

LES PRINCIPAUX SECTEURS D'ACTIVITÉ RECRUTEURS EN 2008 POUR CES EMPLOIS (source : DRTEFP 2008)

Les offres d'emploi sont très concentrées, elles proviennent essentiellement des établissements du secteur de l'hôtellerie restauration dans lesquels on retrouve principalement ces métiers.

- Hôtels et restaurants (79% des offres pour ces métiers)
- Santé action sociale (9% des offres pour ces métiers)
- Services opérationnels (3% des offres pour ces métiers)
- Education (3% des offres pour ces métiers)
- Commerce de détail (2% des offres pour ces métiers)

LES PRINCIPALES ZONES D'EMPLOI DANS LESQUELLES SONT DÉPOSÉES CES OFFRES EN 2008

- Limoges (37% des offres régionales) • Brive (22% des offres) • Tulle (12% des offres) • Guéret (10% des offres)

PROSPECTIVE (source : Prisme-Limousin)

• **Les métiers du service** exigent des compétences variées (connaissance des habitudes de consommation des différents types de clientèle, accueil, conseil, service), nécessitent un bon niveau de culture générale et en langues étrangères et, de plus en plus, une maîtrise des outils informatiques (information, système de réservation, facturation...). De plus, dans la restauration, le service à l'assiette se développe et une bonne connaissance des plats, des produits et de leurs préparations se substitue aux compétences techniques dans le service de plats en salle (découpe, flambage...).

• **Les métiers de la cuisine** tendent à se diversifier avec le développement des différentes formes de restauration et de cuisine. Ils tendent aussi à se complexifier avec la nécessité de connaître les règles d'hygiène et de sécurité liées au respect de la chaîne du froid, l'évolution des goûts des consommateurs, les produits utilisés dans la préparation des plats (des produits frais haut de gamme aux nouveaux produits élaborés par l'industrie agro-alimentaire) et avec l'introduction de nouvelles techniques de cuisson.

L'ensemble de ces évolutions génère des besoins accrus en matière d'emplois, dans le contexte actuel marqué par de fortes difficultés de recrutement du secteur. Ils sont amplifiés par les besoins en personnels qualifiés des secteurs et services connexes (discothèques, autres formes d'hébergement et de restauration...).

L'accord récent, obtenu par la France auprès de ses partenaires européens, d'une diminution du taux de TVA dans le secteur devrait être conditionné à la création d'emploi et être assorti à des engagements de formation et de promotion des salariés, et de leurs conditions de rémunération.

Cet abaissement de la pression fiscale des activités du secteur permettrait de pallier le déficit d'image dont souffre l'hôtellerie restauration, lié au manque d'attractivité en termes de conditions de travail (le soir et week-end) et de salaires.

En 2000, la profession avait chiffré de 40.000 à 50.000 la création d'emploi généré directement par un taux de TVA à 5,5 %.

la cité
des Métiers

de Limoges
et du Limousin



avril 2009

INFOS CLÉS métiers de l'hôtellerie restauration



Prisme-Limousin - mars 2009 - photos : sfpa / www.michelin.com et Lycée des Métiers Jean Monnet



la cité
des Métiers

WWW.CITEDESMETIERSLIMOUSIN.FR



BEP (brevet d'études professionnelles)

> **Alimentation**, Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges) ①

> **Métiers de la restauration et de l'hôtellerie**,

- Lycée professionnel René Cassin (Tulle) ②
- Lycée professionnel Delphine Gay (Bourgageuf) ③
- Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)
- Lycée professionnel Saint-Jean (Limoges) ④
- Lycée professionnel Jean-Baptiste Darnet (Saint-Yrieix-la-Perche) ⑤

CAP (Certificat d'aptitude professionnelle)

> **Agent polyvalent de restauration**

- Lycée professionnel Danton (Brive-la-Gaillarde) ⑥
- Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

> **Services hôteliers**, Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

> **Cuisine**

- CFA Les Treize Vents (Tulle) ⑦
- CFA Delphine Gay (Bourgageuf)
- CFA Hôtelier Jean Monnet (Limoges)
- Centre des Monédières (Treignac) ⑧

> **Restaurant**

- CFA les Treize Vents (Tulle)
- CFA Delphine Gay (Bourgageuf)
- CFA Hôtelier Jean Monnet (Limoges)
- Centre des Monédières (Treignac)

> **Services en brasserie-café**, CFA les Treize Vents (Tulle)

MCS (mention complémentaire niveau 5)

> **Cuisinier en desserts de restaurant**, Lycée professionnel Saint-Jean (Limoges)

Baccalauréat professionnel

> **Métiers de l'alimentation**, Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

> **Restauration**

- Lycée professionnel René Cassin Tulle
- Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)
- Lycée professionnel Saint-Jean (Limoges)

> **Services accueil assistance**, Lycée professionnel Marcel Pagnol (Limoges) ⑨

Baccalauréat technologique

> **Hôtellerie**, Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

Brevet professionnel

> **Cuisinier**

- CFA les Treize Vents (Tulle)
- CFA Delphine Gay (Bourgageuf)
- CFA Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

> **Restaurant**

- CFA les Treize Vents (Tulle)
- CFA Delphine Gay (Bourgageuf)
- CFA Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

INFOS CLÉS métiers de l'hôtellerie et de la restauration

EN LIMOUSIN⁽¹⁾

ADRESSES WEB UTILES

- ① www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr
- ② www.lyc-cassin.ac-limoges.fr
- ③ www.lyc-bourgageuf.ac-limoges.fr
- ④ www.stjean-limoges.com
- ⑤ www.lyc-darnet.ac-limoges.fr
- ⑥ www.cite-danton.ac-limoges.fr
- ⑦ www.cfa13vents.com
- ⑧ www.fondationclauddepompidou.fr
- ⑨ www.lp-pagnol.ac-limoges.fr
- ⑩ www.bahuet.org
- ⑪ www.lyc-eluard-saintjunien.ac-limoges.fr
- ⑫ www.limousin.afpa.fr
- ⑬ www.greta-haute-vienne.ac-limoges.fr

BTS (Brevet de technicien supérieur)

> **Animation et gestion touristiques locales**

- Lycée polyvalent professionnel Marguerite Bahuet (Brive-la-Gaillarde) ⑩
- Lycée polyvalent Paul Eluard (Saint-Junien) ⑪

> **Hôtellerie restauration - année commune**, Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

> **Hôtellerie, restaur. - option A : mercatique et gestion hôtellerie**, Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

> **Hôtellerie, restaur. - option B : art culinaire, art de la table et du service**, Lycée polyvalent Hôtelier Jean Monnet (Limoges)

FORMATIONS CONTINUES - HÔTELLERIE - RESTAURATION

Titres professionnels du ministère du travail

- > **Agent de restauration**, AFPA (Brive) ⑫
- > **Cuisinier(ère)**, AFPA (Brive)
- > **Garçon ou serveuse de restaurant**, AFPA (Brive)
- > **Gérant en restauration collective**, AFPA (Brive)
- > **Réceptionniste en hôtellerie**, AFPA (Brive)
- > **Responsable de cuisine restauration collective**, AFPA (Brive)

Parcours diplômants ou professionnalisants

- > **En cuisine, service de restaurant et services en brasserie-café**, GRETA ⑬
- > **Accueil réception : intégré à la formation initiale (niveau IV post bac)**, GRETA

LES PRINCIPAUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION (source : INSEE RP)

- Serveurs et commis de restaurant ou de café
- Cuisiniers qualifiés
- Patrons de petit restaurant, café-restaurant
- Employés de l'hôtellerie
- Maîtrise de restauration et de cuisine
- Maîtres d'hôtel
- Maîtrise du hall et des étages (hôtellerie)
- Cadres de l'hôtellerie et de la restauration

LES PRINCIPAUX MÉTIERS RECHERCHÉS PAR LES ENTREPRISES (source : DRTEFP 2008)

Les offres d'emploi concernent essentiellement des métiers d'exécutants (de services clients ou de préparation en cuisine) et très peu de postes d'encadrement, ceux-ci étant pourvus par la voie de la promotion interne.

• Cuisinier	671
• Serveur en restauration	614
• Aide de cuisine	361
• Employés polyvalents de la restauration	354
• Employé d'étage	186
• Réceptionniste en établissements hôteliers	77
• Employés de café, bar-brasserie	66
• Barman	35
• Chef de cuisine	29

⁽¹⁾ En fonction des données disponibles au moment de l'édition de la fiche Info Clés