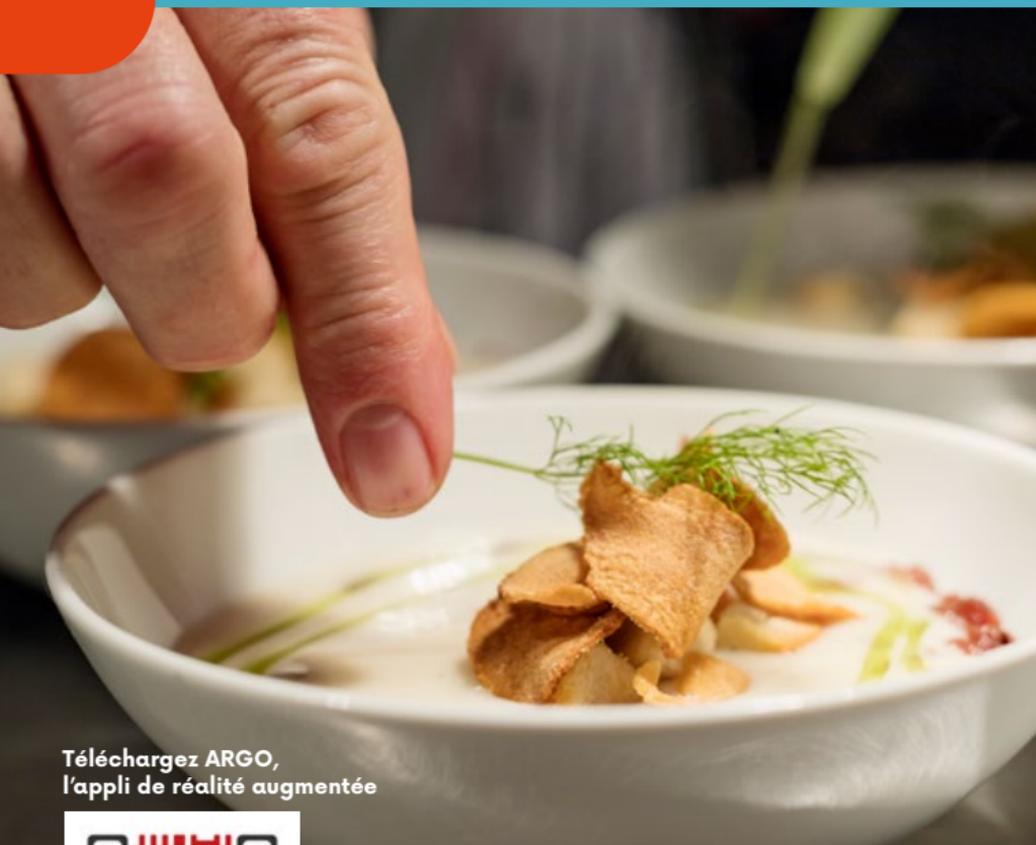


CHOISIR MON MÉTIER

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PAYS DE LA LOIRE



Téléchargez ARGO,
l'appli de réalité augmentée



L'ORIENTATION
EN RÉGION
DES PAYS DE LA LOIRE

Région
PAYS
de la
LOIRE

LE TOURISME

UN ATOUT POUR L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

HOTELLERIE

1 646 établissements emploient **8 750** salariés
dont

1 000 établissements avec **6 750** salariés
pour les Hôtels et similaires.

646 établissements avec **2 000** salariés
pour l'hôtellerie de plein air

RESTAURATION

7 350 établissements emploient **35 000**
salariés

dont

14 300 salariés en restauration traditionnelle

3 230 salariés en débits de boissons

800 salariés pour les traiteurs

Données au 4ème trimestre 2020 - Acooss-Urssaf, traitement Cariforef des Pays de la Loire

Le domaine de l'hôtellerie-restauration propose un grand ensemble de métiers. Il comprend les cafés-débits de boisson, la restauration traditionnelle, l'hôtellerie, les services traiteurs, le monde de la nuit et la thalassothérapie.



L'HÉBERGEMENT

Les professionnels des établissements hôteliers mettent en œuvre tout leur savoir-faire pour que le séjour de la clientèle soit inoubliable : de l'accueil au ménage en passant par un service personnalisé.



LA RESTAURATION

Les activités sont orchestrées sur un tempo inflexible depuis la cuisine jusqu'à la salle de restaurant. Le cuisinier et le serveur en salle guettent la réaction des convives à table. Gourmands et gourmets satisfaits ?

UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Les consommateurs accordent de plus en plus d'importance à une cuisine de qualité et à une alimentation saine. La restauration répond à ces attentes en travaillant des produits de saison, en s'approvisionnant en circuit court, en se rendant directement chez les producteurs. Cette tendance croissante inscrit pleinement la profession dans une logique de responsabilité sociale et environnementale.

LE NUMÉRIQUE AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE

Afin d'apporter des expériences personnalisées, les acteurs du numérique et de l'hôtellerie proposent des innovations améliorant l'expérience client. Une clé virtuelle sur smartphone va par exemple remplacer la clé ou la carte ouvrant la chambre, et permettre d'appliquer des préférences enregistrées comme la température de la pièce, l'ambiance lumineuse ou le type de programme TV.



Julien, pâtissier dans un restaurant

Réaliser la carte des desserts est pour Julien une grande fierté et une source de création. Les bons gestes et les bonnes techniques, il les a intégrés en côtoyant des professionnels compétents. Le maître d'apprentissage joue d'ailleurs un rôle fondamental dans cette transmission.

Après un CAP de cuisine et une MC Cuisinier en desserts de restaurant, il est entré dans le monde du travail, où la pratique a donné sens à ses connaissances théoriques, et lui a apporté de l'assurance.

DES MÉTIERS



HÉBERGEMENT

■ Directeur d'hôtel

Gestionnaire, manager, logisticien et commercial, son rôle varie suivant la taille de l'établissement. Ce travail en solitaire ou en collaboration requiert une connaissance aigüe de tous les postes : entretien, cuisine, administration.

■ Femme de chambre/valet de chambre

Ces professionnels de la propreté sont chargés d'entretenir les chambres, les salles de bain et les sanitaires. Efficaces et discrets, ils sont responsables du bon ordre et de la propreté des étages.

■ Gouvernant en hôtellerie de plein air

Il manage une équipe d'employés en charge du nettoyage et de la propreté des hébergements, des parties communes et des locaux de service. Meticuleux, il vérifie que tout est parfaitement propre et à sa place.

■ Réceptionniste

Premier contact à l'accueil, il informe, accompagne, remet les clefs et se charge du règlement de la note. Appels téléphoniques, gestion des réservations, modifications, planification de l'occupation des chambres, les sollicitations sont multiples.

RESTAURATION

■ Directeur de restaurant

Un pied dans la cuisine, un autre dans la salle de restaurant, il connaît bien tous les métiers du restaurant. Le budget, les réservations, les stocks, les plannings : il est à l'œuvre sur l'ensemble des activités et du personnel.

■ Cuisinier

Assisté ou non d'un commis, il réalise les plats du menu. Son expertise dans les aliments, leur préparation, leurs alliances en fait un artiste sur qui repose toute la renommée du restaurant.

■ Maître d'hôtel

Ses deux grands points de vigilance : qualité du service et satisfaction de la clientèle. Il soigne l'image de marque de l'établissement : il installe les convives, les conseille, répond aux questions sur l'origine des produits ou la réalisation des recettes.

■ Serveur

Son territoire : la salle de restaurant dans laquelle il remplit trois fonctions principales. Préparer la salle et dresser les tables, accueillir les clients et les servir, encaisser la prestation et raccompagner les clients.

■ Sommelier

Il a la responsabilité de la cave : rencontres avec les viticulteurs, commandes, réception des vins. Lors du service, il présente la carte, conseille et sert pour un accord parfait entre mets et vin.

TOUS LES MÉTIERS SONT MIXTES !

DES QUESTIONS ?

« DES MÉTIERS À DÉCOUVRIR ? »

Cuisinier, pâtissier sont des métiers mis en lumière par les émissions télévisées, mais pour ne pas se tromper et se rendre compte de la réalité de ces métiers, faire un stage peut s'avérer très intéressant. Le secteur offre de nombreux postes en saison d'été et d'hiver, de 1 à 4 mois pour les débutants. Autant de situations pour valider votre projet professionnel.

« LA MAÎTRISE DE L'ANGLAIS, UN INDISPENSABLE ? »

Dans l'hôtellerie comme dans la restauration parler au minimum l'anglais pour répondre à la clientèle internationale augmente le nombre des employeurs potentiels et vous ouvrira des opportunités à l'international. Pour faciliter la pratique de la langue, pensez aux stages à l'étranger ou au jobs d'été, l'immersion dans un pays étranger facilitera l'apprentissage de la langue.

« DES PARCOURS MULTIPLES ? »

Même si certaines formations préparent à un métier précis, compléter son cursus pour se spécialiser ou élargir ses compétences est tout à fait envisageable. La richesse de l'offre de formation permet en effet de combiner plusieurs diplômes. Pourquoi ne pas préparer un CAP pâtissier en 1 an après un CAP cuisine ou une MC sommellerie après un bac pro cuisine ? Autant de possibilités qui permettent de construire son propre parcours.

DES PARCOURS



Johanna,
directeur d'hôtel

Master Tourisme
LP Organisation et gestion
des établissements
hôtelières et de restauration
BTS Management en
hôtellerie restauration
option B management
d'unité de production
culinaire
Bac techno STHR



Alexandre,
directeur
de restaurant

Licence pro Métiers des
arts culinaires et des arts
de la table
BTS Management en
hôtellerie restauration
option B : management
d'unité de production
culinaire
Bac Pro Commercialisation
et services en
restauration et de la
restauration (STHR)



Laëticia,
maître d'hôtel

Bac techno STHR



Clément,
pâtissier

CAP Pâtissier
MC Cuisinier en desserts
de restaurant

BAC +5

Diplôme d'ingénieur
Master

BAC +3

Licence,
Licence pro

BAC +2

BTS, TP

BAC

Bac général,
Bac pro et techno,
BP, BTM, MC

Post 3° +2

CAP, MC

DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Pâtissier

NIVEAU CAP

CAP Pâtissier
FCIL Employé pâtissier
MC Pâtisserie boulangerie

NIVEAU BAC

Bac pro Boulanger pâtissier
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

■ Commis de cuisine

NIVEAU CAP

CAP cuisine

■ Cuisinier

NIVEAU CAP

CAP Cuisine
CS Restauration collective
MC Cuisinier en desserts de restaurant

NIVEAU BAC (niveau conseillé)

Bac pro Cuisine
Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)
BP Arts de la cuisine

NIVEAU BAC +2

BTS Management en hôtellerie restauration option B :
management d'unité de production culinaire

■ Directeur d'hôtel

NIVEAU BAC +2

BTS Management en hôtellerie restauration
option C : management d'unité d'hébergement

NIVEAU BAC +3

Licence pro Organisation et gestion des
établissements hôteliers et de restauration

NIVEAU BAC +5

Master Tourisme parcours hôtellerie-restauration
événement

■ Directeur de restaurant

NIVEAU BAC

Bac pro Commercialisation et services en
restauration
Bac pro Cuisine
Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie
et de la restauration (STHR)

NIVEAU BAC +2 (niveau conseillé)

BTS Management en hôtellerie restauration
option B : management d'unité de production
culinaire

NIVEAU BAC +5

Licence pro Organisation et gestion des
établissements hôteliers et de restauration

NIVEAU BAC +5

Master Tourisme parcours hôtellerie-restauration
événement

■ Gouvernant d'étage/plein air

NIVEAU BAC

Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie
et de la restauration (STHR)
BP gouvernante

NIVEAU BAC +2 (niveau conseillé)

BTS management en hôtellerie restauration, option
management d'unité d'hébergement.

■ Maître d'hôtel

NIVEAU BAC

Bac pro Commercialisation et services en
restauration

Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie
et de la restauration (STHR)
BP Arts du service et commercialisation en
restauration

NIVEAU BAC +2 (niveau conseillé)

BTS Management en hôtellerie restauration
option B : management d'unité de restauration

■ Réceptionniste

NIVEAU BAC

Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie
et de la restauration (STHR)

NIVEAU BAC +1

Certificat hôtesse d'accueil – réceptionniste
MC Accueil réception

NIVEAU BAC +2

BTS Management en hôtellerie restauration
option C : management d'unité d'hébergement

■ Serveur

NIVEAU CAP

CAP production et services en restaurations
(rapide, collective, cafétéria)
CAP Commercialisation et services en hôtel-
café-restaurant
MC Employé barman

NIVEAU BAC

Bac pro Commercialisation et services en
restauration

■ Sommelier

NIVEAU CAP

MC Sommellerie (niveau BAC conseillé : BP
sommelier, mais formation hors académie)

POUR ALLER + LOIN

■ Découvrez le nouveau site de l'orientation en région des Pays de la Loire sur choisirmonmetier-paysdelaloire.fr

■ Découvrez plus de métiers sur www.observatoire-hotel-resto.fr

■ Visualisez votre futur métier en 3D dans **l'Orientibus**, qui sillonne les routes des Pays de la Loire



PEFC
10-31-1821



Agence pour
le recyclage des
papiers avec
la Région des
Pays de la Loire
et Ecofolio.

Production éditoriale élaborée dans le cadre d'un partenariat entre la délégation régionale de l'ONISEP et la Région des Pays de la Loire - Juillet 2021 - © Photo de couverture : Getty Images - ClarkandCompany

