

→ DÉCEPTION DES COMMERÇANTS EN FIN D'ANNÉE



ACTIVITÉ. Baisse. Le dernier numéro de CCI'SCOPE, la note de conjoncture régionale des CCI du Centre-Val de Loire consacrée au Commerce, relève que plus d'un commerçant sur deux, de la région, a subi une diminution de son chiffre d'affaires entre le 4^e trimestre 2015 et le 4^e trimestre 2016. « Cela est particulièrement marqué pour les commerces de culture-loisirs (62 % ont vu leur CA baisser). Cette tendance n'est pas spécifique au dernier trimestre, puisque le CA de l'ensemble de l'année est également jugé inférieur à celui de 2015 par 48 % des commerçants. Le panier moyen est resté globalement stable au cours du 4^e trimestre, contrairement aux attentes des commerçants qui misaient sur des dépenses en hausse pour les fêtes de fin d'année. La situation financière est considérée comme normale par la moitié des commerçants, mais de réelles difficultés sont constatées dans tous les secteurs, à l'exception des grandes surfaces. » ■

Un chiffre

12%

des patrons estiment qu'il est plus facile d'embaucher en 2016 qu'en 2012 contre 38% qui pensent le contraire. Et 87% indiquent que les emplois créés sont de plus en plus précaires, selon le 65^e Baromètre des TPE de la Fudicial.

Vie d'entreprise → Eure-et-Loir

CRÉATEUR D'AVENIR

Chaque mois, une profession en tension localement et ses accès à découvrir

Les employés polyvalents de restauration

Ce mois-ci, nous mettons l'accent sur les entreprises du secteur de la restauration en Eure-et-Loir.

En partenariat avec la Maison de l'emploi de Chartres

L'évolution des modes de vie amène de plus en plus à manger « hors de chez soi ». La restauration rapide et collective se développe et les emplois progressent. Focus sur les employés polyvalents de restauration.

1 L'hôtellerie-restauration, un secteur en mouvement. L'Eure-et-Loir accueille 540 établissements employeurs dont 60 % sont des restaurants traditionnels et 20 % des restaurants de type rapide. Ce ne sont pas moins de 2.900 salariés qui sont employés dans le département. Depuis 2008, le nombre d'établissements a progressé de 5,4 % et le nombre de salariés de près de 9 %. Les employés de restauration qui représentent



MÉTIER. L'employé de restaurant prépare et dresse les plats, accueille les clients, effectue le service directement avec les clients. PHOTO QUENTIN REIX

près de 35 % des effectifs du secteur sont, avec les cuisiniers (35 %), les principaux métiers employés par les établissements.

2 Les emplois sont ouverts aux jeunes et sont vecteurs d'ascension sociale. Avec 51,5 % des employés âgés de moins de 30 ans, le secteur est particulièrement jeune, phénomène amplifié par l'apprentissage, un mode de recrutement largement plébiscité. D'autre part, dans le secteur de l'hôtellerie et surtout de la restauration, il est possible

de décrocher un emploi sans diplôme. Dans les cafés-restaurants, le niveau de qualification est souvent bas, tandis que dans l'hôtellerie, le niveau de qualification s'élève avec le prestige de l'établissement.

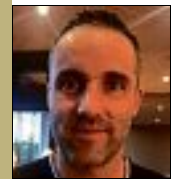
3 Contact, sourire et accueil sont les maîtres mots du métier. L'employé polyvalent en restauration collective assume plusieurs activités : il prépare et dresse les plats, accueille les clients, effectue le service, participe à l'encaissement, débarrasse

se les tables et plateaux et il remet la salle en ordre à l'issue du service. Il a le sens et le goût du service bien fait. Vêtu d'une tenue réglementaire, il est l'image de marque de son établissement. Aimable et convivial, il est doué pour le contact avec la clientèle pour laquelle il fait preuve d'attention et de vigilance.

4 Les formations sont nombreuses sur le territoire. D'abord, en apprentissage : CAP agent polyvalent de restauration au CFA agricole à Sours, au lycée professionnel Jean-Felix-Paulsen à Châteaudun, au lycée professionnel Gilbert-Courtois à Dreux, CAP restaurant au CFA interprofessionnel à Chartres, CAP agent, BP arts du service et commercialisation en restauration au CFA interprofessionnel, Bac pro commercialisation et service en restauration au Lycée professionnel Notre-Dame à Chartres. Ensuite, en formation scolaire : CAP agent polyvalent de restauration au lycée professionnel Jean-Felix Paulsen à Châteaudun, au lycée professionnel Gilbert-Courtois à Dreux, CAP restaurant au lycée professionnel Notre Dame Saint-Maurice Saint-Germain, CAP service en brasserie-café au lycée professionnel Notre Dame à Chartres. Enfin, en formation continue : acquérir les premiers gestes professionnels des métiers de la restauration et de l'hôtellerie au Greta Eure-et-Loir, titre professionnel agent(e) de restauration au Greta Eure-et-Loir et titre professionnel agent(e) d'hôtellerie à l'AFEC 28. ■

→ DITES-NOUS

Qu'est-ce qui vous épanouit dans votre métier ?



BERTRAND MALLET
Patron du Poivre rouge, à Chartres

Ce qui me fait aimer mon métier, c'est la satisfaction de mes clients, en plus de la bonne entente avec mes collaborateurs. Maintenir un bon climat social au sein de l'entreprise au service des clients qui fréquentent l'établissement reste un objectif de chaque instant. J'étais éduqué de cette façon. Originaire d'Aix-en-Provence, j'ai travaillé durant les étés de ma jeunesse à Saint-Cyr-sur-Mer, dans le Var. Ensuite, j'ai fait mes études à Orléans, dans le Loiret, et à Paris. Depuis vingt ans que je travaille dans le secteur de la restauration, je n'ai jamais oublié cette philosophie. C'est une réelle satisfaction de savoir que les consommateurs qui passent par votre établissement y sont satisfaits. La réputation d'un commerce dépend des avis des clients.

Propos recueillis par Ahmed Taghza

Sur le web

Retrouvez interviews, reportages, portraits supplémentaires, infos pratiques, etc. dans votre rubrique économie sur le site internet de votre quotidien :



www.lechorepublicain.fr



Découvrez les véritables réformes de la loi Travail !

Vendredi 3 mars 2017
à 8h30 au NOVOTEL Chartres
5 ter avenue Marcel Proust

Intervenant : **INFODOC EXPERTS**, service de consultations en matière fiscale, sociale et droit des sociétés du Conseil supérieur de l'Ordre des Experts Comptables

Conférence ouverte à tous.

Inscription sur www.experts-comptables-orleans.fr ou au 02 38 24 09 24

ORDRE DES
EXPERTS-COMPTABLES

Région Orléans

RENCONTRES D'EXPERTS

Les rendez-vous de l'Ordre

Conférence-débat sur un thème d'actualité

