



MÉTIERS ■ Le secteur ne connaît pas la crise et ouvre même des perspectives internationales

Hôtellerie et restauration embauchent

Les métiers de l'hôtellerie-restauration embauchent non-stop avec des perspectives de carrière à l'international pour les plus diplômés.

Céline Manceau

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 fêtes. Ce secteur exige également, quels que soient les situations et les clients, d'être débrouillard(e) et de garder une bonne humeur à toute épreuve. Une excellente condition physique est aussi indispensable. 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 six.

1 C'est un secteur qui recrute ! Le directeur du palace parisien, Le Shangri-La, déclare ne pas craindre la concurrence du Peninsula, un nouvel hôtel de luxe de quelque 200 chambres qui ouvrira, à l'été 2014, à quelques rues 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 turnover est très élevé dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, pour deux raisons essentiellement. D'une part, parce que, passer



CUISINE. Les métiers de la restauration et de l'hôtellerie offrent aux étudiants des perspectives de carrière en France et à l'étranger.

d'une "Maison" à une autre est considéré comme formateur, même si on y reste que quelques mois, le temps d'une saison touristique. D'autre part, les offres d'emplois sont importantes.

Des salaires au-dessus du SMIC même pour les débutants

2 Le monde entier vous attend. 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 offrir de nouvelles opportunités d'emplois et le Moyen-Orient se maintient », note Géraldine Derycke, responsable des relations avec les diplômés à l'Insti-

tut Paul Bocuse à Ecully près de Lyon (Rhône).

3 Le luxe, ça booste le quotidien. Si vous rêvez de passer la plus grande partie de votre vie professionnelle dans des cinq étoiles ou des Relais et Châteaux, vous en avez la possibilité. « À 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 & développement académique de l'Institut Paul Bocuse.

4 Vous incarnez 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. 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 de mes élèves me reprochent

d'avoir un règlement intérieur digne d'un pensionnat des années 50, s'amuse Arnaud Bouvier, le directeur de l'École hôtelière, ESH, 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. »

5 Des opportunités de promotion rapide. Pour conserver leur personnel, les grands groupes hôteliers ou de restauration misent sur les promotions. Chez Flo, par exem-

ple, si vous démarrez au poste d'hôte ou hôtesse de table dans un Hippopotamus (soit 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. À 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).

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

■ Quel parcours d'études ?

Après un bac général, il faut passer par une année de mise à niveau pour préparer le BTS (brevet de technicien supérieur) hôtellerie-restauration. Le lycée Jean-Drouant à Paris, reçoit via Admission-postbac, environ 1.200 demandes d'entrée en classe de mise à niveau hôtellerie, pour 70 places offertes. À noter que le BTS est accessible directement aux détenteurs d'un bac professionnel ou technologique. Il existe de nombreuses écoles - en France et aussi à l'étranger, notamment en Suisse - qui proposent des cursus jusqu'au master. Des filières qui sont toutes sélectives.