

**ORIENTATION UN SECTEUR EN 2015**

# Quel avenir pour les métiers de la restauration ?

## Nos experts

**Francis Attrazic**



Président de l'association Restaurateurs de France.

**Henriette Sauvage**



Directrice de l'École des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie.

**Hervé Fleury**



Directeur général de l'Institut Paul-Bocuse.

**Catherine Augereau-**



**Leloup**  
Directrice emploi et formation du Groupe Flo.

**Catarina Viana-Garcia**



Responsable emploi recrutement groupe chez Elior.

Dans les prochaines années, la restauration continuera à avoir besoin de bras mais aussi de jeunes capables d'évoluer pour prendre très vite des responsabilités d'adjoint, puis de directeur.

**Le mois prochain : le design.**

## QUELS SONT LES MÉTIERS QUI RECRUTERONT D'ICI À CINQ ANS ?

**CATARINA VIANA-GARCIA**

« La restauration est un secteur influencé par les changements économiques et sociologiques. Dans les années à venir, les problématiques de développement durable, de santé, de sécurité alimentaire seront essentielles.

**« Les questions de développement durable, de santé et de sécurité alimentaire vont devenir essentielles »**

Les clients sont également vigilants sur la qualité de la prestation et leur bien-être. Il faut donc se montrer capable de faire preuve d'adaptabilité, dans un métier qui devient plus complexe et va bien au-delà de l'offre de restauration. Aujourd'hui, la notion de service devient primordiale, et le métier de manager de proximité est essentiel pour répondre à ces changements. »

**FRANCIS ATTRAZIC**

« Nous sommes confrontés, dans le secteur de la restauration traditionnelle, à une pénurie de personnel qui impose à la profession de s'adapter et de revoir ses méthodes de recrutement. Le véritable challenge est d'accueillir des jeunes réellement motivés auxquels on offrira des perspectives de travail et de carrière "normales". Nous pourrions imaginer que, dans quelques années, les salariés des restaurants indépendants puissent changer d'entreprise au sein d'un réseau, comme c'est le cas pour les chaînes. »

**HENRIETTE SAUVAGE**

« Les métiers de la restauration dans les grandes unités sont les métiers de demain. Dans les cuisines collectives, il faut un directeur, un adjoint et des apprentis. Et à chaque ouverture de site, les anciens apprentis deviennent adjoints à leur tour, puis directeurs. Ce sont les maisons de retraite, les hôpitaux, les cantines

**« Les jeunes doivent penser à la restauration collective »**

qui vont avoir besoin de cuisiniers capables de lancer 150 côtelettes d'affilée, tout en tenant compte des besoins de leurs clients (en mettant des herbes pour relever le plat d'un régime sans sel par exemple). Les débouchés sont réels, mais pas toujours perçus par les jeunes, qui pensent d'abord à la restauration traditionnelle. »

**HERVÉ FLEURY**

« Plus personne n'ignore que l'acte de manger est important pour l'équilibre et la santé de l'homme.

Et cette évolution sur le goût, la qualité, le bien-être, a des répercussions sur les métiers de la restauration. Nous avons été contactés par un

**« Nos centres de recherche travaillent sur l'évolution du goût »**  
cancérologue dont les médicaments qui'il prescrit entraînent une perte de goût chez ses patients. Dans notre centre de recherche, ouvert depuis décembre 2008, nous avons réfléchi par exemple aux facteurs qui interviennent dans le choix des légumes par les enfants au restaurant. »

## CATHERINE AUGEREAU-LELOUP

« Les métiers s'adresseront toujours à des passionnés, à des personnes dynamiques, capables de donner beaucoup pour faire plaisir aux autres. Il est aussi important d'avoir le sens du client. Quant aux horaires, je crois que les préjugés n'ont déjà plus lieu d'être. Dans nos restau-

rants, les plannings sont faits à l'avance, ce qui permet par exemple d'avoir son mercredi de libre ou de caler son week-end en milieu de la semaine si on le demande. C'est plutôt un avantage. »

**« Il est important d'avoir le sens du client »**

## COMMENT SE PRÉPARER DÈS MAINTENANT ?

### FRANCIS ATTRAZIC

« De plus en plus, nous allons mettre en place des cursus pour les salariés, en formation continue, et aussi pour les étudiants, en alternance. Nous avons déjà ouvert, à Rungis, à la rentrée 2009, un CQP [certificat de qualification professionnelle] qui se prépare en contrat de professionnalisation en un an après un bac pro. Vingt jeunes ont été sélectionnés pour suivre une formation soit en cuisine, soit en salle. Les serveurs ont aujourd'hui affaire à des clients de plus en plus exigeants. Ce qui fera leur valeur demain, ce sont leurs connaissances des produits, des vins, des fromages et du comportement du client. »

suivre, pendant la préparation du BTS [brevet de technicien supérieur] ou du bac techno, une spécialisation à l'exercice de leur métier dans les maisons de retraite. Certains peuvent aussi se reconverter dans la restauration. Nous leur proposons, s'ils sont titulaires d'un bac général, de passer, en un an, le CAP ou le bac techno et de travailler immédiatement après ou de poursuivre leurs études. S'ils ont décroché à l'université, ils peuvent préparer un bac techno ou un CAP pâtissier ou cuisine, complétés par des cours sur la reprise d'entreprise. »

**« Ceux qui ont décroché à l'université peuvent préparer un bac techno ou un CAP pâtissier ou cuisine »**

### CATARINA VIANA-GARCIA

« Pour constituer un vivier de talents, nous avons conclu des partenariats avec plusieurs établissements de formation supérieure. Nous y intervenons pour aider les élèves à mieux comprendre les évolutions du marché. Nous avons besoin de profils polyvalents, capables d'encadrer des équipes, de développer une activité. Nous privilégions les titulaires de licence ou des profils bac + 4/5. L'apprentissage est aussi un mode de recrutement en plein essor. Notre objectif est d'accueillir 1 000 alternants en 2010, tous niveaux confondus. »

**« L'apprentissage est un mode de recrutement en plein essor »**

du marché. Nous avons besoin de profils polyvalents, capables d'encadrer des équipes,

### CATHERINE AUGEREAU-LELOUP

« Plus de la moitié des directeurs ou directeurs adjoints chez Flo sont issus de la promotion interne. Nous avons donc besoin de recruter des jeunes formés aux métiers de la restauration avec le potentiel en eux pour évoluer professionnellement. La révision du bac pro devrait attirer des nouveaux profils. Nous recrutons aussi un quart de titulaires du BTS et/ou d'une licence professionnelle. »

**« Plus de la moitié de nos directeurs sont issus de la promotion interne »**

### HENRIETTE SAUVAGE

« Au niveau du CAP [certificat d'aptitude professionnelle], nos élèves s'exercent à la fois dans notre restaurant d'application et dans notre self pour être formés aux différents aspects de la restauration. Par la suite, nous leur proposons de

### HERVÉ FLEURY

« La restauration n'est pas un secteur ouvert aux amateurs. Les métiers qui s'y exercent sont avant tout manuels. Les techniques s'apprennent en les montrant de maître à élève. Une fois les bases acquises, il faut ensuite se former au management, au marketing... Le temps est révolu où l'on s'orientait vers nos métiers par défaut. Ce sont aujourd'hui des jeunes motivés qui se tournent vers la restauration. Nos deux licences accueillent 20 % de titulaires du bac S. »

PROPOS RECUEILLIS PAR CÉLINE MANCEAU,  
cmanceau@letudiant.fr



Éditions L'Étudiant,  
12,90 €

## Le chiffre

✓ 60 000. C'est le nombre de personnes recrutées chaque année dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Les professionnels demandent des cuisiniers, des serveurs et des responsables de petites équipes.

**letudiant.fr**

CONSULTEZ LES FICHES MÉTIERS sur [letudiant.fr](http://letudiant.fr), rubrique « Guide des métiers ».

### À CONSULTER

[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr) : pour avoir plus d'infos sur un métier ou une formation du secteur.