



Parution du 20 mai 2014

10 bonnes raisons de travailler dans l'hôtellerie et la restauration

Serveur, cuisinier, maître d'hôtel, concierge... les métiers de l'hôtellerie et de la restauration vous attirent mais certains aspects vous rebutent. Voici 10 bonnes raisons de choisir ce secteur qui offre de grandes possibilités d'embauche et des perspectives de carrière à l'international.

Pour travailler dans la restauration, de la bonne humeur et une condition physique irréprochable sont indispensables.

Les métiers de l'hôtellerie-restauration demandent une très grande disponibilité, avec un pic aux heures des repas, pendant les vacances, les week-ends et les périodes de fêtes.

Un apprenti préparant le CAP cuisine, par exemple, devra être présent dans le restaurant qui l'emploie dès 8 heures du matin et jusqu'à 15 heures environ pour éplucher et tailler des légumes en quantité ! "Les apprentis font la mise en place du matin avec les chefs, tandis que le soir, il s'agit surtout d'envoyer les plats, c'est donc moins formateur, explique le chef cuisinier du Balzar, une brasserie parisienne ouvert de 8h30 à minuit." D'ailleurs, la loi ne permet pas de faire travailler les apprentis mineurs après 22 heures, ni les week-ends.

Ce secteur nécessite également, quels que soient les situations et les clients, d'être débrouillard(e) et de partager une bonne humeur à toute épreuve. Une excellente condition physique est aussi indispensable, car il n'est pas question de passer ses journées derrière un bureau ! Quelques exigences que les passionnés ne considèrent pas comme des contraintes. Au contraire, ils ne trouvent que des avantages à travailler dans ce domaine. En voici dix !

Atout #1 : le secteur recrute

Le directeur du palace parisien Shangri-La déclare ne guère craindre la concurrence du Peninsula, un nouvel hôtel de luxe de quelque 200 chambres qui ouvrira, à l'été 2014, non loin de son établissement. "On me demande généralement si j'ai peur de perdre des clients, mais ce qui m'inquiète c'est surtout ne pas pouvoir garder mon personnel !" assure-t-il.

Le turn-over est très élevé dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, pour deux raisons essentiellement. D'une part, parce que, passer d'une "maison" à une autre est considéré comme formateur, même si l'on ne reste que quelques mois, le temps d'une saison touristique. D'autre part, les offres d'emplois sont nombreuses.

"S'il y a une seule chose dont nous ne doutons pas, c'est que tous nos élèves auront un emploi à la fin de leur formation", se félicite Patrice Larrosa, proviseur adjoint du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Drouant à Paris, où environ 530 élèves préparent un bac professionnel, un bac technologique ou un BTS (brevet de technicien supérieur).

Atout #2 : on peut être embauché à l'international

Le savoir-faire français dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie est réputé partout dans le monde. À peine votre diplôme en poche, vous pourrez vous envoler pour l'Australie ou l'Asie, où vous trouverez du travail sans rencontrer de problème. "La zone Asie-Océanie semble aujourd'hui offrir de nouvelles opportunités d'emplois et le Moyen-Orient se maintient", note Géraldine Derycke, responsable des relations avec les diplômés à l'institut Paul-Bocuse à Ecully, non loin de Lyon (69).

En règle générale, vos études vous auront déjà bien préparé(e) à cette expatriation, par le biais des stages à l'étranger ou des échanges académiques. Et si vous ne partez pas au bout du monde pendant vos études, vous vivrez quand même dans une atmosphère cosmopolite étant donné l'attrait des étudiants étrangers pour les formations en hôtellerie-restauration françaises ou suisses, qui sont extrêmement réputées.

L'institut Paul-Bocuse compte 470 étudiants de niveau bac à bac+5, reçoit 40 % d'étudiants étrangers. Sur l'ensemble de leurs anciens élèves, 50 % travaillent à l'étranger et 50 % en France (la moitié de ceux exerçant en France étant employés par des hôtels de chaînes internationales).

Atout #3 : on y côtoie le luxe

Villa des vacances : Le travail dans les grands hôtels demande un excellent savoir-faire pour satisfaire une clientèle exigeante.

Tous les salariés du secteur ne travaillent pas dans des palaces ou des restaurants étoilés. Et tous, d'ailleurs, ne souhaitent pas forcément exercer dans l'univers du luxe. Mais si vous rêvez de passer la plus grande partie de votre vie professionnelle dans des cinq étoiles ou des Relais & Châteaux, vous en avez la possibilité.

"A la sortie de l'école, presque tous nos diplômés partent dans le luxe, c'est une suite logique des stages, une façon de bien démarrer sa carrière, avant de revenir dans des établissements plus standards", souligne Eléonore Vial, directrice formation et développement académique de l'institut Paul-Bocuse.

Atout #4 : on est formé à l'excellence à la française

En tant que client, vous avez déjà pu apprécier l'aisance et la classe naturelle du personnel d'un grand hôtel ou restaurant. Faites l'expérience de déguster un excellent repas dans un restaurant où le service est lent et désagréable. Vous n'aurez pas envie d'y retourner, même si le cuisinier est un as des fourneaux. Cette excellence à la française s'apprend dans les

écoles, de telle sorte qu'à la fin de vos études, vous êtes capable de l'incarner, le plus naturellement du monde.

"Certains élèves me reprochent d'avoir un règlement intérieur digne d'un pensionnat des années 1950, s'amuse Arnaud Bouvier, le directeur d'ESH, École supérieure d'hôtellerie, implantée à Paris et à Londres. Mais je le prends comme un compliment. C'est nécessaire pour, petit à petit, s'imprégner de règles qu'il faudra appliquer à soi-même, mais surtout, en tant que manager, mettre en place dans des établissements hôteliers."

Dans son école, les élèves ne portent pas d'uniforme, mais le dress code est implicite : tailleur jupe ou pantalon avec chemisier assorti ou costume. "Les chaussures doivent être cirées, précise Arnaud Bouvier, et pour les garçons, pas de barbe de trois jours (même entretenue !), quant aux filles, leur maquillage doit être léger."

Atout #5 : les opportunités de promotion sont rapides

Pour conserver leur personnel, les grands groupes hôteliers ou de restauration misent sur les promotions. **Chez Flo**, par exemple, si vous démarrez au poste d'hôte ou hôtesse de table dans un Hippopotamus (serveur ou serveuse), moins de deux ans plus tard, vous serez leader (l'équivalent de maître d'hôtel). Vous occuperez ce poste pendant un an à un an et demi avant de passer adjoint. A chaque fois, vous changerez de restaurant. Le poste suivant est celui de directeur d'exploitation (chaque restaurant est dirigé par un directeur d'exploitation entouré de deux à quatre adjoints).

"70 % des encadrants du groupe Flo sont issus de la promotion interne" détaille Sophie Mouhieddine, la DRH. Et comme dans l'hôtellerie-restauration, il faut être sur le pont, par roulement, 365 jours par an, les femmes ont autant d'opportunités que les hommes de progresser. Elles sont d'ailleurs plus nombreuses que les garçons à suivre des études dans les écoles hôtelières. Surtout au-delà du bac. Et de plus en plus en cuisine !

Atout #6 : les salaires sont attractifs

Personne ne gagne le SMIC dans l'hôtellerie-restauration, car le salaire minimum est de 1 % supérieur au SMIC. Les salaires varient, bien sûr, selon le type d'établissement dans lequel vous travaillez. "Nous avons refondu, au printemps 2013, les grilles de salaires dans nos brasseries pour rester plus attractif, face à la concurrence", **souligne Sophie Mouhieddine.**

A titre d'exemple, le détenteur d'un BTS, **au sein du groupe Flo**, débutera comme maître d'hôtel, avec un salaire brut mensuel de 1.850 et 2.000 €. Avec une licence pro, sur un poste de maître d'hôtel responsable, la fourchette se situe entre 2.000 et 2.300 €. A ces montants peuvent s'ajouter des pourboires et, selon les cas, le repas voire l'hébergement. En cuisine, on débute toujours comme commis, légèrement plus que le SMIC (autour de 1.550 €), avant de devenir cuisinier avec une progression de salaire qui dépend du chiffre d'affaires du restaurant.

Atout #7 : les études sont rémunérées et pratiques

Hôtellerie-Restauration La formation en alternance est très développée dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Et comme les entreprises sont demandeuses, qu'il s'agisse d'un petit restaurant, ou d'une grande brasserie, vous n'aurez aucun mal à signer un contrat. En dehors de l'alternance, les écoles sont équipées de restaurants d'application qui reçoivent de vrais clients, avec en salle et en cuisine, des élèves encadrés par leurs professeurs.

Au lycée Jean-Drouant, à Paris, les élèves mettent en pratique leur enseignement au sein d'un restaurant d'environ 120 couverts, ouvert au public, tous les midis et deux soirs par semaine, et une brasserie de 40 couverts, qui fonctionne tous les midis, du lundi au jeudi.

L'institut Paul-Bocuse, à Ecully, ne compte pas moins de quatre restaurants d'application dans ses locaux, dont l'un d'entre eux n'est autre que le self de l'école pour les élèves et les enseignants. L'institut dispose aussi d'un hôtel-école et d'un restaurant-école, dans le centre-ville de Lyon, qui eux associent, de vrais salariés à des étudiants.

Atout #8 : les horaires sont aménageables

Pour compenser le fort turn-over, nombre d'employeurs - particulièrement les groupes - favorisent le temps partiel. "Proposer des horaires aménagés dans nos métiers est nécessaire pour attirer des postulants à l'emploi qui voudraient, comme ça peut être le cas pour la génération Y, avoir du temps libre pour des projets personnels, **souligne Sophie Mouhieddine**. Dans l'ensemble de nos restaurants, 30 % des salariés sont à temps partiel. Les journées peuvent débuter à 10 ou 11 heures et s'achever à 15 heures. Il est possible aussi de ne travailler que les soirs ou que les week-ends", poursuit-elle. Ce sont des horaires aussi compatibles avec un emploi du temps étudiant, histoire de tester le métier !


Atout #9 : on peut être son propre patron

Selon Hervé Fleury, directeur de l'institut Paul-Bocuse, 30 % de ses élèves veulent créer leur entreprise à la sortie de l'école. Dans nombre d'établissements, les élèves peuvent bénéficier des services d'un incubateur. L'École hôtelière de Lausanne, en Suisse, a ouvert le sien en 2009 et l'institut Paul-Bocuse, en 2011, avec, pour premier projet, Break Box, un concept d'hébergement de courte durée dans les zones aéroportuaires pour les passagers en transit.

Contrairement à une idée reçue, créer son entreprise, ce n'est pas forcément ouvrir un restaurant. Bérengère Bulgheresi-Descuilhes, diplômée en 2012 de l'École Vatel à Bordeaux, a lancé La conciergerie du Cap, au Cap-Ferret, pour faciliter la vie des vacanciers. A leur sortie de l'École de gastronomie française Ferrandi, Morgane Thomas et Matthieu Legal, ont ouvert, en 2013, une fromagerie à Paris : L'Affineur affiné.

Atout #10 : une reconversion est toujours possible

"Dans la filière culinaire, 30 % de nos étudiants sont passés par des études supérieures avant de venir se réorienter chez nous", souligne Eléonore Vial. C'est l'effet "Top chef" ou "Master chef" : vous êtes nombreux à opter pour un métier de la restauration, après un bac général. Sachez que vous pouvez, si vous êtes dans ce cas, passer le CAP cuisine en un an ou lieu de



deux. Vous pouvez aussi opter pour des études supérieures (voir encadré). Cependant, la pénurie de personnel est telle qu'il n'est pas nécessaire d'avoir un diplôme pour trouver du travail, surtout dans la restauration.

Si vous débutez sur le tas, dans les chaînes, vous aurez accès à de la formation interne. Chez Flo, vous pouvez passer des CQP (certificats de qualifications professionnels) pour devenir pizzaiolo ou grillardin. Une présentation excellente, une grande disponibilité et une forte motivation vous permettront d'entrer par la petite porte. Les qualités recherchées pour les métiers au contact du client sont : l'empathie, un look soigné, une bonne élocution, des capacités d'écoute et des aptitudes au travail en équipe. En cuisine, on attend de vous que vous fassiez vos preuves avant de créer vos propres recettes. Rigueur et persévérance sont indispensables.