



2 avril 2010

### Les recrutements dans l'hôtellerie et la restauration

Les voyants sont au vert : les recrutements en alternance devraient encore être à la hausse en 2009-2010. Tous les domaines professionnels ou presque proposent des contrats d'apprentissage ou de professionnalisation. Quels sont ceux qui réservent aux jeunes l'accueil le plus favorable ? Premières pistes pour défricher le terrain. Les recrutements dans l'hôtellerie et la 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 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, master hôtellerie restauration de l'ESSEC 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 2010, les gros groupes du secteur (Flo, Accor) devraient rester sur le même niveau de recrutement qu'en 2009 et 2008 (Flo prévoit ainsi de recruter 400 jeunes à la prochaine rentrée). En revanche, les petites entreprises (cafés, hôtels, restaurants et brasseries indépendantes) continueront sans doute de modérer leur recrutement.

Les sites à consulter : Le site des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, le site recrutement des brasseries Flo, le site recrutement des hôtels Accor.