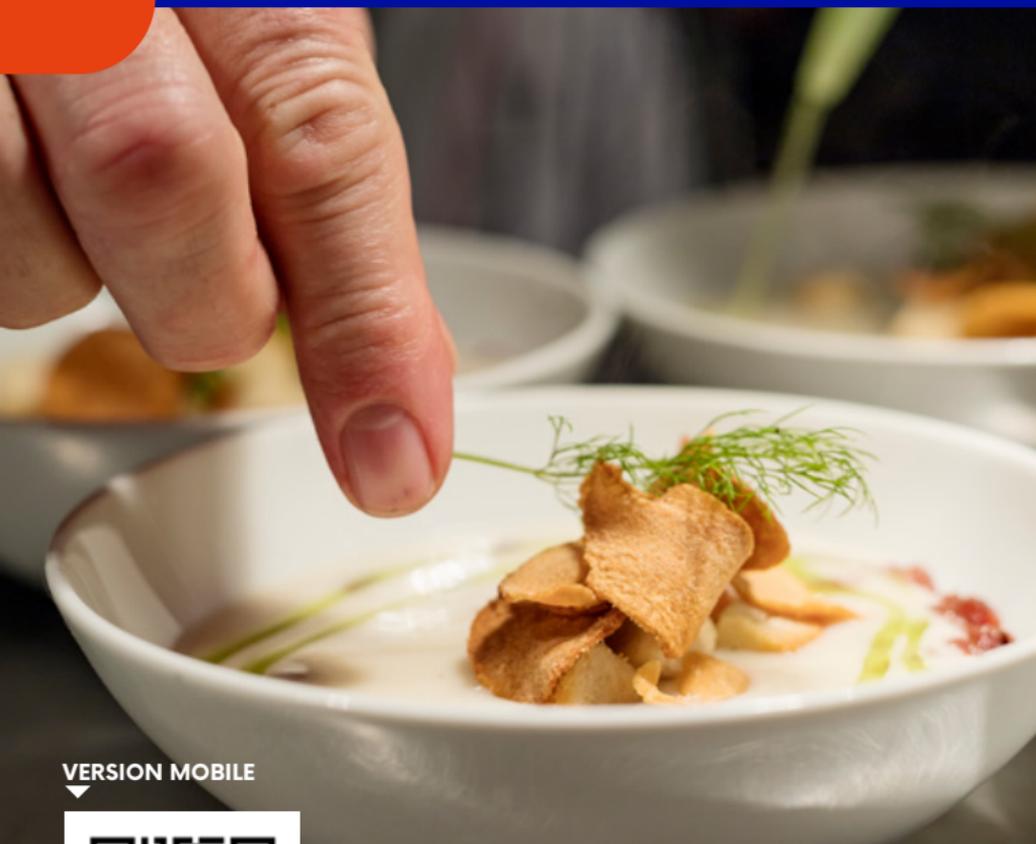


CHOISIR MON MÉTIER

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



VERSION MOBILE



 **L'ORIENTATION**  
EN RÉGION  
DES PAYS DE LA LOIRE

 **RÉGION  
PAYS  
DE LA  
LOIRE**

# LE TOURISME

## UN ATOUT POUR L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

### HOTELLERIE

**1 646** établissements emploient **8 750** salariés

dont

**1 000** établissements avec **6 750** salariés  
pour les hôtels et similaires.

**646** établissements avec **2 000** salariés  
pour l'hôtellerie de plein air

### RESTAURATION

**7 350** établissements emploient

**35 000** salariés

dont

**14 300** salariés en restauration traditionnelle

**3 230** salariés en débits de boissons

**800** salariés pour les traiteurs

Données au 4ème trimestre 2020 - Acoss-Urssaf, traitement Cariforef des 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 infallible 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 ?

## 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.

## LE NUMÉRIQUE AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE

Afin d'apporter des expériences personnalisées, les acteurs du numérique et de l'hôtellerie proposent des innovations améliorant l'expérience client. Une clé virtuelle sur smartphone va par exemple remplacer la clé ou la carte ouvrant la chambre, et permettre d'appliquer des préférences enregistrées comme la température de la pièce, l'ambiance lumineuse ou le type de programme TV.



### Julien, pâtissier dans un restaurant

Réaliser la carte des desserts est pour Julien une grande fierté et une source de création. Les bons gestes et les bonnes techniques, il les a intégrés 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 une MC sommellerie après un bac pro cuisine ? Autant de possibilités qui permettent de construire son propre parcours.

# DES PARCOURS



**Johanna,**  
directrice d'hôtel

Master Tourisme  
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



# DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

## ■ Pâtissier

### NIVEAU CAP

CAP Pâtissier  
FCIL Employé pâtissier  
MC Pâtisserie boulangère

### 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  
MC 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 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 (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 Tourisme parcours hôtellerie-restauration  
événement

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

# POUR ALLER + LOIN

■ Découvrez le nouveau site de l'orientation  
en région des Pays de la Loire  
sur [choisirmonmetier-paysdelaloire.fr](http://choisirmonmetier-paysdelaloire.fr)

---

■ Découvrez plus de métiers sur  
[www.observatoire-hotel-resto.fr](http://www.observatoire-hotel-resto.fr)

---

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



PEFC  
10-31-1821



Agencés pour  
le recyclage des  
papiers avec  
la Région des  
Pays de la Loire  
et Ecofolio.

Août 2022 – © Photo de couverture :  
Getty Images – ClarkandCompany

