

Hôtellerie-restauration : les perspectives emploi en 2011



De l'avis des recruteurs, l'hôtellerie-restauration a de beaux jours devant elle, notamment en matière d'emploi. Le secteur est de ceux que l'on nomme « en tension », les besoins en personnel y sont donc constants. Selon l'UMIH, l'Union des métiers de l'industrie de l'hôtellerie, le secteur est le quatrième pourvoyeur d'emplois en France et embauche chaque année 60 000 personnes. 14 000 cuisiniers seraient ainsi recrutés chaque année que ce soit en hôtellerie ou en restauration traditionnelle et collective.

Après un premier semestre 2010 très rude, l'hôtellerie-restauration a connu un regain d'activité au second semestre, qui se poursuit aujourd'hui. Selon Fabrice Michel, directeur du cabinet de recrutement Interpro Consultants à Metz, spécialisé en hôtellerie restauration, « *les perspectives pour 2011 sont bonnes et encourageantes : la reprise observée à l'été 2010 se confirme et les établissements recommencent à recruter* ».

Même analyse pour Catherine Augereau-Leloup, directrice Emploi Formation du Groupe Flo (Hippopotamus, Tablapizza, Tavernes de Maître Kanter,...), qui annonce l'ouverture de 15 restaurants en France en 2011 et donc de jolies perspectives d'embauches.

Hôtellerie-restauration : les profils les plus recherchés en 2011



Personnel de service

Julien Simonet, directeur de l'agence d'intérim Thédra Bordeaux, spécialisée dans le secteur, observe **une forte demande en personnel de service** : « *que ce soit de la part des restaurateurs, hôteliers ou traiteurs, la majorité des demandes que je reçois concerne des postes de serveurs ou serveuses* ».

Au sein du Groupe Flo, les besoins en recrutement concernent une grande variété de postes mais la majorité reste pour le service : « *nous avons actuellement 125 postes à pourvoir dont 50 % concernent la relation et la vente au client (service), 25 % la cuisine avec une majorité de besoins sur des postes de chef de partie, et 25 % pour de l'encadrement salle ou cuisine* », détaille Catherine Augereau-Leloup.

Postes de direction

Selon Fabrice Michel, directeur du cabinet de recrutement Interpro Consultants à Metz, beaucoup de postes de direction sont à pourvoir avec la reprise. Il faut dire qu'ils avaient été les premiers à souffrir de la crise, d'une part parce qu'il est plus efficace de s'attaquer aux salaires élevés quand on cherche à réduire ses coûts, d'autre part parce que, même en période de crise, on peut plus facilement se passer des personnels de direction que des opérationnels. « *Ayant été les premiers à souffrir de la crise, il est normal qu'ils soient les premiers à bénéficier de la reprise* », explique le directeur d'Interpro consultants.

Chefs et seconds de cuisine

Les salariés expérimentés, tels que les chefs ou **les seconds de cuisine, sont particulièrement demandés.** Ce que confirme Catherine Augereau-Leloup : « *nous recherchons beaucoup de collaborateurs en cuisine, notamment sur les postes de Chef de Partie, de Second et de Chef* ».