



[www.keljob.com](http://www.keljob.com)

Date : 18/03/13

## Restauration : les perspectives d'emploi en 2013

Après un léger fléchissement en 2012, le marché de l'emploi semble désormais se stabiliser dans le secteur de la restauration. Le point sur les profils les plus recherchés et les opportunités à saisir selon les régions.

Les chiffres du recrutement dans la restauration restent encore difficiles à déterminer au premier trimestre 2013. Néanmoins une première tendance se dégage. « Les perspectives sont équivalentes à 2012 », selon Alain Jacob, fondateur du cabinet AJ Conseil. Même prévision pour Julien Léguillon, directeur des ressources humaines du groupe **Flo**. « Nous allons recruter comme l'année dernière sur l'ensemble de nos **restaurants** ». « Nous sommes en pleine campagne de recrutement avec un niveau d'embauche similaire à 2012 », confirme également Magali Aimé, directrice du recrutement de la zone Europe-Afrique du Club Med.

### Pénurie sur les cuisiniers

Si tous les métiers de la restauration sont recherchés, plusieurs fonctions tiennent le haut du pavé, notamment en cuisine. « Les chefs et les seconds de cuisine sont très demandés ; ce sont des métiers pénuriques car beaucoup partent à l'étranger où ils peuvent mieux se vendre, note Alain Jacob. On commence d'ailleurs à observer une tension similaire sur les postes de pâtisseries et de boulangers. »

S'agissant des profils les plus convoités, la demande diffère selon le type de restauration. Au Club Med, d'après Magali Aimé, ce sont « des chefs de partie sachant gérer de gros volumes et une qualité de buffet pour plusieurs centaines de couverts par jour » qui sont convoités. Dans les grandes **brasseries** parisiennes du groupe **Flo**, « on recherche de grands professionnels de la **restauration**, issus d'une école hôtelière, avec une première expérience haut de gamme dans une grande maison », précise Julien Léguillon.

## Évaluation du site

Keljob est une plate-forme de diffusion d'offres et de demandes d'emploi. Le site diffuse outre cela un fil d'actualité concernant le monde du travail.

**Cible**  
Professionnelle

**Dynamisme\* : 5**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



## Moins d'opportunités en salle

« Sur les métiers en salle, le recrutement a légèrement ralenti », indique Alain Jacob. Certains établissements préfèrent en effet miser sur le produit plutôt que sur un accueil en salle. Les étudiants sont donc favorisés, d'où une petite baisse de régime sur les métiers du service. Néanmoins, « les chefs de rang et les serveurs qualifiés dotés d'un grand savoir-être sont toujours recherchés dans le secteur », estime Hubert Jan, président de la branche restauration de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH). Sur les métiers de niche du service, « la restauration gastronomique est en demande de spécialistes du flambage et du découpage », complète Alain Jacob.

## Des besoins très localisés

La majeure partie des recrutements se situe dans les zones touristiques françaises par excellence : l'Île-de-France et la région PACA. Néanmoins, d'autres territoires tirent leur épingle du jeu sur les embauches saisonnières : la Savoie, la Bretagne et la Côte Atlantique notamment. De la même manière, « grâce à sa proximité avec l'Allemagne, le Luxembourg et la Suisse, l'Est de l'Hexagone se porte plutôt bien », constate Alain Jacob. Le Club Med recrute dans ses centres de Vittel, Pompadour, La Palmyre, mais aussi en Corse et dans ses villages de montagne, à Serre Chevalier, Valmorel ou encore Peisey-Vallandry. Quant aux recrutements du groupe Flo, ils devraient couvrir l'ensemble de la France.

## 5 entreprises qui recrutent en masse en 2013

	Nombre de recrutements	Profils recherchés	Type de contrat
Ellor	4 600	Cuisinier, second, commis, serveur, chef de rang, plongeur, chef de cuisine, directeur de restaurant, adjoint directeur de restaurant, maître d'hôtel, responsable de chef de production	CDI
Groupe Flo	2 500	Directeur de restaurant, directeur adjoint, chef de cuisine, chef de partie, grillardins, commis, hôte de table, chef de rang	CDD, CDI, temps plein ou temps partiel
Club Med	1 000	Chef de partie, commis, demi-chef de partie, boucher, boulanger, pâtissier, barman, serveur, chef de restaurant, assistant de chef de restaurant, gestionnaire de stock, plongeur	CDD et CDI ; en France et à l'étranger
Del Arte	1 000 dont 500 créations de postes	Directeur de restaurant, adjoint de direction, chef de cuisine, serveur, cuisinier, pizzaiolo	CDD et CDI en temps plein et temps partiel
Brioche Dorée	200 dont 150 créations de postes	Vendeur préparateur, responsable de restaurant, responsable adjoint généraliste, responsable adjoint vente personnel, responsable adjoint fabrication	CDD et CDI en temps plein et temps partiel

Agnès Wojciechowicz © Keljob – 18 mars 2013