



Les métiers

Avec, en région Basse-Normandie, une offre de formation allant du CAP au BTS, en passant par des MC (mentions complémentaires) ou des BP (brevets professionnels), **les métiers accessibles sont nombreux**.

Les **CAP** sont des diplômes reconnus par les professionnels et permettent une insertion directe dans la vie active.

Ils peuvent être suivis de **MC**, qui apportent des compétences spécifiques, ou de **BP**, qui approfondissent la maîtrise d'un métier et abordent les notions de gestion.

Les **bacs pros** apportent des connaissances en organisation, communication, animation d'équipe.

Le **bac techno** s'appuie sur les enseignements généraux et technologiques dans trois domaines, la restauration, le service et l'hébergement.

Les postes fonctionnels de gestion et de management sont occupés par les **diplômés du supérieur**.

- **Nourrir** : agent de restauration, chef cuisinier, chef gérant, commis de cuisine, cuisinier, crêpier, écailler, économe, employé de café, employé de restauration, exploitant en restauration, grilladin, maître d'hôtel, pizzaiolo, serveur en restaurant, sommelier, traiteur organisateur de réception.

- **Héberger** : directeur d'hôtel, concierge d'hôtel, employé de hall, employé d'étages, réceptionniste, gouvernante d'hôtel, gouvernante en établissement de santé.

- **Divertir** : agent de sécurité, barman, caissier en casino, chef de partie/chef de table, contrôleur auditeur de machines à sous, contrôleur aux entrées, croupier, membres du comité de direction des jeux, opérateur vidéo.

- **Détendre** : directeur d'institut de thalassothérapie, hôtesse de planning, hydro technicien.

Le saviez-vous ?

La région Basse-Normandie, c'est 4600 établissements, plus de 18000 personnes et 7000 saisonniers l'été.

En dix ans, les établissements avec salariés du secteur ont vu leur nombre croître de 13%.



Les sites

www.metiers-hotel-resto.fr

- Ce site, proposé par le **FAFIH**, présente 34 métiers avec des fiches téléchargeables et des vidéos, un quiz métiers, des actus et une aide à la création de CV.

vivrelarestauration.com

- Un blog créé par le **comité France formation alternance hôtellerie-restauration**. Conçu comme un espace d'échange et d'information sur les formations de l'hôtellerie-restauration, il met à disposition un ensemble d'informations, de propositions et de témoignages.

www.fafih.com

- Site du **FAFIH**, l'**OPCA de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs**, il s'adresse aux entreprises, aux salariés du secteur, aux jeunes et aux demandeurs d'emploi. Il a entre autre pour mission d'accompagner ses adhérents dans tous leurs projets de formation.

Aides régionales

La Région s'engage auprès des jeunes et des familles pour aider à l'acquisition des manuels scolaires et des équipements professionnels : cart@too, boîte d'outils, équipements de protection individuelle (EPI) ou tenues professionnelles.

Contact

- **FAFIH**

Le Pacifique
24 avenue de l'Hippodrome
14000 CAEN
Tél. 02 31 83 24 20



Ce document est réalisé dans le cadre de la convention de coopération Onisep / Région Basse-Normandie et de la Charte Qualité Emploi Formation de l'hôtellerie-restauration. Maquette et mise en page : Nathalie Michel (Onisep). Crédit photo : © G. Maisonneuve/Onisep (couverture), © P. Dufour/Onisep Caen, sauf mention contraire. Imprimé par : Lecaux numérique, Hérouville-Saint-Clair. Dépôt légal : février 2015.



LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION



© G. MAISONNEUVE / ONISEP



Le secteur

Figurant parmi les locomotives traditionnelles de l'économie nationale, le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs est présent sur tout le territoire, presque dans chaque commune et offre ainsi un large éventail de services de proximité à travers ses multiples établissements.

Ce secteur regroupe des branches qui assurent la satisfaction des besoins des collectivités mais également des individus hors de leur domicile : nourrir, héberger, divertir et détendre.

Nourrir

La restauration est l'activité la plus importante avec 60% de l'activité globale du secteur, tant en nombre d'établissements que d'emplois. Elle sert plus de 4 milliards de repas par an.

Héberger

L'hôtellerie regroupe plus de 200 000 établissements en France. Constitué de près de 28 000 hôtels, le parc hôtelier français se trouve réparti entre hôtellerie indépendante et hôtellerie de chaîne, volontaire ou intégrée.

Divertir

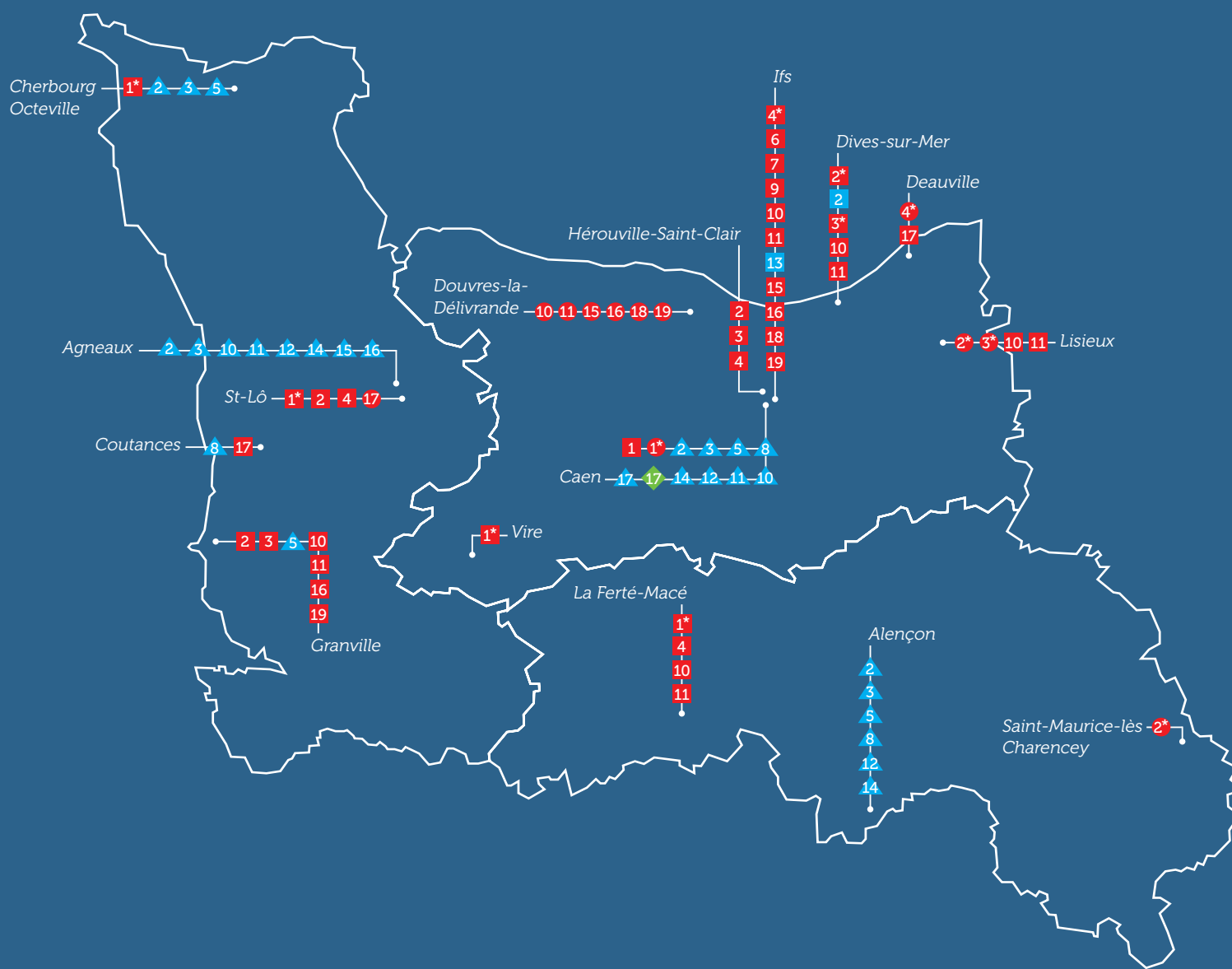
Comptant près de 200 casinos dans l'hexagone, la France est en tête de ce secteur en parts de marché européen. Aujourd'hui ce secteur réunit 17 900 salariés. Les bowlings sont quant à eux au nombre de 320, dont 180 établissements homologués.

Détendre

La thalassothérapie compte une cinquantaine d'instituts, qui disposent généralement d'un hébergement intégré. Elle emploie 3 000 personnes. **Le secteur offre un large choix de formations et d'opportunités de carrières** pour tous ceux qui sont motivés. Alors, pourquoi pas vous ?

La **formation professionnelle par alternance** est la principale voie d'accès aux différents métiers du secteur. Découvrez sur les différents sites Internet la diversité d'un secteur qui recrute avec des vidéos, des témoignages de pros, des fiches métiers...

Carte des formations



Légende

- **En rouge** : formation initiale à temps plein
- **En bleu** : formation par apprentissage
- **En vert** : formation en alternance sous statut scolaire
- **suivi d'une *** : formation à modalités d'accès spécifiques

- 1 CAP agent polyvalent de restauration
- 2 CAP cuisine
- 3 CAP restaurant
- 4 CAP services hôteliers
- 5 CAP services en brasserie - café
- 6 MC cuisinier en desserts de restaurant
- 7 MC employé barman
- 8 MC employé traiteur
- 9 MC sommellerie
- 10 Bac pro commercialisation et services en restauration
- 11 Bac pro cuisine
- 12 BP cuisinier
- 13 BP gouvernante
- 14 BP restaurant
- 15 BTS hôtellerie-restauration option A : mercatique et gestion hôtelière
- 16 BTS hôtellerie-restauration option B : art culinaire, art de la table et du service
- 17 BTS tourisme
- 18 Mise à niveau STS hôtellerie-restauration
- 19 Bac techno hôtellerie

Établissements publics

- LP Camille Claudel (Caen) : 1
- LG André Maurois (Deauville) : 17
- LP Jean Jooris (Dives-sur-Mer) : 2 - 3 - 10 - 11
- CFA EN 14 (Dives, Ifs) : 2 - 13
- EREA Yvonne Guégan (Hérouviller-Saint-Clair) : 2 - 3 - 4
- LP François Rabelais (Ifs) : 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 - 15 - 16 - 18 - 19
- LP Paul Conu (Lisieux) : 10 - 11
- LP Jean Mermoz (Vire) : 1
- LP Alexis de Tocqueville (Cherbourg-Octeville) : 1
- LGT Charles-François Lebrun (Coutances) : 17
- LP Hôtelier Maurice Marland (Granville) : 2 - 3 - 10 - 11 - 16 - 19
- LP Flora Tristan (La Ferté-Macé) : 1 - 10 - 11
- EREA Pierre Mendès France (La Ferté-Macé) : 4
- LP Pierre et Marie Curie (Saint-Lô) : 1
- EREA Robert Doisneau (Saint-Lô) : 2 - 4

Établissements privés sous contrat

- LP Oasis (Caen) : 1
- LP Saint-Joseph (Deauville) : 4
- LP Notre-Dame-de-Nazareth (Douvres-la-Délivrande) : 10 - 11 - 15 - 16 - 18 - 19
- LP Victorine Magne (Lisieux) : 2 - 3
- LT Le Bon-Sauveur (Saint-Lô) : 17
- ITEP (Saint-Maurice-lès-Charencey) : 2

Établissements privés hors contrat

- ISPN (Caen) : 17
- AFTEC (Caen) : 17

Établissements consulaires

- AIFCC (Caen) : 17
- CIFAC (Caen) : 8
- ICEP (Caen) : 2 - 3 - 5 - 10 - 11 - 12 - 14
- FIM (Agneaux, Cherbourg-Octeville, Granville) : 2 - 3 - 5 - 10 - 11 - 12 - 14 - 15 - 16
- IFORM (Coutances) : 8
- 3IFA (Alençon) : 2 - 3 - 5 - 8 - 12 - 14

Témoignages

Delphine, 20 ans, étudiante en mise à niveau hôtellerie-restauration

« Mon parcours n'a, au début, rien à voir avec la restauration puisque j'ai commencé par un BEP en comptabilité. Ensuite j'ai passé un bac STG comptabilité. Puis finalement, j'ai choisi une réorientation vers une mise à niveau hôtellerie-restauration. Cette mise à niveau nous permet d'apprendre en un an ce que d'autres élèves apprennent en 2 ou 3 ans en bac pro. Pour réussir cette formation, il faut donc être courageux, déterminé et passionné. En mise à niveau, on a des cours pratiques et de l'enseignement général et bien sûr une période de stage d'environ 4 mois. »

Johanna, 25 ans, gouvernante générale

« Mon métier consiste à superviser et à gérer les équipes en charge de la propreté de l'établissement. Cela nécessite des compétences en management et ressources humaines pour le recrutement l'intégration et la formation des personnels. Il faut également s'occuper de toute l'organisation interne du service, élaborer les plannings avec les arrivées, les départs, les annulations, les imprévues... la partie gestion est plus en recul mais elle est très importante (stock, linge...). Enfin il y a les relations en interne avec les autres services. J'ai fait un bac techno hôtelier puis le BTS hôtellerie avec toute la partie gestion, j'ai continué avec une licence en management hôtelier puis j'ai obtenu un master de gestion des industries du tourisme. »

Corentin, 2^e année de CAP cuisine

« J'ai toujours voulu faire cuisinier, donc je ne me suis pas posé de question. Ce qui me plaît en cuisine c'est tout l'ensemble, faire des cuissons, pour les volailles on les découpe à cru, c'est-à-dire avant de les cuire, pour les poissons, on lève les filets, on désarête. On fait aussi des sauces, des rôtis, des poêlées, des fumées. On fait également de la pâtisserie. Après mon CAP je voudrais faire un bac pro cuisine. »

