



## Supplément Economie

### Toutes rubriques

# Hôtellerie-restauration, un secteur accueillant

Dossier réalisé par Anne-Claire Ordas Malgre la crise, l'hôtellerie-restauration reste un vivier d'emploi en France, première destination touristique au monde. Le secteur constitue même le premier pôle de recrutement national selon l'enquête en besoin de main-d'oeuvre (BMO) menée par Pôle emploi en 2013. « On a compte près de 216 000 offres en 2013, dont 87 % ont été satisfaites », note Béatrice Guerlot, chargée de mission à la direction générale de Pôle emploi et interlocuteur référent sur l'hôtellerie-restauration. La proportion d'emplois saisonniers y est forte, de plus de 23 % en 2013. Qu'on soit chef de rang en restaurant, directeur d'hôtel, sommelier, ou gouvernante d'étage, les possibilités sont multiples, mais c'est d'abord la restauration qui tire l'emploi. « La moitié des recrutements concernent la production culinaire », remarque Béatrice Guerlot. « Les offres de personnels polyvalents et de fabrication rassemblent 51 % des propositions ». Pour les volumes d'embauches conséquents, il faut regarder en Ile-de-France et Provence-Alpes-Côte d'Azur, du côté des grandes enseignes -- Elior, Sodexo, Accor, etc. Celles-ci fonctionnent souvent en partenariat avec Pôle emploi pour recruter via la méthode par simulation. Cela permet de donner leur chance à des profils sans formation initiale dans la restauration,

comme chez Del Arte, qui compte 135 restaurants en France, et envisage 16 ouvertures en 2014, avec 20 postes par ouverture, principalement de serveurs et cuisiniers. « Nos chefs de cuisine, nous les fabriquons nous-mêmes » affirme Eric Bacot. « Chez Groupe Flo, nous sommes en quête de chefs de rang, chefs de partie et seconds de cuisine pour nos brasseries et de grilladins, pizzaiolos ainsi que managers pour Hippopotamus » détaille Julien Léguillon, responsable du développement ressources humaines. Le groupe a prévu l'embauche de 2 500 personnes en 2014 et ajuste ses exigences selon les postes et les marques (Tablapizza, Taverne de maître Kanter), privilégiant « plutôt les écoles hôtelières » pour ses grandes brasseries par exemple. « Certes, on peut trouver du travail sans être formé, mais mieux vaut un bon niveau de diplôme pour participer à la mondialisation de cette industrie », remarque Arnaud Bouvier, président de l'école hôtelière ESHotel, à Clichy (Hauts-de-Seine). Au sein de Louvre Hotels Group, qui compte 800 hôtels en France et prévoit en 2014 la signature de 3 200 contrats dont 1 200 CDI, Laura Benoumechiara, responsable Talent management, distingue quelques postes clés, « ceux d'adjoint de direction, de revenue

manager, de responsable d'exploitation, de responsable restauration ». Pour ceux-là, le Louvre Hotels Group privilégie le recrutement à bac + 2 ou 3 de tous les horizons, porte d'entrée idéale pour ceux qui voudraient évoluer vers des fonctions de directeur (80 % d'entre eux sont issus de la mobilité interne). « Un des critères de sélection aujourd'hui sur certains postes d'adjoint de direction, ou même receptionniste, est aussi d'être à l'aise avec les outils informatiques, car ces fonctions nécessitent la maîtrise de nombreux logiciels », précise Laura Benoumechiara. La responsable rappelle cependant les fondamentaux pour percer dans le secteur : la maîtrise de l'anglais, une présentation soignée et toujours le sens du service. Une qualité qui se travaille mais ne s'apprend pas.  
\* recrutement.delarte.fr  
\*\* www.groupeflo-recrute.com  
\*\*\* www.louvrehotels.com