

CHOISIR MON MÉTIER

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



LE TOURISME

UN ATOUT POUR L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

CAPACITÉ HÔTELIÈRE EN PAYS DE LA LOIRE :

11 243 hébergements marchands
762 hôtels **49 364** lits

Chaque année, **24 296** entrants en formation dans l'hôtellerie-restauration et le tourisme

29 456 salariés

POSTES SAISONNIERS :

16 300 en été **3 500** en hiver

50 000 personnes exercent un emploi salarié ou non salarié dans un secteur d'activité lié au tourisme

80 millions de nuitées touristiques

18 millions de visiteurs dans la région chaque année

9^e région d'accueil pour les nuitées hôtelières en France

Chiffres de l'Observatoire Régional du Tourisme pour les Pays de La Loire

Ensemble des métiers qui regroupe la restauration gastronomique et collective, les hébergements traditionnels, les grandes structures hôtelières et la branche d'activités des cafés et des bars.



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 infaillible 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 ?

LA RESTAURATION INNOVANTE AU PAYS DE LA CUISINE TRADITIONNELLE

Peut-on réellement titiller les palais les plus raffinés avec de la cuisine moléculaire ? Oui, vous répondront certains grands chefs cuisiniers qui se nourrissent de cette approche scientifique pour confectionner leurs plus grands plats. Cette cuisine est née de la gastronomie moléculaire qui étudie les phénomènes chimiques pendant les préparations.

L'INDUSTRIE TECHNOLOGIQUE AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE

Les nouvelles technologies sont inventives dans le secteur de l'hôtellerie : la digitalisation interactive et connectée se met au service de la clientèle pour plus de sécurité, plus de confort et plus de facilité. Pour exemples :

- un anneau de fibre optique qui entoure l'hôtel permet aux clients de localiser leurs enfants dans le périmètre
 - un système de bracelet, utilisé comme carte de crédit et carte d'accès aux différents services
 - une clé virtuelle envoyée sur le smartphone du client permet le déverrouillage immédiat de la porte de sa chambre par une simple approche.
- Mais les professionnels ne s'y trompent pas : le contact humain et la qualité de la relation restent le fondement des métiers de l'hôtellerie.





© Getty Images - miodrag ignjatovic

Julien, chef pâtissier à la Gourmandine

Réaliser la carte des desserts est pour Julien, chef pâtissier, une grande fierté et une source de création. Utiliser le savoir-faire acquis pour s'exprimer de manière personnelle est une motivation forte. Les bons gestes et les bonnes techniques, Julien les a intégrés en côtoyant des professionnels compétents. Le maître d'apprentissage a un rôle fondamental car la pâtisserie est un métier d'apprentissage et de transmission. Après un CAP pâtissier et une MC cuisinier en desserts de restaurant, il est entré dans le monde du travail avec une petite appréhension. La pratique a donné sens à ses connaissances théoriques et il a progressivement pris de l'assurance.

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. Dans le secteur de l'hôtellerie un job d'été sera également l'occasion de conforter ses choix et constituera aussi une première expérience à faire valoir.

« 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 MÉTIERS



HÉBERGEMENT & ACCUEIL

■ 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.

■ Gouvernant d'étage

Son équipe : tous les employés de l'étage chargés du linge, du nettoyage et du service. Organisation du travail, contrôle du service fait et vérification de la sécurité, il garantit le meilleur confort à la clientèle.

■ Réceptionniste

Premier contact à l'accueil, il informe, accompagne, remet les clés 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 & SERVICE

■ 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.

■ Chef pâtissier

Il supervise la préparation des produits sucrés en restaurant ou chez un traiteur. Il met également la main à la pâte pour apporter sa touche personnelle et finaliser la spécialité. Il choisit les matières premières et passe les commandes.

■ 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 REPÈRES

pour choisir sa filière

DIPLÔMES	NIVEAU D'ADMISSION	MODE D'ADMISSION	FRAIS DE SCOLARITÉ
CAP (2 ans) Diplôme national	3°	Sur dossier et avis du conseil de classe	Gratuit dans le public, coût variable dans le privé
BP (2 ans) Diplôme national	CAP	Sur dossier	Gratuit, uniquement en apprentissage
BTM (2 ans) Titre de la chambre des métiers et de l'artisanat	CAP ou équivalent	Sur dossier	Gratuit, uniquement en apprentissage
Bac pro, bac techno (3 ans) Diplôme national	3°	Sur dossier et avis du conseil de classe	Gratuit dans le public, coût variable dans le privé
MC (1 an) Diplôme national	3° ou bac	Sur dossier	Gratuit dans le public, coût variable dans le privé
BTS (2 ans) Diplôme national	Bac	Sur dossier et parfois entretien	Gratuit dans le public, coût variable dans le privé
Licence pro (1 an) Diplôme national	Bac + 2	Sur dossier et entretien	170 euros par an, gratuit pour les boursiers
Master (2 ans) Diplôme national	Bac + 3	Sur dossier et entretien	243 euros par an, gratuit pour les boursiers

DES PARCOURS



**Johanna,
directrice d'hôtel**

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

BAC +5

Diplôme d'ingénieur
Master



**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)

BAC +3

Licence,
Licence pro

BAC +2

BTS, TP

BAC

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



**Clément,
pâtissier**

CAP Pâtissier
MC Cuisinier en desserts
de restaurant

Post 3° +2

CAP, MC



**Laëticia,
maître d'hôtel**

Bac techno STHR

DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Chef pâtissier

NIVEAU CAP

CAP Pâtissier
FCIL Employé pâtissier
MC Pâtisserie boulangère
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
spécialisées

NIVEAU BAC

Bac pro Boulanger pâtissier
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

■ Cuisinier

NIVEAU CAP

CAP Cuisine
CS Restauration collective
MC Cuisinier en desserts de restaurant

NIVEAU BAC

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

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

NIVEAU BAC +3

BTS Management des arts culinaires et des arts
de la table
Licence pro Organisation et gestion des
établissements hôteliers et de restauration

NIVEAU BAC +5

Master Tourisme parcours hôtellerie-restauration
événement

■ Gouvernant d'étage

NIVEAU CAP

CAP Commercialisation et services en hôtel-
café-restaurant

NIVEAU BAC

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

■ 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

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 Sommelier

POUR ALLER + LOIN

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

■ Retrouvez toutes les publications de l'Onisep
(collection Parcours, collection Dossier...)
sur onisep.fr

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



PEFC
10-31-1821



Agences pour
le recyclage des
papiers avec
la Région des
Pays de la Loire
et Esabato.

Production éditoriale élaborée dans le cadre d'un partenariat
entre la délégation régionale de l'ONISEP et la Région des
Pays de la Loire - Mars 2020 - © Photo de couverture :
Getty Images - Nikada

