



## Un emploi d'abord

# Les secteurs qui recrutent

**L'**alternance recrute, même en période de crise ! Mieux, certains recruteurs sont même très demandeurs de candidats motivés. C'est particulièrement le cas dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration, mais aussi dans l'industrie ou encore dans le commerce ou l'assurance. Tous les niveaux de formation sont concernés, du CAP au bac + 5, avec à la clé, souvent, un vrai contrat de travail une fois les études terminées. Car les professionnels l'affirment, l'alternance représente pour beaucoup d'entre eux une filière de prérecrutement. Nous avons recensé, pour chacun des secteurs ci-dessous, les métiers qui offrent le plus de places en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Et il y en a pour tous les goûts : certains postes permettent de travailler en extérieur, d'autres dans un bureau, un magasin ou une usine, certains exigent un savoir-faire et d'autres des compétences techniques. À chaque fois, nous insistons sur les qualités requises pour réussir et s'épanouir dans le milieu professionnel concerné. Des informations précieuses pour postuler auprès des entreprises et se vendre au cours de l'entretien. Nous précisons aussi quels sont les diplômes les plus demandés. Vous n'avez plus qu'à faire votre choix !

Et pour vous donner envie de marcher sur les pas d'autres apprentis, nous avons interrogé les meilleurs d'entre eux. Certains ont eu la médaille d'or de meilleur apprenti de France, d'autres sont revenus des Olympiades des métiers après être montés sur les plus hautes marches du podium... Les Olympiades des métiers sont de véritables Jeux olympiques pendant lesquels des jeunes du monde entier se mesurent dans plus de cinquante métiers. Les prochaines auront lieu en octobre 2011, à Londres ([www.worldskills-france.org](http://www.worldskills-france.org)).

Le concours de meilleur apprenti de France, lui, est organisé chaque année scolaire avec, à la clé, trois médailles : bronze, argent et or. Les inscriptions se font à la rentrée de septembre et jusqu'à mi-janvier ([www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info)). Les candidats sont évalués fin mars-début avril, à l'échelle départementale. Les gagnants participent ensuite au concours régional, puis national (où cette fois une seule médaille d'or est attribuée).

## Hôtellerie, restauration

**S**'il existe un secteur dont l'image est très attachée à celle de l'alternance, c'est bien celui de l'hôtellerie-restauration ! Une réputation justifiée puisqu'il se place **EN DEUXIÈME POSITION**, derrière le secteur du commerce et de la vente, pour le nombre d'apprentis recrutés. Mieux, comme le souligne Catherine Augereau-Leloup, la directrice emploi formation du groupe Flo : « Pour la plupart des employeurs de l'hôtellerie-restauration, l'alternance est un mode de prérecrutement. Nous souhaitons évidemment garder chez nous les jeunes que nous avons formés. »

**LES MÉTIERS QUI RECRUTENT ET LES FORMATIONS LES PLUS RECHERCHÉES.** « Nous avons besoin de personnel **EN SALLE COMME DANS LES**

**CUISINES** », résume Catherine Augereau-Leloup. Chez Flo, les recrutements se font **DU CAP AU MASTER** : CAP cuisine, bac pro restauration, BTS hôtellerie-restauration, licences professionnelles, MBA management hôtellerie-restauration et CQP (certificats de qualification professionnelle) du secteur. Chez Accor, leader mondial dans l'hôtellerie et les services, les bacheliers professionnels représentent 20 % des apprentis, suivis de près par les BTS. Aucun risque de faire de la figuration, les postes occupés par les alternants sont de vrais postes : chez Flo, par exemple, un jeune qui prépare un CAP ou un bac pro commencera comme commis de cuisine, un jeune en BTS sera assistant maître d'hôtel, les étudiants en licence pro débutent au poste d'assistant de direction.

**LES QUALITÉS NÉCESSAIRES. LE SENS DU SERVICE.** C'est la première des qualités attendues par les recruteurs du secteur. « Quand je reçois un jeune, je cherche à comprendre s'il a envie de travailler dans un métier qui suppose de s'occuper des autres, explique Catherine Augereau-Leloup. Car c'est ce que nous faisons dans tous nos métiers, en cuisine comme en salle, même si pour les métiers de la salle, nous avons aussi besoin de jeunes aptes aux relations avec la clientèle. » Autres qualités nécessaires pour réussir dans ces métiers exigeants en termes d'horaires et de disponibilité : **LE DYNAMISME ET LA RÉACTIVITÉ.**

**PERSPECTIVES DE RECRUTEMENT.** En 2011, les gros groupes du secteur (Flo, Accor) devraient rester sur le même niveau de recrutement qu'en 2010 (Flo prévoit ainsi de recruter quatre cents jeunes en alternance sur tous les niveaux de diplômes à la prochaine rentrée). En revanche, les petites entreprises (cafés, hôtels, restaurants et brasseries indépendantes) continueront sans doute de modérer leur recrutement.