

Généralités

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

Le tourisme regroupe des activités très variées. Il s'agit de concevoir, faire connaître, vendre et animer les séjours et les voyages. 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 (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

Les hébergements et la restauration sont le 4^e 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 mention complémentaire. Les titulaires d'un certificat de qualification professionnelle (CQP) sont également recherchés. Les emplois

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 et traffic manager, webmaster...). Les langues étrangères sont également une composante importante de certains de ces métiers.

d'encadrement ou de maîtrise sont généralement proposés à des titulaires de BTS ou de licence professionnelle. Les chaînes de restauration et d'hôtellerie recherchent des directeurs d'unités, des commerciaux ainsi que des « revenus 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 majeur en termes d'emplois. D'autres emplois sont liés à l'activité touristique 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 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

Près de 120 000 salariés travaillent dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ce qui représente plus de 5% de l'emploi salarié régional. Bien que le nombre de salariés n'ait que légèrement augmenté entre 2010 et 2020 (+1%), celui des établissements a connu une forte progression : +9% sur la même période. On retrouve ce secteur sur l'ensemble des départements et plus particulièrement sur le Rhône (31% des effectifs régionaux), la Haute-Savoie (14%), l'Isère (13%) et la Savoie (10%).

source : Données Acoess-Urssaf 2010-2020 - Traitement Via Compétences

Zoom métiers quelques exemples

HÔTELLERIE

L'employé des étages prépare la chambre et la salle de bain du client dans le respect des règles d'hygiène et le souci du détail. Est en contact avec la clientèle. **Le responsable des étages** encadre l'équipe des employés des étages, gère les

approvisionnements des produits d'accueil, le linge et tous les produits d'entretien. Vérifie quotidiennement la qualité de préparation et la conformité de toutes les chambres en termes de propreté et d'hygiène. S'assure de la satisfaction des clients. Le directeur d'hôtel assure la promotion commerciale de l'établissement et la gestion comptable et administrative et encadre le personnel.

RESTAURATION

Le chef 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. **Le maître 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 encadre une équipe de chefs de rang et commis.

RESTAURATION COLLECTIVE

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

TOURISME

Le conseiller en séjour donne une réponse personnalisée aux attentes du visiteur. Il suscite ou renforce le désir de découverte, facilite le séjour et l'accès du visiteur aux produits, développe la consommation touristique. **Le guide-conférencier** 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. Fêru d'Histoire, passionné d'histoire de l'art, ce professionnel s'adapte aux différents publics.

Quelles formations possibles ?

exemples de diplômes ou niveaux obtenus

CAP	Certificat d'aptitude professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisine • Production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
	Mention complémentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisinier en desserts de restaurant • Employé barman • Sommellerie
	Certification de spécialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration collective
BAC	Bac professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Commercialisation et services en restauration • Cuisine • Services aux personnes et animation dans les territoires
	Bac technologique	<ul style="list-style-type: none"> • STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
	Brevet professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Arts de la cuisine • Arts du service et commercialisation en restauration
BAC+1	Mention complémentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil réception
BAC+2	Brevet de technicien supérieur	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	Brevet de technicien supérieur agricole	<ul style="list-style-type: none"> • Développement, animation des territoires ruraux • Gestion et protection de la nature
BAC+3	Licence professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mention guide-conférencier • Mention métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques • Mention protection et valorisation du patrimoine historique et culturel
BAC+5	Master	<ul style="list-style-type: none"> • Mention tourisme
	Diplôme de grandes écoles	<ul style="list-style-type: none"> • Diplôme supérieur en marketing, commerce et gestion (EGC)



Retrouvez l'ensemble des formations sur le site du CARIF-OREF Auvergne-Rhône-Alpes : www.coteformations.fr

Pour en savoir +

- **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

À l'entrée du salon :

- Découvrez les métiers à bord du bus de l'orientation
- Échangez avec un psychologue de l'Éducation nationale (PsyEN)
- Testez vos centres d'intérêts
- Explorez les sites de l'Onisep
- Explorez O'rêka

- **Après le Mondial des Métiers et les forums**

- Le service digital d'information sur l'orientation O'rêka : <https://oreka.auvergnerhonealpes-orientation.fr/>

- La Chambre régionale de métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes (rubrique Apprendre) : www.cma-auvergnerhonealpes.fr

- La Chambre de commerce et d'industrie de région Auvergne-Rhône-Alpes : www.auvergne-rhone-alpes.cci.fr

- L'Opcv de l'hôtellerie, de la restauration du tourisme et des activités de loisirs : www.akto.fr

- Fédération nationale des guides interprètes et conférenciers : www.fngic.fr

- www.metiers-hotel-resto.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes Orientation



Via Compétences
CARIF OREF AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
État - Région - Partenaires Sociaux


PRÉFÈTE DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
*Liberté
Égalité
Fraternité*