

## Généralités

L'activité de l'hôtellerie - restauration en Auvergne-Rhône-Alpes est riche et diversifiée. On retrouve la restauration commerciale, la restauration publique (aéroportuaire, autoroutière, ferroviaire), la restauration collective, les cafés-bars-brasseries, les hôtels et hôtels-restaurants, les activités intégrant de l'hôtellerie-restauration (bowling, casino) et des activités connexes.

Le tourisme, regroupe des activités très diverses. Elles consistent à imaginer, concevoir, faire connaître, vendre et distribuer les séjours et les voyages, et encore à les faire vivre et les animer.

Les fonctions et compétences demandées sont diverses. Les métiers relèvent du domaine privé (agences de voyages, prestataires de services et d'activités, hébergeurs...) comme du domaine public et institutionnel (offices de tourisme, comités départementaux et régionaux du tourisme). Parmi ces professionnels : le guide-conférencier, l'animateur, le conseiller en séjour, l'agent de voyage, le conseiller voyage, le forfaitiste, le conseiller billetterie, l'agent de développement touristique...

## Tendances de l'emploi

L'hôtellerie est le 4<sup>e</sup> employeur privé de France. 61% des salariés ont moins de 25 ans. Le secteur rencontre des difficultés de recrutement. Sont recherchés en priorité les titulaires d'un CAP, Bac pro ou d'une mention complémentaire. Les emplois d'encadrement ou de maîtrise sont généralement proposés à des titulaires de BTS, licence professionnelle après prise des dimensions du poste.

Les chaînes de restauration et d'hôtellerie recherchent des directeurs d'unités, des commerciaux ainsi que des "revenues managers". Ces postes sont ouverts seulement à des professionnels expérimentés.

La France, grâce à ses atouts naturels et culturels, occupe une place de tout premier plan dans le tourisme mondial. Ce secteur représente un enjeu socio-économique majeur en termes d'emplois.

Les activités caractéristiques du tourisme sont la consommation du produit touristique en tant que tel : hébergement, restauration, organisation et commercialisation de voyages, information touristique, activités thermales et de thalassothérapie, remontées mécaniques et téléphériques, prestataires de services touristiques.

D'autres emplois sont liés à l'activité touristique comme les emplois induits dans les activités culturelles et de loisirs, le commerce, les transports, la santé, le bien-être, les activités de traitement des déchets...

Il est à noter que de nombreux emplois du secteur sont saisonniers.

La restauration collective offre de nombreux emplois comme cuisiniers, chefs de production, chefs gérants et une possibilité d'évolution de carrière.

## En Auvergne-Rhône-Alpes

Plus de 130 000 salariés travaillent dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ce qui représente près de 6% de l'emploi salarié régional. Ce secteur est en plein essor : le nombre de salariés a augmenté de 15% entre 2008 et 2016. L'emploi saisonnier est particulièrement développé dans ce secteur.

Source : Données Acoff-Urssaf 2008-2016 – Traitement CARIF OREF Auvergne-Rhône-Alpes

## Pour en savoir plus

### ► Pendant votre visite du Mondial des Métiers et des forums

Rencontrez les professionnels et les jeunes en formation du secteur d'activité sur les pôles :

Hôtellerie, Restauration

Restauration collective

Sur l'espace Orientation tout au long de la vie :

- Consultez la documentation Onisep  
Collection Parcours :  
- Les métiers des langues et de l'international  
- Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration  
- Les métiers du tourisme
- Echangez avec un psychologue de l'éducation nationale
- Testez vos centres d'intérêts
- Explorez les sites de l'Onisep : [www.onisep.fr/lyon](http://www.onisep.fr/lyon)  
[www.onisep.fr/grenoble](http://www.onisep.fr/grenoble) - [www.onisep.fr/clermont](http://www.onisep.fr/clermont)

### ► Après le Mondial des Métiers et les forums

- CARIF OREF Auvergne-Rhône-Alpes :  
[www.orientation.auvergnerhonealpes.fr](http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr)
- La Chambre régionale de métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes (rubrique Apprendre) :  
[www.crma-auvergnerhonealpes.fr](http://www.crma-auvergnerhonealpes.fr)
- La Chambre de commerce et d'industrie de région Auvergne-Rhône-Alpes :  
[www.auvergne-rhone-alpes.cci.fr](http://www.auvergne-rhone-alpes.cci.fr)
- Le fond national de promotion et de communication de l'artisanat :  
[www.fnpc.fr](http://www.fnpc.fr)
- L'Opca de l'hôtellerie, de la restauration du tourisme et de des activités de loisirs :  
[www.fafih.com](http://www.fafih.com)
- Fédération nationale des guides interprètes et conférenciers :  
[www.fngic.fr](http://www.fngic.fr)
- [www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)
- <http://referentiel.atout-france.fr>

## À noter

Les nouveaux modes de consommation touristique, liés tant aux évolutions technologiques (numérique) qu'aux attentes des clientèles (accueil personnalisé) entraînent une évolution de ces métiers et l'apparition de nouvelles compétences (marketing digital, community traffic manager, webmaster...). Les langues étrangères sont également une composante importante de certains de ces métiers.

## Zoom métiers : des exemples...

### Hôtellerie

L'**employé-e de réception** accueille le client et effectue des formalités d'arrivée et de départ. Il (elle) propose et vend au téléphone les offres hôtelières et services annexes, participe au travail de réservation, de facturation et d'encaissement.

Le (la) **directeur-trice d'hôtel** assure la promotion commerciale de l'établissement et la gestion comptable et administrative et encadre le personnel.

### Restauration

Le (la) **chef-fe de cuisine** élabore les menus et cartes dans le respect des règles d'hygiène, surveille l'élaboration des plats, réalise les achats, assure la rentabilité et encadre une équipe de cuisiniers-ères.

Le (la) **maître-esse d'hôtel** assure le service des plats et des boissons tout en conseillant la clientèle, met en place au préalable la salle et effectue ensuite les encaissements. Il (elle) encadre une équipe de chefs-fes de rang et commis-es.

### Restauration collective

Le (la) **cuisinier-ière de collectivité** réalise la production des repas d'un restaurant de collectivité : dans les cuisines centrales, les cantines scolaires, professionnelles, hospitalières, carcérales, militaires, les restaurants d'entreprises...

Le (la) **gérant-e de restauration collective** est un-e chef-fe de cuisine secondé-e par une équipe le matin, il (elle) endosse sa tenue de gestionnaire l'après-midi. Une fonction polyvalente qui s'exerce pendant des horaires réguliers.

### Tourisme

Le (la) **conseiller-ière en séjour** donne une réponse personnalisée aux attentes du visiteur. Il (elle) suscite ou renforce le désir de découverte, facilite le séjour et l'accès du visiteur aux produits, développe la consommation touristique.

Le (la) **guide-conférencier-ière** accompagne les touristes lors de visites de musées, d'expositions, de sites historiques, de quartiers, de villes pour partager avec eux sa connaissance des lieux ou des objets exposés. Féru-e d'histoire, passionné-e d'histoire de l'art, ce (cette) professionnel-le s'adapte aux différents publics.

## Flash formation : des idées\*... (diplômes ou niveaux obtenus)

44	CAP	Certificat d'aptitude professionnelle Mention complémentaire Certification de spécialisation	Agent polyvalent de restauration Commercialisation et services en Cuisinier en desserts de restaurant Employé barman Restauration collective	hôtel-café-restaurant Cuisine Sommellerie
	BAC	Bac professionnel Bac technologique Brevet professionnel	Commercialisation et services en restauration Cuisine Services aux personnes et aux territoires STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration	
	BAC + 1	Mention complémentaire	Accueil réception	
	BAC + 2	Brevet de technicien supérieur Brevet de technicien supérieur agricole	Management en hôtellerie restauration, option A management d'unité de restauration, option B management d'unité de production culinaire, option C management d'unité d'hébergement Développement, animation des territoires ruraux Gestion et protection de la nature	
	BAC + 3	Licence professionnelle	Sciences humaines et sociales mention guide-conférencier Sciences humaines et sociales mention métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques Sciences humaines et sociales mention protection et valorisation du patrimoine historique et culturel	
	BAC + 4	Certification professionnelle	Responsable international de l'hôtellerie et de la restauration	
	BAC + 5	Master Diplôme de grandes écoles	Droit, économie, gestion mention tourisme Sciences humaines et sociales mention tourisme Diplôme de l'Ecole de gestion et de commerce (EGC)	

Retrouvez l'ensemble des formations sur l'atlas de la formation initiale en Rhône-Alpes : <http://afira.onisep.fr/atlas/>