



Cap sur les Métiers et l'Emploi



Les métiers de l'hôtellerie, de
la restauration et du tourisme



Des métiers au cœur de l'attractivité des territoires



Les professionnels des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme jouent un rôle clé dans le développement économique et l'attractivité des territoires. Ils interviennent dans des domaines variés, tels que l'accueil et le service client, la gestion des établissements, la gastronomie et le tourisme durable. Ils œuvrent à offrir des expériences de qualité tout en conciliant excellence et hospitalité. Leurs missions visent à garantir un service irréprochable, à promouvoir une offre touristique responsable et à innover face aux évolutions des attentes des clients et aux défis environnementaux.

Exemples de métiers exercés



Serveurs



Ils assurent l'accueil des clients, le service des plats et des boissons, tout en veillant à leur satisfaction et à offrir une expérience agréable en salle.

Agents de voyage



Ils conseillent et accompagnent les clients dans l'organisation de leurs voyages, en sélectionnant des destinations adaptées, en réservant les transports et hébergements, et en proposant des expériences sur mesure.

Employés de l'hôtellerie



Ils assurent le bon fonctionnement des établissements en prenant en charge l'accueil, l'entretien des chambres et des espaces communs, ainsi que divers services destinés à offrir un séjour agréable aux clients.

Conditions de travail

- ▶ **65 %** des professionnels sont en **CDI**.
- ▶ **77,5 %** exercent à **temps complet**.
- ▶ Des **horaires de travail** parfois atypiques (soir et week-end).
- ▶ Des **règles sanitaires** strictes.
- ▶ Des métiers **favorisant la cohésion sociale** malgré des conditions de travail parfois difficiles (heures supplémentaires, travail répétitif).

Des métiers ancrés dans les territoires

Les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme sont répartis **sur l'ensemble du territoire**, principalement en Gironde. Ils travaillent **avantantage dans les très petites entreprises**.

Les principaux secteurs employeurs :

- ▶ Restauration traditionnelle,
- ▶ Restauration de type rapide,
- ▶ Hôtels et hébergement similaire.

Le saviez-vous ?



Dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, l'expérience et le savoir-être peuvent parfois avoir autant d'importance que les diplômes. C'est un univers où la mobilité internationale est aussi très forte : un chef cuisinier et un guide touristique formés en France peuvent travailler à travers le monde.



Salaires net indicatif (médian*)



Serveurs : 1 350 €

**Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie
et de la restauration** : 1 380 €

Cuisiniers : 1 500 €

**La moitié des professionnels gagne plus, tandis que l'autre moitié gagne moins. Ces informations sont toujours à considérer avec précaution.
Pour comparaison, le SMIC net mensuel en 2020 était de 1 219 € (1 398€ en 2024).*

96 800 professionnels

Des métiers mixtes et jeunes (50,5 % de femmes et 40 % ont entre 26 et 44 ans).

Des professionnels qui peuvent **exercer à l'étranger**.

Des travailleurs **attentifs aux besoins des clients** et faisant preuve d'une **grande adaptabilité**.

34 % des professionnels ont un **niveau CAP** et 28 % ont un niveau Bac.



De nombreuses évolutions professionnelles

- ▶ De nombreuses opportunités sont disponibles pour divers postes, notamment ceux les plus recherchés, tels que les métiers de serveur et de commis de cuisine.
- ▶ L'expérience et/ou la formation permettent d'accéder à des fonctions plus spécialisées et à responsabilités, telles que chef de réception, maître d'hôtel ou responsable d'agence touristique.
- ▶ Il est possible de créer sa propre entreprise et de suivre au préalable des formations concernant l'hygiène, la comptabilité et le management.
- ▶ Les managers et directeurs sont majoritairement issus de la promotion interne mais des profils de managers dans le secteur de la distribution ou de la restauration traditionnelle sont également recherchés pour intégrer les équipes de direction des établissements.



Recrutement

Des métiers très recherchés :

- ▶ Les serveurs
- ▶ Les aides de cuisine
- ▶ Les cuisiniers
- ▶ Les employés de l'hôtellerie

Ces métiers sont principalement recherchés sur le littoral (notamment en Gironde et en Charente-Maritime).
Les professionnels recherchent également **des employés polyvalents de la restauration et des managers**.

Les saisons estivales et hivernales sont deux périodes phares pour le recrutement de ces métiers.

Des difficultés de recrutement importantes sur les métiers de :

- ▶ Chef cuisinier
- ▶ Agent de maîtrise de la restauration
- ▶ Cuisinier

Les compétences recherchées



- ◆ Autonomie
- ◆ Polyvalence
- ◆ Aisance relationnelle
- ◆ Dynamisme
- ◆ Disponibilité
- ◆ Respect des normes d'hygiène

La formation

- Des formations allant du niveau CAP au Master.
- Plus de 88 % des formés obtiennent leur diplôme.



Plus de 4 370 inscrits
en voie scolaire



Plus de 4 870 inscrits
en apprentissage



CMaFormation
Trouver une formation
en Nouvelle-Aquitaine



CMonAlternance
Votre outil pour trouver un
apprentissage ou un stage
en Nouvelle-Aquitaine

Top 3 des formations suivies

en voie scolaire :

1. Bac pro cuisine
2. Bac pro commercialisation et services en restauration
3. BTS tourisme

en apprentissage :

1. CAP cuisine
2. CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant
3. BTS tourisme

Des enjeux numériques et environnementaux

Les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme évoluent pour répondre aux défis technologiques, environnementaux et humains.

- Des défis technologiques : l'évolution des outils numériques comme les réservations en ligne ou les bornes de commandes.
- Des défis environnementaux : de fortes demandes des clients axées sur la consommation locale et respectueuse de l'environnement avec une réduction des déchets notamment.
- Des défis liés au recrutement : face à la pénurie de main-d'œuvre, la fidélisation des talents est importante et les entreprises se mobilisent pour faire évoluer les conditions de travail en proposant, par exemple, un logement.

En savoir plus

Retrouvez la page dédiée au Contrat Régional de Filière de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme sur le site de [Cap Métiers](#). Sources : INSEE RP 2021, traitement Cap Métiers Nouvelle-Aquitaine ; Flores 2021, traitement Cap Métiers Nouvelle-Aquitaine ; PMQ – DARES – France Travail / Proj'Em – Cap Métiers ; Enquête sur les besoins en main-d'œuvre (BMO), 2024, France Travail ; Ministère de l'Éducation Nationale et ministère de l'Agriculture, rentrée 2023.

Consulter le Cap Sur l'Essentiel

Suivez-nous !

