

LA RÉGION PRÉSENTE

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

CHOISIR MON MÉTIER



L'ORIENTATION
EN RÉGION
DES PAYS DE LA LOIRE

**RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**

DES CHIFFRES

EN PAYS DE LA LOIRE

8 600 salariés et **51 309** salariés soit 4,5% de l'emploi régional :

- Restauration et services de restauration rapide : 61 %
- Hôtels et hébergement similaire : 12 %
- Traiteurs et autres services de restauration : 12 %
- Débits de boisson : 9 %
- Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs : 2 %

Source : France Travail, portrait national juin 2024 (chiffres fin décembre 2022)

HÔTELLERIE

4 790 000 nuitées
dont 47% de nuitées d'affaires

HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

10 910 000 nuitées

Source : chiffres 2021, Solutions Pro Tourisme Pays de la Loire

Le domaine de l'hôtellerie-restauration propose un grand ensemble de métiers. Il comprend les cafés-débits de boisson, la restauration traditionnelle, l'hôtellerie, les services traiteurs, le monde de la nuit et la thalassothérapie.



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 infailible 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 ?

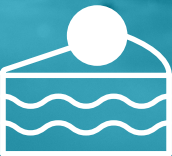
L'HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

L'hébergement en «camping» représente une activité économique très importante, en particulier en Pays de la Loire. On y retrouve les mêmes fonctions que dans l'hôtellerie « classique » : directeur, assistant de direction, agent d'accueil, responsable de réception, gouvernante, agent de nettoyage.

Le dynamisme de ce secteur et la variété de métiers proposée donnent d'intéressantes possibilités de carrière et d'évolution professionnelle.

UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Les consommateurs accordent de plus en plus d'importance à une cuisine de qualité et à une alimentation saine. La restauration répond à ces attentes en travaillant des produits de saison, en s'approvisionnant en circuit court, en se rendant directement chez les producteurs. Cette tendance croissante inscrit pleinement la profession dans une logique de responsabilité sociale et environnementale.



Julien, pâtissier dans un restaurant

Réaliser la carte des desserts est pour Julien une grande fierté et une source de création. Il a intégré les bons gestes et les bonnes techniques en côtoyant des professionnels compétents. Le maître d'apprentissage joue d'ailleurs un rôle fondamental dans cette transmission. Après un CAP de cuisine et une MC Cuisinier en desserts de restaurant, il est entré dans le monde du travail, où la pratique a donné sens à ses connaissances théoriques, et lui a apporté de l'assurance.

DES MÉTIERS



HÉBERGEMENT

■ 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.

■ Femme de chambre/valet de chambre

Ces professionnels de la propreté sont chargés d'entretenir les chambres, les salles de bain et les sanitaires. Efficaces et discrets, ils sont responsables du bon ordre et de la propreté des étages.

■ Gouvernant en hôtellerie de plein air

Il manage une équipe d'employés en charge du nettoyage et de la propreté des hébergements, des parties communes et des locaux de service. Meticuleux, il vérifie que tout est parfaitement propre et à sa place.

■ Réceptionniste

Premier contact à l'accueil, il informe, accompagne, remet les clefs 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

■ 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.

■ Cuisinier

Assisté ou non d'un commis, il réalise les plats du menu. Son expertise dans les aliments, leur préparation, leurs alliances en font 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 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. Le secteur offre de nombreux postes en saisons d'été et d'hiver, de 1 à 4 mois pour les débutants. Autant de situations pour valider votre projet professionnel.

« 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 aux 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 un CS sommellerie après un bac pro cuisine ? Autant de possibilités qui permettent de construire son propre parcours.

DES PARCOURS



**Johanna,
directrice d'hôtel**

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



**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)



**Laëticia,
maîtresse d'hôtel**

Bac techno STHR



**Mehdi,
pâtissier**

CAP Pâtissier
MC Cuisinier en desserts
de restaurant

BAC +5

Diplôme d'ingénieur
Master

BAC +3

Licence,
Licence pro

BAC +2

BTS

BAC

Bac général,
bac pro et techno,
BP, BTM, CS

Post 3^e +2

CAP, CS, FCIL

DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Pâtissier

NIVEAU CAP

CAP Pâtissier
FCIL Employé pâtissier
CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

NIVEAU BAC

Bac pro Boulanger pâtissier
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

■ Commis de cuisine

NIVEAU CAP

CAP Cuisine

■ Cuisinier

NIVEAU CAP

CAP Cuisine
CS Restauration collective
CS Cuisinier en desserts de restaurant

NIVEAU bac (niveau conseillé)

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 Management sectoriel parcours hôtellerie

■ 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 (niveau conseillé)

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

NIVEAU BAC +3

Licence pro Organisation et gestion
des établissements hôteliers et de restauration

NIVEAU BAC +5

Master Management sectoriel parcours
restauration

■ Gouvernant d'étage/plein air

NIVEAU BAC

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

NIVEAU BAC +2 (niveau conseillé)

BTS Management en hôtellerie restauration,
option C : management d'unité d'hébergement

■ 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 (niveau conseillé)

BTS Management en hôtellerie restauration
option A : 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
CS 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
CS Employé barman

NIVEAU BAC

Bac pro Commercialisation et services en
restauration

■ Sommelier

NIVEAU CAP

CS Sommellerie (niveau BAC conseillé :
BP sommelier, mais formation hors académie)

POUR ALLER + LOIN



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

■ Découvrez plus de métiers sur
observatoire-hotel-resto.fr

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

Orientibus
Découvrez les métiers
Trouvez votre voie

Septembre 2024 - Photo de couverture : © Gettyimages - Anchiy

Hôtel de la Région

1 rue de la Loire

44 966 Nantes cedex 9

02 28 20 50 00 - **paysdelaloire.fr**



**RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**