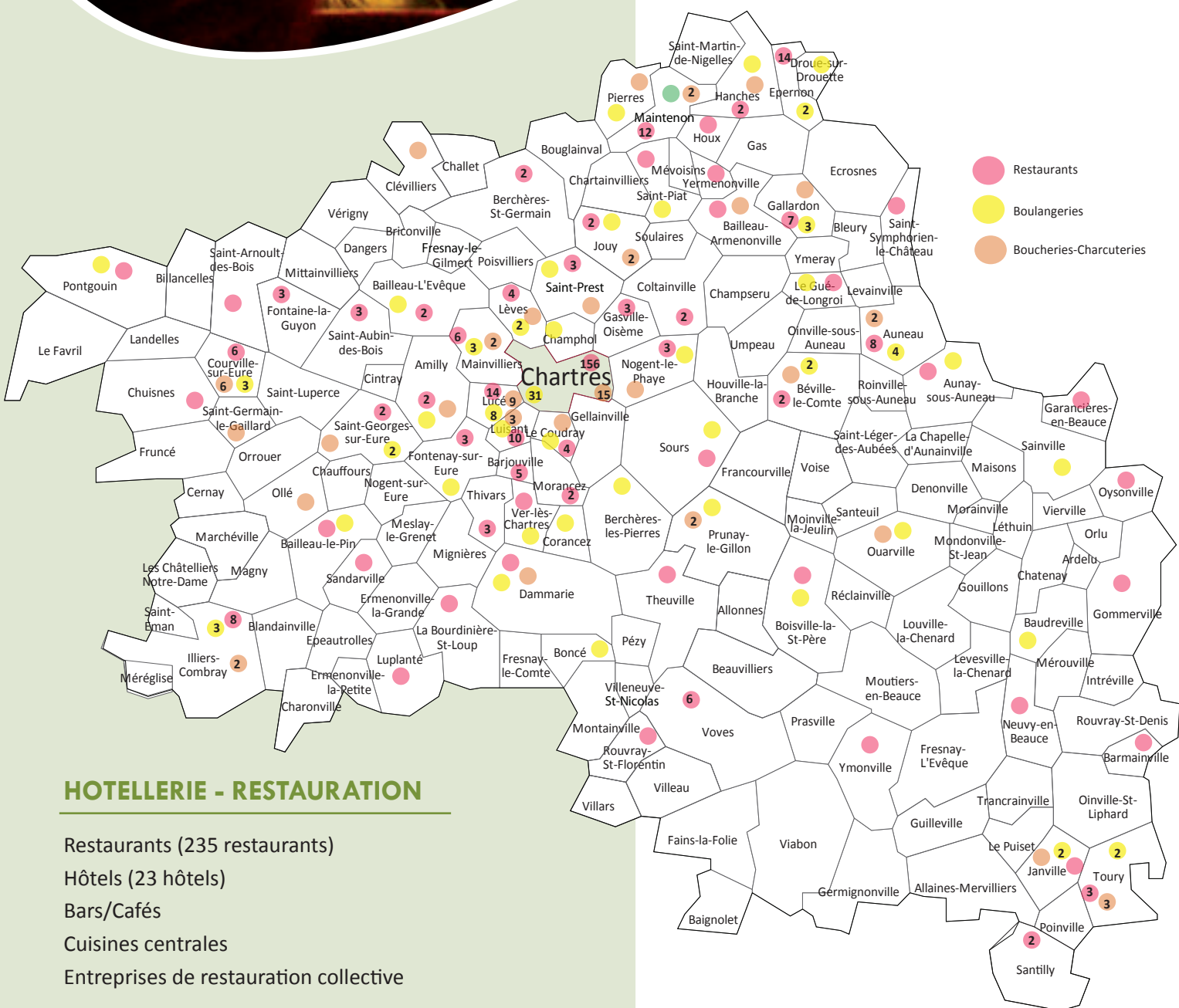
N°13 HOTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION ENTREPRISES

GUIDE

F
ORMATION

O
RIENTATION

E
MPLOI



HOTELLERIE - RESTAURATION

Restaurants (235 restaurants)

Hôtels (23 hôtels)

Bars/Cafés

Cuisines centrales

Entreprises de restauration collective

ALIMENTATION

Grandes surfaces (3 hypermarchés, 15 supermarchés)

Boucheries - Charcuteries (42 boucheries charcuteries)

Boulangeries - Pâtisseries (62 boulangeries)



HOTEL & SPA GRAND MONARQUE

www.bw-grand-monarque.com

En 1907, Paul Lamotte rachète l'établissement déjà classé comme le meilleur hôtel de la ville dans la première édition du guide Michelin datée de 1900. En 1926, Robert Drouet, gendre du précédent, reprend l'illustre maison. L'ère Drouet durera jusqu'en 1968, année où Georges et Geneviève Jallerat tombent amoureux de ce monument légendaire. En 1999, après avoir cultivé l'âme et les charmes de la prestigieuse institution, ils passent le relais à leur fils Bertrand et son épouse Nathalie.

Nathalie et Bertrand reprennent l'hôtel dans le but de garder l'esprit créé par Georges et Geneviève : l'élégance d'une belle maison de province et l'authenticité d'une vraie cuisine française. En 1999, le bar « Le Madrigal » devient un bar – brasserie. La brasserie est transférée dans « la Cour » ; le Madrigal redevient alors un bar lounge entièrement redécoré par Nathalie ; le restaurant gastronomique est relooké dans un esprit plus contemporain et renommé « Georges » en honneur à Georges Jallerat et en 2009, il acquiert son étoile au guide Michelin. En 2010, c'est le spa qui ouvre ses portes pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante et internationale.

L'entreprise emploie une soixantaine de personnes :

- le service « cuisine » compte environ 27 personnes dont 8 apprentis, le restaurant gastronomique « le Georges » : 10 salariés dont 2 apprentis,
- la plonge : 3 salariés,
- la réception/veilleur de nuit : 6 personnes,
- l'étage : 6 salariés,
- les services support : 4 personnes,
- les hommes d'entretien : 2 salariés,
- la brasserie : 16 salariés dont 1 apprenti.



Ils recrutent régulièrement...

Des cuisiniers

Le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Créateur inspiré et appliqué, il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités.

Des chefs de partie

Sous les ordres du chef ou du second de cuisine, le chef de partie est responsable d'une catégorie de plats : les poissons, les sauces, les hors-d'œuvre...

Des commis de cuisine

Le commis est présent pour apprendre le métier et soulager ses aînés des tâches les plus fastidieuses.

Le profil

Le cuisinier qui n'aime pas manger n'est pas un vrai cuisinier! Gourmet et gourmand, il aime aussi bien préparer les plats que les déguster. Passionné et curieux, il fait preuve de sensibilité et de créativité pour réaliser la décoration de certains plats, élaborer des recettes et renouveler régulièrement la carte du restaurant. Titulaire d'un CAP cuisine, il possède idéalement de l'expérience dans un établissement du même type.

Les conditions

Le cuisinier doit être en bonne condition physique. Il doit faire preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. Vif, rapide et efficace, il a le souci de la propreté et de l'hygiène. S'il est chef d'équipe, ce professionnel doit aussi faire preuve d'autorité. Autonome, bon gestionnaire et pédagogue, il apprécie la prise de décision et le relationnel. Le cuisinier travaille debout, dans la chaleur des fourneaux, tôt le matin et tard le soir. Des conditions qui peuvent se révéler vite difficiles ! De plus, il faut être capable de gérer les coups de feu et la fatigue engendrée par les horaires de travail.

Ils recrutent également du personnel en salle.

Pour postuler

Le Grand Monarque
22 place des Epars, 28000 Chartres



KFC est une enseigne du groupe Yum! Brands (Pizza Hut, Taco Bell) qui possède près de 38.000 restaurants répartis dans le monde dont 16.000 restaurants KFC. Leader mondial de la restauration rapide de poulet, KFC compte aujourd'hui 143 restaurants en France et en aura 300 d'ici 2017. Sept mille collaborateurs travaillent déjà pour l'enseigne en France (equity et franchise).

Le restaurant du Coudray a ouvert le 3 juillet 2012. Il a battu le record de fréquentation de KFC France. Il compte aujourd'hui 64 employés et recrute régulièrement tout au long de l'année.



Ils recrutent régulièrement...

Des employés polyvalents

Les missions :

L'employé polyvalent participe au service client en appliquant les normes et standards KFC, en cuisine (production), à la préparation et l'assemblage des produits (zone d'emballage des produits), au comptoir, au drive (service au volant) et au lobby (salle clientèle). Il adopte une attitude commerciale dans chacun de ces postes.

L'employé polyvalent est placé sous la responsabilité du Directeur du restaurant. Néanmoins, il est tenu de respecter les instructions qui lui sont données par tout membre de l'équipe de gestion.

Les conditions :

L'employé polyvalent doit être majeur. Il travaille à temps partiel (22h/semaine maximum). La rémunération est sur la base du SMIC Horaire (9,40 euros brut/heure).

Une formation est dispensée aux employés polyvalents afin d'être opérationnels dans les activités qui leur sont attribuées.

Le profil :

Il n'y a pas de diplôme requis, ni d'expérience exigée. Les employés polyvalents sont recrutés sur leurs aptitudes à tenir le poste : aimer travailler en équipe, avoir la passion du client et le sens des responsabilités.

Pour postuler

Déposer un CV au restaurant de Chartres

7 rue du Forum – 28630 Le Coudray

ou postuler directement en ligne sur www.kfc-recrute.fr

