



© Brigitte Gillies de la Londe/ONISEP

De belles carrières

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est un véritable réservoir d'emplois. Les places ne manquent pas pour les diplômés d'un CAP ou d'un bac pro. À condition d'être motivés, ils sont assurés d'évoluer.

> Le secteur

Dans le top 5

Boom de la restauration rapide, augmentation du nombre de repas pris à l'extérieur, 60 millions de touristes par an... voilà quelques éléments expliquant la forte activité de ce secteur.

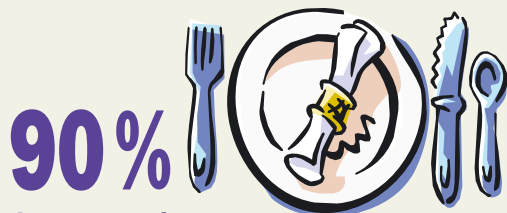
Ces bons résultats placent l'hôtellerie et la restauration dans le groupe des cinq premiers employeurs français.

De la cafétéria au palace

Ces métiers peuvent s'exercer dans la restauration commerciale (traditionnelle, rapide avec les cafétérias, les boulangeries...), la restauration collective (écoles, entreprises, hôpitaux...), les bars, les brasseries, les cafés, les hôtels indépendants, les chaînes hôtelières...



80%
des emplois
sont concentrés
dans la restauration.



90%
des entreprises
de restauration ont
moins de 10 salariés.

Chiffres 2005, Insee.

© Jérôme Pallé/ONISEP





© Serge Detalle



© Brigitte Gilles de la Londe/ONISEP

> Les conditions de travail

Les recettes de la réussite

Satisfaire au mieux la demande du client est pour tous le maître mot. Au moins 5 qualités à posséder :

- le sens du service et du contact;
- la rapidité;
- le dynamisme;
- l'esprit d'équipe;
- la polyvalence.

Tenir la cadence

Une bonne condition physique est indispensable. Les journées sont longues, la station debout prolongée, souvent dans la chaleur pour le cuisinier. Il faut aussi affronter les coups de feu aux heures de pointe et en haute saison. Sans compter la fatigue nerveuse dans des métiers où, constamment sollicité par le client, il ne faut jamais perdre sa courtoisie ni son sang-froid.

Des horaires décalés

Travailler le soir, les week-ends ou les jours fériés est une caractéristique de ce secteur. Les horaires peuvent aussi varier d'une semaine sur l'autre. Concilier la vie de famille avec la vie professionnelle ne va donc pas de soi.

À chacun sa chance

Dans l'hôtellerie-restauration, on prend vite du galon. Ainsi, un employé d'hôtel qui souhaite évoluer peut grimper progressivement les échelons dans le domaine de l'accueil, devenir réceptionniste et même concierge... À condition d'être suffisamment motivé, de ne pas avoir peur de faire des « extras » en fin de semaine. Et d'accepter de suivre une formation.

Il est aussi possible de créer son entreprise en ayant une expérience et un minimum de connaissances en gestion.

Partir à l'étranger

C'est possible, car le savoir-faire français s'exporte bien. Une expérience de plusieurs mois ou plusieurs années comme serveur ou cuisinier permet ensuite de se construire une belle carrière à son retour en France.

Do you speak english?

La maîtrise d'une ou de plusieurs langues est indispensable. L'anglais courant bien sûr. Certains grands hôtels recherchent des candidats maîtrisant le chinois, le japonais, le russe ou l'arabe.

