

# INSERTION DES JEUNES DANS L'HÔTELLERIE RESTAURATION

2010

Rapport  
d'étude

HÔTELLERIE - RESTAURATION & ACTIVITÉS CONNEXES

# Sommaire

## Introduction

3

## 1. Portrait synthétique du secteur hôtels, cafés, restaurants

4

1.1 Données sur l'emploi dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration

1.2 Données sur les flux en formation

## Données méthodologiques

10

## Remarques préalables à la présentation des résultats

11

## 2. Analyse des conditions d'insertion des jeunes issus de formations aux métiers de l'Hôtellerie-Restauration

12

2.1 Les parcours d'insertion

2.2 Caractérisation des emplois occupés

2.3 Situation professionnelle

## 3. L'alimentation des emplois du secteur de l'hôtellerie et de la restauration de type traditionnel par des jeunes débutants

23

3.1 Repérage des emplois à partir du secteur d'activité de l'entreprise

3.2 Le secteur Hôtellerie-Restauration et les jeunes débutants sur le marché du travail

3.3 Répartition des professions selon le secteur par ordre décroissant

## Introduction

En dépit d'un effectif élevé d'apprentis et de scolaires inscrits dans les filières de formation spécifiques aux métiers de la restauration ou de l'hôtellerie, les professionnels de ce secteur font régulièrement état de difficultés de recrutement pour des emplois ouverts à de jeunes diplômés. Avec près de 35 000 apprentis et 50 000 scolaires en lycées professionnels inscrits<sup>1</sup> en formation initiale, ces tensions récurrentes surprennent.

C'est pourquoi les partenaires sociaux membres de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'hôtellerie, la restauration et les activités connexes ont souhaité disposer d'un état des lieux en matière d'insertion des jeunes issus des établissements professionnels de formation initiale et des centres d'apprentissage. Ils ont chargé les techniciens de l'Observatoire, en collaboration avec les équipes du Céreq, de mener ces travaux. Les résultats font l'objet de ce rapport d'étude.

Au printemps 2007, le Céreq a interrogé un échantillon national de 33 655 jeunes sortis de formation initiale en 2003-2004. Ces individus sont issus de tous les niveaux de formation et font partie des 737 000 jeunes qui, cette année-là, ont quitté pour la première fois le système éducatif. Cette enquête, qui s'inscrit dans le dispositif des « enquêtes générationnelles » du Céreq, succède à trois précédentes éditions auprès des jeunes sortis de formation initiale en 1992, en 1998 et en 2001.

En plus de l'échantillon national, le Céreq permet à des régions, des ministères ou des observatoires de branches professionnelles d'interroger des individus supplémentaires issus de formations ou de régions de formation spécifiques : ce sont les « extensions » à l'enquête nationale.

Le Céreq a été sollicité par le Fafih et l'Observatoire pour conduire une étude sur l'insertion professionnelle des jeunes issus de formations initiales (scolaires ou en apprentissage) menant aux métiers de l'Hôtellerie-Restauration. La réponse à cette demande résulte d'une double approche : d'une part analyser les situations d'emploi des jeunes au cours de leurs trois premières années de vie active ; d'autre part étudier la façon dont sont alimentés les emplois du secteur par les débutants. Les données mobilisées pour cette étude sont issues de l'exploitation d'un échantillon de **1 100** jeunes parmi les 17 000 sortants d'une formation aux métiers de l'Hôtellerie-Restauration qui ont quitté le système éducatif en 2004.

### Étudiants, élèves ou apprentis, pour faire partie de l'enquête, ces jeunes devaient :

- être inscrits dans un établissement de formation au cours de l'année scolaire 2003-2004 ;
- avoir quitté le système éducatif entre octobre 2003 et octobre 2004 ;
- ne pas avoir interrompu leurs études une année ou plus avant l'année scolaire 2003-2004, sauf éventuellement pour des raisons de santé ;
- ne pas avoir repris leurs études pendant l'année qui a suivi leur entrée sur le marché du travail.

<sup>1</sup> Année 2007-2008

# 1. Portrait synthétique des hôtels, cafés, restaurants\*

## 1.1. Données sur l'emploi dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration

Le secteur des hôtels, restaurants et cafés emploie en France 891 537 salariés en 2007, dont 604 610 dans les branches de l'hôtellerie et la restauration traditionnelle sur lesquelles porte cette étude. Ses emplois se situent dans des établissements deux fois plus petits que la moyenne des autres secteurs. Le secteur est dual, avec essentiellement de très petites entreprises et seulement 11 % de l'effectif du secteur traditionnel qui travaille dans des établissements de plus de 250 salariés. À l'inverse, 80 % des salariés de cette branche travaillent dans des entreprises de moins de 50 salariés.

Le secteur est également vulnérable puisque 48 % seulement de ses entreprises ont une durée de vie de plus de 5 ans (contre 61% tous secteurs confondus). La répartition géographique des entreprises (concentrée dans les régions de Paris, Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Rhône-Alpes) est très inégale (la Corse n'a que 0,6% des emplois du secteur et la Bourgogne 2,3%, alors que 28,8% se situent à Paris et 10,7% en PACA). La branche se caractérise par un faible taux d'encadrement (part des cadres et professions intermédiaires). Mais celui-ci est compensé par la part importante des non-salariés (21,8% dans l'ensemble et 25,4% dans la branche traditionnelle), deux fois plus nombreux que dans la moyenne des autres professions.

Les « Employés » (en moyenne 45,6% de l'effectif entre 2005 et 2007) représentent la catégorie professionnelle majoritaire.

### Parmi les autres caractéristiques de la gestion de la main-d'œuvre dans le secteur, nous notons que :

- Les femmes représentent près de 48,4% de l'effectif, contre 43% en moyenne pour les autres branches.
- La structure des âges reste spécifique (avec 18,2% de l'effectif, les moins de 25 ans sont deux fois plus nombreux que dans la moyenne des autres professions, alors que la branche n'a que 45% de personnes de plus de 40 ans, contre 52% en moyenne pour les autres professions). Cependant ce secteur comme l'ensemble des secteurs de l'économie voit sa main vieillir.
- Cette jeune population est de plus en plus diplômée même si les non bacheliers représentent encore 68% (contre 56% en moyenne dans les autres branches), les jeunes de niveau bac représentent 20% en 2007 et de plus en plus d'entre eux sont titulaires de formations supérieures (8% ont un niveau BTS et 5% un niveau supérieur ou égal à bac +3).
- La branche tend à employer plus de temps partiels et de contrats à durée déterminée que par le passé.

\* NAF (Nomenclature des activités françaises) en 23 secteurs, pour les Hôtels, cafés, restaurants (code 55) : Restauration collective (555A-C), Restauration rapide (553B) et Hôtellerie-Restauration de type traditionnel (551, 553A, 554, 555D).

Le recours à l'intérim, bien qu'en croissance, reste très faible (0,9% contre 3,7% en moyenne toutes branches confondues).

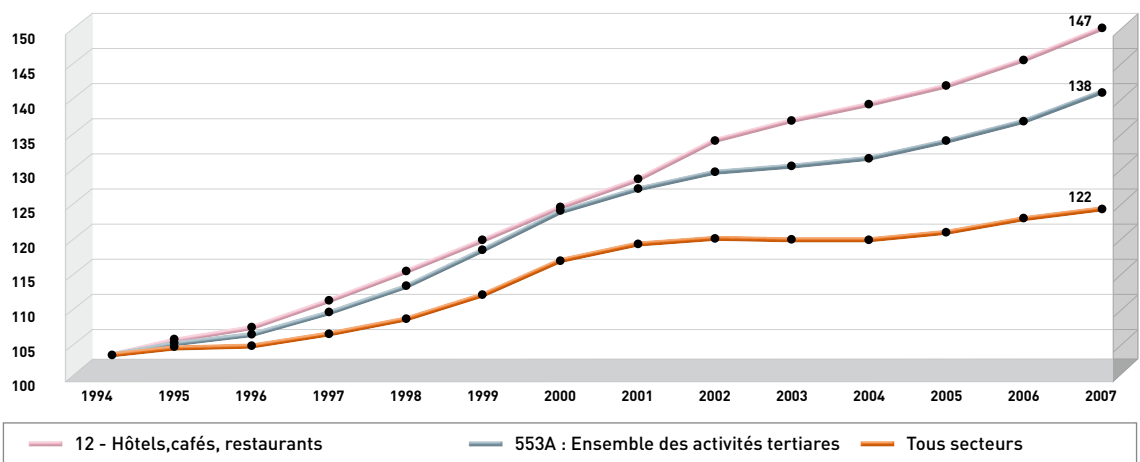
L'ancienneté du personnel dans les établissements est faible (près de 23,2% des salariés ont moins d'un an d'ancienneté et 58% moins de 5 ans).

La rotation du personnel s'est accentuée ces dernières années. Elle est deux fois supérieure à la moyenne, et ce y compris dans les très grosses entreprises de la branche (de plus de 250 salariés). Le secteur a largement recours aux CDI (Contrats à Durée Indéterminée), mais il connaît d'importantes démissions.

Effectifs salariés en 2007	Secteur	Tous secteurs	Part du secteur dans l'ensemble "tous secteurs"
Nombre d'établissements Employeurs	141 632	1 604 495	8,8%
Nombre de salariés*	891 537	16 648 666	5,4%

Source : UNEDIC. Statistiques France métropolitaine au 31 décembre 2007, données provisoires. Exploitation Céreq.  
 Champ : salariés assujettis au régime des ASSEDIC (sont exclus en particulier les non salariés et les salariés de la fonction publique).  
 \* Ensemble secteur NAF "55"

### Évolution de l'indice des effectifs salariés 1994-2007 (base 100 en 1994)



Source : UNEDIC. Statistique France métropolitaine au 31 décembre. Données 2007 provisoires. Exploitation Céreq.  
 Champ : salariés assujettis au régime des ASSEDIC (sont exclus en particulier les non salariés et les salariés de la fonction publique).

Âge (atteint au 31 décembre de l'année)	Secteur*		Tous secteurs	
	1994-1996	2005-2007	1994-1996	2005-2007
moins de 25 ans	16,5%	18,2%	8,0%	9,1%
25 - 29 ans	16,5%	12,9%	14,2%	11,9%
30 - 39 ans	26,3%	24,1%	30,1%	26,9%
40 - 49 ans	23,7%	25,3%	29,0%	28,0%
50 ans et plus	17,1%	19,5%	18,8%	24,1%
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Source : INSEE. Enquête Emploi. Exploitation Céreq.  
 Champ : ensemble des personnes occupées salariées ou non salariées, hors salariés de l'État et des Collectivités Locales.  
 \* Ensemble secteur NAF "55"

Catégories socioprofessionnelles des jeunes	Secteur		Tous secteurs	
	1 <sup>er</sup> emploi	mars 2007	1 <sup>er</sup> emploi	mars 2007
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	1 %	3 %	1 %	2 %
Cadres, professions libérales	1 %	2 %	10 %	14 %
Professions intermédiaires	14 %	25 %	27 %	33 %
Employés	69 %	52 %	30 %	25 %
Ouvriers qualifiés	14 %	17 %	16 %	17 %
Ouvriers non qualifiés	1 %	0 %	16 %	9 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

Source : Céreq. Enquête Génération 2004. Exploitation Céreq.

Principales familles professionnelles des jeunes (en mars 2007)	Secteur		Part du secteur dans l'ensemble de la FAP "tous secteurs"
	Part	Cumul	
S20-Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration	54 %	54 %	96 %
S10-Cuisiniers	26 %	81 %	86 %
S30-Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants	4 %	85 %	96 %
V40-Professionnels de l'action sociale, culturelle et sportive	2 %	87 %	2 %
J30-Conducteurs de véhicules	2 %	88 %	5 %

Temps partiel des jeunes	Secteur		Tous secteurs	
	1 <sup>er</sup> emploi	mars 2007	1 <sup>er</sup> emploi	mars 2007
Part des temps partiels, dont :	43 %	27 %	21 %	14 %
un mi-temps ou plus	35 %	24 %	16 %	12 %
moins d'un mi-temps	8 %	3 %	5 %	3 %

Contrats de travail des jeunes salariés	Secteur		Tous secteurs	
	1 <sup>er</sup> emploi	mars 2007	1 <sup>er</sup> emploi	mars 2007
Apprenti (contrat conclu par un jeune déjà sorti du système éducatif)	2 %	4 %	2 %	2 %
Stages et contrats aidés	5 %	3 %	9 %	6 %
Intérim	4 %	2 %	20 %	9 %
CDD, saisonnier	40 %	23 %	42 %	24 %
CDI	50 %	69 %	27 %	60 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

Niveaux de diplôme et salaire net médian (en mars 2007)	Répartition des jeunes		Salaire net médian des temps complets	
	Secteur	Tous secteurs	Secteur	Tous secteurs
Niveaux I et II	9%	24%	1 476 €	1 800 €
Niveau III	11%	21%	1 360 €	1 408 €
Niveau IV	34%	24%	1 200 €	1 240 €
Niveau V	26%	18%	1 179 €	1 204 €
Niveau VI	21%	13%	1 100 €	1 180 €
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>1 200 €</b>	<b>1 334 €</b>
dont formés par apprentissage	22%	18%	1 200 €	1 300 €

Principales spécialités des diplômes	Secteur		Part du secteur dans l'ensemble de la spécialité "tous secteurs"
	Part	Cumul	
Accueil, hôtellerie, tourisme	29%	29%	50%
Agro-alimentaire, alimentation, cuisine	11%	40%	19%
Commerce, vente	7%	48%	4%
Spécialités plurivalentes des échanges et de la gestion	7%	54%	4%
Secrétariat, bureautique	5%	59%	7%

## 1.2. Données sur les flux en formation (base reflet – Céreq)

La structure des diplômes de l'hôtellerie et la restauration s'est profondément transformée depuis les années 1990, avec la suppression des BT qui représentaient près de 7% des effectifs et leur remplacement par le Bac Techno. La position de quasi-monopole du niveau V en 1985 avec 93,5% des effectifs s'est progressivement érodée pour atteindre 71,1% en 2005. La part du niveau V domine cependant largement dans cette filière (en effectifs et en nombre de diplômés), il faut en effet noter le nombre conséquent de mentions complémentaires. Cependant, les effectifs et la part que représentent les Bac Pro, les BP mais aussi les BTS sont croissants depuis 1995.

Le plus important est cependant le constat de la substitution progressive du BEP au CAP au sein du niveau V et ce à partir de 1990, suite à la création du Bac Pro Restauration. Il y aurait donc, pour le domaine de la restauration, coexistence de deux filières : l'une CAP-BP/MC (le CAP pouvant constituer également un diplôme de sortie), l'autre BEP-Bac Pro.

Les tableaux qui suivent donnent un aperçu des flux d'inscrits en dernière année de formation pour chaque diplôme, au cours de l'année scolaire 2003-2004, ainsi que le détail de ceux-ci lorsqu'il y a lieu. (source : base Reflet, Céreq).

## Inscrits en dernière année à la rentrée 2003

Synthèse	apprentis	scolaires	ensemble
BTS	505	6 225	6 730
Bac Pro Restauration	780	3 517	4 297
Bac Techno Hôtellerie	50	2 597	2 647
BP	338	-	338
BEP Hôtellerie-Restauration	2 860	9 597	12 457
CAP	8 207	3 722	11 929
MC	1 011	1 630	2 641
<b>Total</b>	<b>13 751</b>	<b>27 288</b>	<b>41 039</b>

Détails CAP	apprentis	scolaires	ensemble
Agent polyvalent de restauration	122	1 857	1 979
Cuisine	5 085	1 085	6 170
Restaurant	2 943	539	3 482
Services hôteliers	57	241	298
<b>Total</b>	<b>8 207</b>	<b>3 722</b>	<b>11 929</b>

Détails BP	apprentis
Barman	10
Gouvernante	15
Restaurant	298
Sommelier	15
<b>Total</b>	<b>338</b>

Détails BTS	apprentis	scolaires	ensemble
Animation et gestion touristiques locales	136	1 636	1 772
Hôtellerie-Restauration option A : mercatique et gestion hôtelière	59	1 078	1 137
Hôtellerie-Restauration option B : art culinaire, art de la table et du service	156	1 169	1 325
Vente et productions touristiques	154	2 342	2 496
<b>Total</b>	<b>505</b>	<b>6 225</b>	<b>6 730</b>

Détails Mentions complémentaires	apprentis	scolaires	ensemble
Accueil - réception (niv. IV)	69	255	324
Cuisinier en desserts de restaurant (niv. V)	219	464	683
Employé barman (niv. V)	66	242	308
Employé traiteur (niv. V)	527	329	856
Sommellerie (niv. V)	100	241	341
Télébilletterie et services voyages (niv. IV)	30	99	129
<b>Total</b>	<b>1 011</b>	<b>1 630</b>	<b>2 641</b>

Les diplômes BEP Hôtellerie-Restauration, Bac Pro Restauration et Bac Techno Hôtellerie ne comportent qu'une seule spécialité.



## Les taux de réussite par diplôme en 2004

Voie scolaire	Session 2004		
	Présents	Reçus	Taux de réussite
Bac Pro	3 383	2 877	85,0%
Bac Techno	2 557	2 254	88,2%
BEP	9 442	7 470	79,1%
BTS	6 073	4 587	75,5%
CAP	3 948	3 181	80,6%
MC	1 682	1 447	86,0%
<b>Total</b>	<b>27 085</b>	<b>21 816</b>	<b>80,5%</b>

Apprentissage	Session 2004		
	Présents	Reçus	Taux de réussite
Bac Pro	770	548	71,2%
BEP	2 743	1 892	69,0%
BP	301	230	76,4%
BTS	521	337	64,7%
CAP	7 756	5 513	71,1%
MC	922	763	82,8%
<b>Total</b>	<b>13 013</b>	<b>9 283</b>	<b>71,3%</b>

Spécialités de Licence pro <i>(NSF 334 : accueil hôtellerie tourisme)</i>	Effectifs inscrits à la rentrée 2003
Accueil, hôtellerie, tourisme	56
Assistant aux fonctions de management du tourisme et de l'hôtellerie internationale	66
Hôtellerie et tourisme	110
Hôtellerie et tourisme accueil, réception, Hôtellerie-Restaurant	36
Hôtellerie et tourisme gestion hôtelière	82
Hôtellerie et tourisme gestion touristique et hôtelière	46
Hôtellerie et tourisme hébergement et environnement touristiques	48
Hôtellerie et tourisme hôtellerie	22
Hôtellerie et tourisme management d'une unité de restauration à thème	16
Hôtellerie et tourisme management de produits de restauration	20
Hôtellerie et tourisme nouvelles technologies de communication et de distribution appliquées au tourisme	42
Management des activités hôtelières	42
Restauration	78
<b>Total</b>	<b>664</b>

## Effectif d'admis à la session 2004

Accueil, hôtellerie, tourisme	52
Assistant aux fonctions de management du tourisme et de l'hôtellerie internationale	62
Hôtellerie et tourisme	152
Hôtellerie et tourisme accueil, réception, Hôtellerie-Restauration	22
Hôtellerie et tourisme gestion hôtelière	78
Hôtellerie et tourisme gestion touristique et hôtelière	46
Hôtellerie et tourisme hôtellerie	14
Hôtellerie et tourisme management d'une unité de restauration à thème	10
Hôtellerie et tourisme management de produits de restauration	18
Management des activités hôtelières	38
Restauration	48
<b>Total</b>	<b>540</b>

## Données méthodologiques

Les données traitées à partir de l'enquête « Génération 2004 » concernent non pas des inscrits mais des sortants d'année terminale pour chacun des diplômes retenus. Ces sortants sont diplômés ou non selon les cas. Les traitements seront effectués pour chaque niveau de sortie (du niveau I au niveau V). Le critère retenu sera donc celui de « sortants » de formation conduisant aux métiers du secteur de l'Hôtellerie-Restauration et non pas celui de « diplômés ».

Sortants Hôtellerie-Restauration (HR)	Sortants d'année terminale en 2004**	Échantillon des répondants	Nombre de diplômés
DESS, Licence, Master	1 040	155	148
BTS Hôtellerie-Restauration	2 121	100	72
Bac Techno, Bac Pro scolaires	3 119	206	163
BP, Bac Pro apprentis	1 046	66	42
CAP scolaires	2 018	107	77
CAP apprentis	3 973	217	159
BEP, Mentions complémentaires*	4 343	248	179
<b>Ensemble</b>	<b>17 660</b>	<b>1 099</b>	<b>840</b>

\* Apprentis et scolaires / \*\* Données estimées à partir de l'enquête génération 2004.

Niveaux de sortie	Nb de sortants d'année terminale	Apprentissage	Voie scolaire
DESS, Licence, Master	155	8	147
BTS	100	2	98
Brevet professionnel, Bac Techno	74	38	36
Bac Pro	173	27	146
MC de niveau IV	25	1	24
BEP	164	46	118
CAP	324	217	107
MC de niveau V	84	31	53
<b>Ensemble</b>	<b>1 099</b>	<b>370</b>	<b>729</b>

Spécialités du CAP	Nb de sortants d'année terminale	Apprentissage	Voie scolaire
CAP cuisine	139	118	21
CAP restaurant	103	86	17
CAP agent polyvalent de restauration	62	4	58
CAP services hôteliers	12	1	11
CAP services en café brasserie	8	8	0
<b>Ensemble CAP</b>	<b>324</b>	<b>217</b>	<b>107</b>

## Remarques préalables à la présentation des résultats

- En raison de la taille et de la composition de l'échantillon des répondants à l'enquête, les niveaux I et II seront agrégés dans le traitement des indicateurs.
- Les apprentis étant très peu représentés dans l'échantillon au niveau IV, les analyses porteront uniquement sur les sortants de formations scolaires (Bac Techno et Bac Pro). Les sortants d'un Bac Pro par apprentissage et d'un brevet professionnel ne seront pas étudiés en tant que tels, là encore pour des raisons liées à la faiblesse de l'échantillon. En revanche, quand cela sera possible, nous tenterons de regarder en quoi ils sont différents ou non des autres sortants de niveau IV ayant suivi la voie scolaire.
- Pour ce qui est du niveau V, les CAP et les BEP pourront être traités séparément mais sans qu'il soit possible d'isoler les options du BEP. En effet, le BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie fait l'objet d'un code unique au sein de la nomenclature officielle (510-33403) et il n'est pas possible d'isoler ses trois options : hébergement, service et cuisine. Concernant les CAP, toutes les spécialités sont représentées dans l'échantillon. Les effectifs se concentrent surtout dans les deux CAP « cuisine » et « restaurant » pour lesquels la formation par apprentissage est la norme dans plus de 80% des cas.

Pour certains indicateurs, nous proposons de fournir des informations pour l'ensemble des sortants de niveaux équivalents, en particulier lorsque l'on observe des différences significatives. Ces éléments permettent de situer les sortants de formation aux métiers de l'Hôtellerie-Restauration par rapport aux autres jeunes de la génération 2004. Il s'agit également d'éviter des comparaisons erronées qui pourraient être dues à l'utilisation des diverses versions de la base d'exploitation, ou encore à la manipulation de notions différentes selon les publications (niveau de sortie, niveau de diplôme, etc.). Pour les sortants de CAP uniquement et lorsque l'échantillon le permet, une distinction pourra être faite entre les sortants d'une formation suivie par apprentissage et les autres.

## 2. L'analyse des conditions d'insertion des jeunes

À partir d'une exploitation de l'enquête Génération 2004, l'analyse porte sur les jeunes issus de formations aux métiers de l'Hôtellerie-Restaurant, dont l'échantillon est réparti comme suit :

Sortants Hôtellerie-Restaurant (HR)	Effectifs échantillon	Effectifs pondérés
DESS, Licence, Master	155	1 040
BTS Hôtellerie-Restaurant	100	2 121
Bac Techno, Bac Pro scolaires	206	3 119
BP, Bac Pro apprentis	66	1 046
CAP scolaires	107	2 018
CAP apprentis	217	3 973
BEP, Mentions complémentaires*	248	4 343
<b>Ensemble</b>	<b>1 099</b>	<b>17 660</b>

\* apprentis et scolaires

### 2.1. Les parcours d'insertion

Évolution des taux de chômage (*le taux de chômage est la part des chômeurs parmi les actifs*)

Sortants Hôtellerie-Restaurant (HR)	mars 2005	mars 2006	mars 2007
DESS, Licence, Master	15	15	11
BTS	8	9	12
Bac Pro, Bac Techno scolaires	11	12	9
BP, Bac Pro apprenti	14	8	8
CAP scolaires	44	42	34
CAP apprentis	31	26	22
BEP	23	13	22
<b>Ensemble</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Source enquête G2004 Céreq

Génération 2004 : autres formations tertiaires	mars 2005	mars 2006	mars 2007
Autres niveaux I et II tertiaires	20	8	6
BTS	20	12	9
Bac Pro	23	17	17
BEP, CAP	37	27	26
<b>Ensemble</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>15</b>

Source enquête G2004 Céreq

Les jeunes de niveaux I et II issus de spécialités Hôtellerie-Restauration présentent des taux de chômage en moyenne deux fois plus élevés que ceux issus d'autres formations tertiaires de même niveau.

Les sortants de BTS quant à eux affichent des taux de chômage faibles en début de période avec des prises d'emploi immédiates dès leur sortie de formation. Cependant, au bout de trois ans ils se retrouvent plus souvent en recherche d'emploi que les autres sortants de niveau équivalent. Reste à vérifier dans ce secteur les effets sûrement importants de la saisonnalité, laquelle impacte directement le niveau d'emploi.

Les Bac Pro sont bien positionnés sur le marché du travail, avec des taux de chômage inférieurs de moitié à ceux des autres sortants de Bac Pro d'une spécialité tertiaire.

L'insertion des niveaux V est globalement satisfaisante en terme de taux d'emploi au bout de trois années et en regard de celle des autres jeunes sortants de même niveau. Cependant les jeunes apprentis issus d'un CAP semblent tirer davantage leur épingle du jeu par rapport à ceux ayant suivi la voie scolaire.

Sortants Hôtellerie-Restauration	Temps total passé au chômage durant les trois premières années de vie active*			
	0 mois	De 1 à 5 mois	De 6 à 12 mois	Plus d'1 an
DESS, Licence, Master	46	27	19	8
BTS	44	30	23	3
Bac Pro, Bac Techno scolaires	43	28	21	8
CAP scolaires	22	13	19	45
CAP apprentis	36	17	16	31
BEP	35	24	22	19
<b>Ensemble</b>	<b>39</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>20</b>

Source enquête G2004 Céreq-questionnaire allégé.

\* Cet indicateur est calculé pour l'ensemble des jeunes sortants d'une formation aux métiers du secteur de l'Hôtellerie-Restauration.

Sortants d'autres formations tertiaires	Temps total passé au chômage durant les trois premières années de vie active			
	0 mois	De 1 à 5 mois	De 6 à 12 mois	Plus d'1 an
niveau I et II	46	26	18	9
BTS	37	30	21	12
Bac Pro	40	23	18	19
BEP CAP	32	18	18	32
<b>Ensemble</b>	<b>38</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

Environ 2 jeunes sur 5 sortant d'une formation aux métiers de l'hôtellerie et la restauration ont passé, au total, plus de six mois au chômage au cours des trois premières années de vie active. On observe toutefois d'assez fortes disparités selon le niveau de sortie : ainsi les moins diplômés ont connu un chômage cumulé plus long, donc des périodes d'emploi plus courtes étant donné que le nombre d'emplois occupés sur la période est en moyenne le même pour l'ensemble des sortants (cf. tableau ci-dessus). Les sortants des niveaux I et II ne se distinguent pas de leurs homologues ayant suivi une autre formation tertiaire. En revanche, les sortants de BTS, et dans une moindre mesure ceux de Bac Pro, semblent connaître une mobilité plus forte, avec des temps de recherche plus courts entre leurs différents emplois.

## 2.2. Caractérisation des emplois occupés

94% des jeunes issus d'une formation aux métiers de l'Hôtellerie-Restauration ont travaillé au cours des trois années qui ont suivi leur sortie du système éducatif. Globalement ce sont les sortants de CAP scolaires qui ont le plus de difficultés pour accéder à l'emploi avec un tiers de jeunes qui n'a jamais travaillé au cours de leurs trois premières années sur le marché du travail.

Diplôme de sortie	Part de jeunes ayant eu au moins un emploi au cours des trois ans	Nombre moyen d'emplois occupés	Nombre médian d'emplois occupés
DESS, Licence, Master	100 %	2	2
BTS	100 %	3	3
Bac Pro, Bac Techno scolaires	99 %	2	3
BP, Bac Pro apprentis	100 %	3	3
CAP scolaires	77 %	1	1
CAP apprentis	92 %	2	2
BEP	94 %	2	2
<b>Ensemble</b>	<b>94 %</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

Source enquête G2004 Céreq-questionnaire allégé

Le nombre moyen d'emplois (tous emplois confondus) occupés au cours des 3 ans par ces jeunes est de 2,4. Dans l'ensemble, un peu moins des deux tiers sont exercés dans un établissement relevant du secteur de l'Hôtellerie-Restauration au sens de la NAF. Les autres emplois se situent dans des établissements dont l'activité principale déclarée appartient à un autre secteur. Les jeunes de niveau I et II sont ceux qui s'orientent le plus souvent vers d'autres secteurs d'activité. À l'inverse les sortants de BTS Hôtellerie-Restauration occupent plus de 8 fois sur 10 des emplois du secteur.

### Le premier emploi

Il s'agit de décrire le premier emploi occupé par les jeunes juste après leur sortie de formation. Le premier emploi occupé dure en moyenne 14 mois, et ce pour l'ensemble des sortants quel que soit leur niveau de formation. Pour la moitié d'entre eux, les jeunes sortants de BTS ou de BAC Pro quittent leur premier emploi au bout de 8 mois.

Diplôme de sortie	Durée en mois du premier emploi		
	Moyenne	Médiane	Effectifs pondérés
DESS, Licence, Master	14	10	1 040
BTS	14	8	2 121
Bac Pro, Bac Techno scolaires	13	8	3 073
BP, Bac Pro apprentis	14	10	1 046
CAP scolaires	16	12	1 559
CAP apprentis	14	10	3 667
BEP	15	9	4 414
<b>Ensemble</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>16 620</b>

Source enquête G2004 Céreq-questionnaire allégé

## Type d'entreprise et secteur d'activité

36% des premiers emplois occupés par les jeunes issus d'une formation aux métiers de l'Hôtellerie-Restauration se situent dans un autre secteur d'activité.

Diplôme de sortie	Part des emplois dans le secteur Hôtels-Restaurants	Effectifs pondérés
DESS, Licence, Master	33%	347
BTS	88%	1857
Bac Pro, Bac Techno scolaires	68%	2098
BP, Bac Pro apprentis	84%	881
CAP scolaires	30%	472
CAP apprentis	63%	2 293
BEP	64%	2 620
<b>Ensemble</b>	<b>64%</b>	<b>10 568</b>

Source enquête G2004 Céreq-questionnaire allégé. / Analyse limitée pour CAP scolaires, Bac Pro apprentis, et DESS.

Près des deux tiers des premiers emplois se situent dans des entreprises privées dont l'activité principale est spécifique de l'Hôtellerie-Restauration (Voir codes NAF spécifiques de l'hôtellerie, de la restauration et ses activités connexes). Une exception toutefois pour les sortants de niveaux I et II, qui dans les deux tiers des cas occupent leur premier emploi dans un autre secteur que celui de l'Hôtellerie-Restauration. Par ailleurs, les CAP scolaires, qui sont ceux qui présentent les plus grandes difficultés d'accès à l'emploi, lorsqu'ils travaillent, exercent leur profession hors secteur 7 fois sur 10.

## Les métiers

Cet indicateur a été construit directement à partir des intitulés de professions déclarés par les jeunes eux-mêmes. L'emploi est appréhendé ici en termes de métiers et non plus en termes de secteur d'activité de l'établissement employeur. Évidemment le lien est étroit entre métier et secteur dans le cas présent. Par exemple, les jeunes sortants des niveaux I et II sont à peine 33% à travailler dans une entreprise du secteur lors de leur premier emploi et encore moins nombreux (21%) à déclarer occuper un métier lié à l'Hôtellerie-Restauration.

### Les métiers représentatifs de l'hôtellerie et de la restauration :

#### • Métiers de la restauration

Agent de restauration	Exploitant en restauration
Chef cuisinier	Maître d'hôtel
Chef gérant	Pâtissier(ère) de restaurant
Commis de cuisine	Pizzaïolo
Cuisinier(ère)	Plongeur(euse)
Diététicien(ne) d'exploitation	Serveur(se) de restaurant
Employé(e) de café / limonadier	Sommelier(ère)
Employé(e) de restauration	Traiteur organisateur de réceptions

#### • Métiers de l'hébergement

Concierge	Gouvernante
Directeur(trice) d'hôtel	Gouvernante en établissement de santé
Employé(e) d'étages	Réceptionniste
Employé(e) de hall	

Diplôme de sortie	Occupe un métier de l'Hôtellerie-Restauration (HR)
DESS, Licence, Master	21%
BTS	85%
Bac Pro, Bac Techno scolaires	72%
BP, Bac Pro apprentis	91%
CAP scolaires	44%
CAP apprentis	74%
BEP	69%
<b>Ensemble</b>	<b>69%</b>

Source enquête G2004 Céreq-questionnaire allégé

Les métiers de la restauration sont les plus nombreux au sein de l'ensemble des métiers et au sein même de la restauration, les métiers de la cuisine arrivent en tête suivis de ceux de la salle.

Diplôme de sortie	Répartition des métiers de l'Hôtellerie-Restauration (%)					
	Métiers de la restauration			Métiers de l'Hôtellerie-Restauration		
	Cuisine	Salle	Autre restauration	Hébergement	Barman	Autres métiers HR
BTS	47	27	7	17	1	1
Bac Pro, Bac Techno scolaires	44	42	3	7	1	3
BP, Bac Pro apprentis	78	19	-	2	-	1
CAP apprentis	53	36	4	1	3	3
BEP	45	38	10	2	3	2

Les emplois des sortants de BTS sont très concentrés dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Ces jeunes occupent le plus souvent des métiers de la restauration.

L'indice de concentration des métiers est une variable combinée qui prend en compte à la fois le métier exercé et le secteur d'activité. Il rend compte d'une certaine manière de l'intensité de la liaison entre la formation suivie et l'emploi occupé. Cet indice varie de 0 à 100%, plus il est élevé, plus les emplois se caractérisent par l'axe sur lequel ils se situent.

16

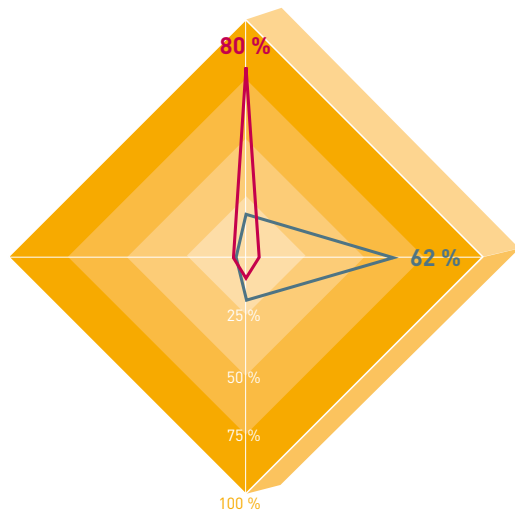
Les schémas qui suivent illustrent clairement la position particulière des sortants de niveaux I et II qui, lorsqu'ils travaillent occupent dans la grande majorité des cas des emplois non spécifiques de l'Hôtellerie-Restauration.

À l'inverse, l'ajustement est très fort pour les sortants de BTS (plus de 8 jeunes sur 10 travaillent dans l'Hôtellerie-Restauration et occupent des professions spécifiques de ce secteur) et dans une moindre mesure pour les sortants de Bac Pro. Pour ces derniers, tout comme pour les sortants de BEP, l'apprentissage semble être un atout supplémentaire.



Métiers dans le secteur

Métiers hors secteur



Formation supérieure

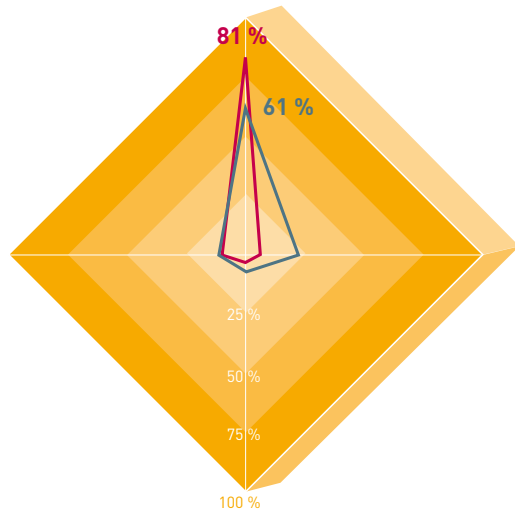
Autres métiers autres secteurs

- niveau I et II
- BTS

Autres métiers dans le secteur

Métiers dans le secteur

Métiers hors secteur



Formations niveau IV

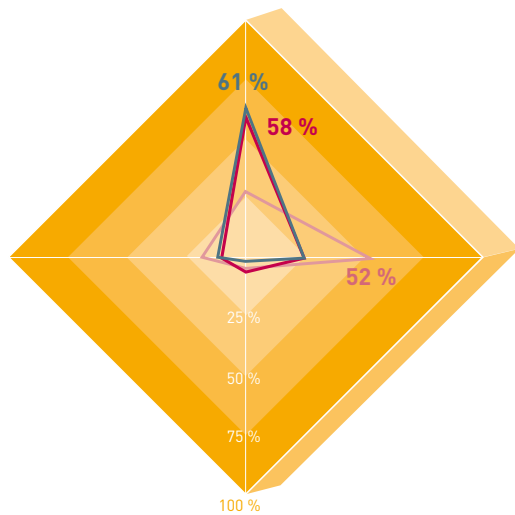
Autres métiers autres secteurs

- Bac Pro, techno scolaires
- Bac Pro apprentis, BP

Autres métiers dans le secteur

Métiers dans le secteur

Métiers hors secteur



Formations niveau V

Autres métiers autres secteurs

- CAP scolaires
- CAP apprentis
- BEP

Autres métiers dans le secteur

À l'exception des jeunes de niveaux I et II, les autres sortants de formation aux métiers de l'hôtellerie et la restauration trouvent majoritairement un emploi dans leur secteur. Les petits établissements constituent l'essentiel de la structure du secteur.

Diplôme de sortie	Nombre de salariés dans l'entreprise		
	1 à 9	10 à 49	50 à plus de 500
BTS	23 %	61 %	16 %
Bac Pro, Bac Techno scolaires	40 %	47 %	13 %
BP, Bac Pro apprentis	45 %	49 %	6 %
CAP apprentis	61 %	34 %	5 %
BEP	48 %	38 %	14 %

Source enquête G2004 Céreq-questionnaire allégé

Un emploi sur deux est à durée indéterminée lors de la première embauche.

Diplôme de sortie	Contrat de travail au premier emploi %						Part du temps partiel	Salaire mensuel ***
	à son compte	CDI	CDD	contrats aidés*	intérim	saisonnier**		
BTS	-	47 %	35 %	-	2 %	16 %	6 %	1140 €
Bac Pro, Bac Techno scolaires	-	51 %	24 %	5 %	2 %	18 %	20 %	1050 €
BP, Bac Pro apprentis	4	48 %	23 %	5 %	4 %	16 %	2 %	1080 €
CAP apprentis	7	58 %	18 %	6 %	2 %	8 %	19 %	1020 €
BEP	4	47 %	23 %	12 %	4 %	11 %	20 %	1000 €

\* Les contrats aidés regroupent les contrats d'apprentissage et de professionnalisation.

\*\* La variable du statut permet de repérer une forme particulière de CDD, à savoir le contrat saisonnier, avec un risque de sous-estimation de la saisonnalité, certains jeunes saisonniers se déclarant spontanément en CDD.

\*\*\* Il s'agit du salaire mensuel net médian primes incluses au premier emploi lors de l'embauche.

## 2.3. Situation professionnelle des jeunes trois ans après leur sortie de l'école

Trois ans après avoir quitté le système éducatif, les trois quarts des jeunes sortant d'une formation aux métiers de l'hôtellerie et la restauration ont un emploi, tous secteurs d'activité confondus.

18

Sortants de formation Hôtellerie ou Restauration	Situation à la date de l'enquête			
	actifs		Inactivité	Reprise d'études ou formation
	Emploi	Chômage		
DESS, Licence, Master	82 %	12 %	2 %	4 %
BTS	87 %	9 %	2 %	2 %
Bac Pro, Bac Techno scolaires	79 %	9 %	6 %	5 %
BP, Bac Pro apprentis	83 %	8 %	5 %	4 %
CAP scolaires	57 %	31 %	9 %	3 %
CAP apprentis	74 %	21 %	5 %	-
BEP	72 %	17 %	4 %	7 %
<b>Ensemble</b>	<b>75 %</b>	<b>16 %</b>	<b>5 %</b>	<b>4 %</b>

Source enquête G2004 Céreq-questionnaire allégé

Sortants autres formations tertiaires	Situation à la date de l'enquête			
	Actifs		Inactivité	Reprise d'études ou formation
	Emploi	Chômage		
niveau I et II	89 %	7 %	2 %	3 %
Niveau III BTS	84 %	10 %	2 %	4 %
Niveau IV Bac Pro	72 %	15 %	3 %	10 %
Niveau V BEP CAP	65 %	24 %	6 %	6 %
<b>Ensemble</b>	<b>76 %</b>	<b>15 %</b>	<b>3 %</b>	<b>6 %</b>

Malgré des taux de chômage globalement plus faibles au bout de trois années sur le marché du travail, les jeunes sont moins nombreux à occuper un emploi qu'immédiatement après leur sortie de formation. Ce moindre taux d'emploi s'explique en partie par les reprises d'études et l'augmentation de l'inactivité.

Ainsi près d'un jeune sur cinq ayant accédé à l'emploi après sa sortie de formation se retrouve de nouveau sans emploi au bout de trois ans.

Trois ans après la fin de leurs études, les jeunes travaillent moins, et moins souvent dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration qu'immédiatement après leur sortie du système éducatif.

Sortants de formation Hôtellerie ou Restauration	Part des emplois dans le secteur Hôtellerie ou Restauration	Variation par rapport au premier emploi
DESS, Licence, Master	39 %	+6
BTS	82 %	-6
Bac Pro, Bac Techno scolaires	55 %	-13
BP, Bac Pro apprentis	76 %	-8
CAP scolaires	26 %	-4
CAP apprentis	52 %	-11
BEP	56 %	-8
<b>Ensemble</b>	<b>56 %</b>	<b>-8</b>

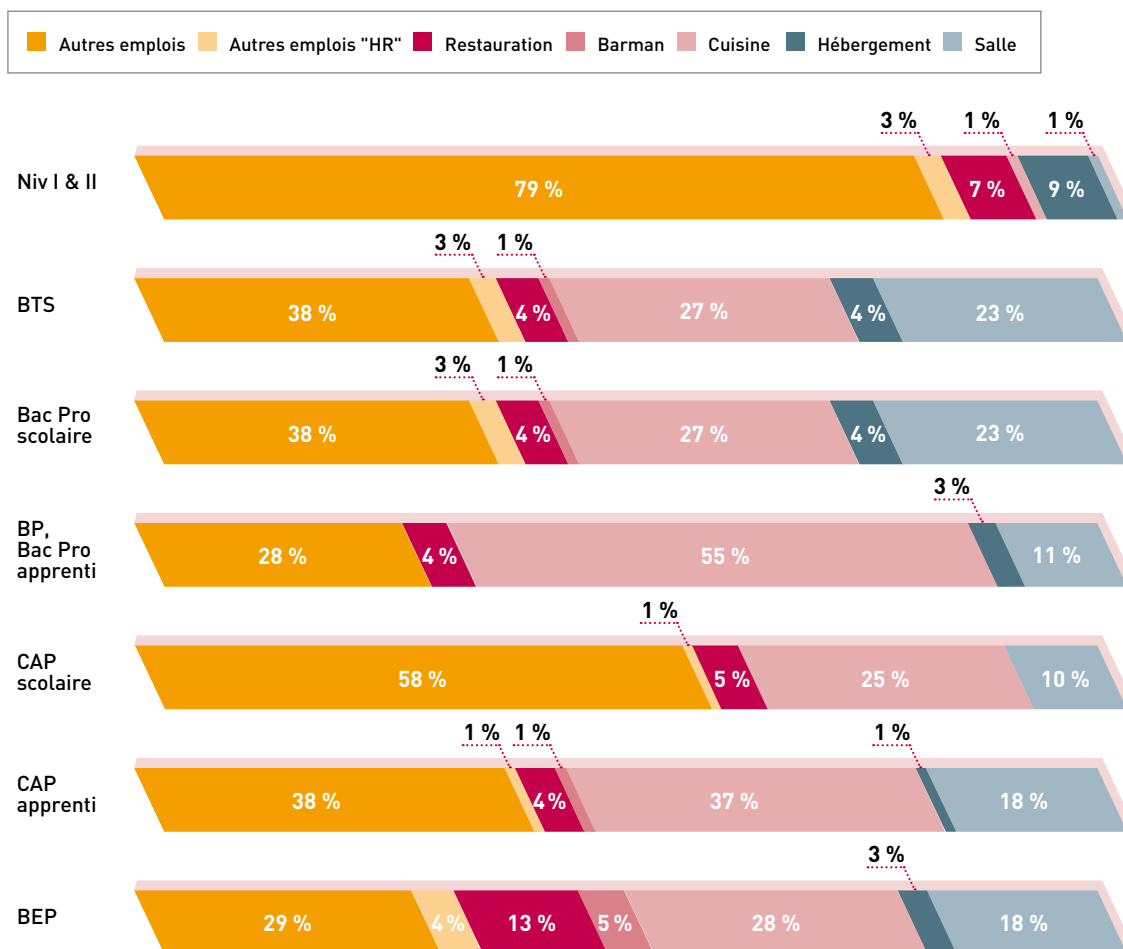
Près d'un sortant sur deux de Bac Pro ne travaille plus directement dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration après trois années passées sur le marché du travail, alors qu'ils étaient près des trois quarts à y travailler lors de leur premier emploi. Les principaux secteurs d'activité vers lesquels ils se dirigent sont : le commerce, l'industrie agricole et alimentaire, le secteur de la santé et de l'action sociale ainsi que l'administration publique.

Sortants de formation Hôtellerie ou Restauration	Principaux secteurs d'activité économique de l'entreprise		
	Hôtellerie ou Restauration	Services marchands*	Services non marchands**
DESS, Licence, Master	46 %	39 %	12 %
BTS	8 %	82 %	7 %
Bac Pro, Bac Techno scolaires	20 %	55 %	16 %
BP, Bac Pro apprentis	12 %	76 %	6 %
CAP scolaires	27 %	26 %	26 %
CAP apprentis	17 %	52 %	14 %
BEP	18 %	56 %	15 %
<b>Ensemble</b>	<b>19 %</b>	<b>56 %</b>	<b>14 %</b>

\*Les services dits marchands regroupent les secteurs suivants : le commerce, les transports, les activités financières et immobilières, les services aux entreprises et les services aux particuliers hors « Hôtellerie-Restauration ».

\*\*Les services dits non marchands regroupent les secteurs suivants : l'éducation, la santé, l'action sociale, ainsi que l'administration.

## Métiers occupés trois ans après la fin de formation selon le niveau de formation



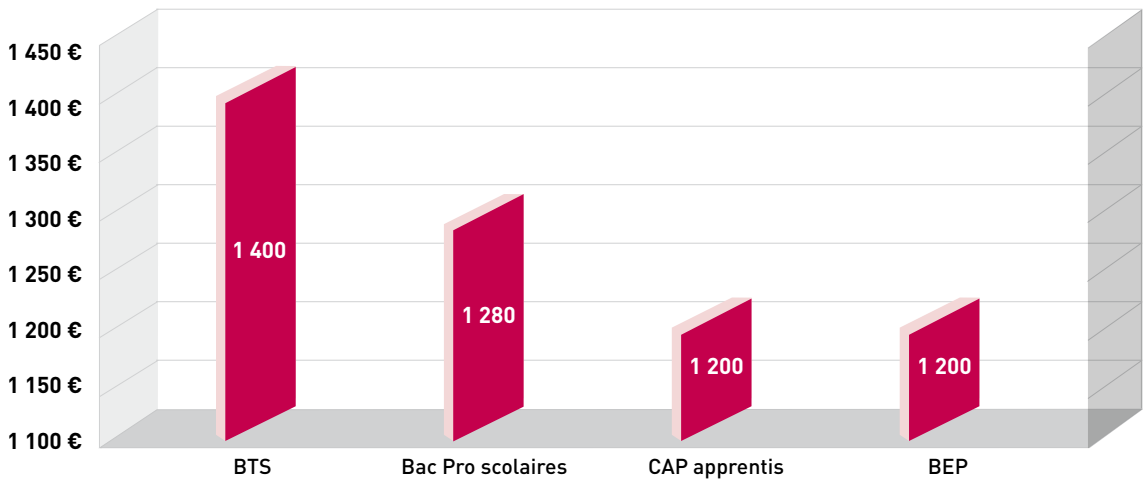
On constate que les métiers de la cuisine sont de loin les plus représentés au sein de l'ensemble des métiers de l'Hôtellerie-Restauration occupés par les jeunes. Ils sont bien entendu essentiellement alimentés par des sortants de Brevet professionnel de cuisinier, mais également par les sortants de Bac Pro restauration, de BTS, CAP cuisine ou encore de BEP. Les métiers de la cuisine accueillent ainsi une palette de jeunes dans laquelle tous les niveaux de formation sont représentés à l'exception des sortants de niveaux I et II.

20

Ces derniers se distinguent d'ailleurs tout au long de l'observation de leur parcours professionnel sur trois années, en occupant soit des emplois hors secteur Hôtellerie-Restauration, soit pour une petite partie d'entre eux des métiers de l'hébergement.

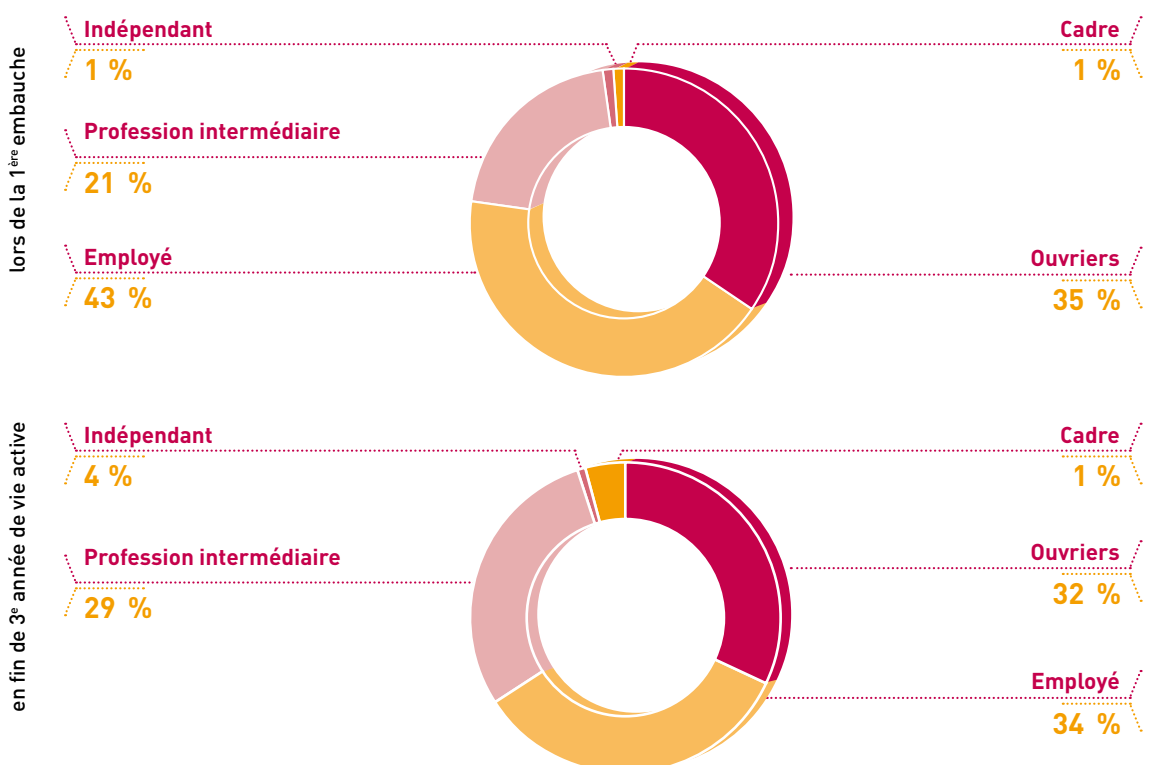
Les jeunes sortants d'un BTS ou d'un Bac Pro scolaire se partagent les métiers de la salle dans des proportions quasi équivalentes.

Salaire médian des jeunes occupant un emploi à temps plein dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration au printemps 2007



Les salaires médians au bout de trois années passées sur le marché du travail sont les mêmes, que les jeunes travaillent ou non dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Ces derniers respectent en fait la hiérarchie des niveaux de sortie ; toutefois les diplômés de niveau I et II sont légèrement moins payés que la moyenne de l'ensemble des autres jeunes sortants de niveau équivalent. Il semblerait que ce soient également les sortants de ces niveaux qui présentent le plus de difficultés à asseoir leur position professionnelle dans ce secteur. En effet, la part des jeunes qui deviennent cadres est quasiment inexistante au bout de trois ans passés sur le marché du travail. Ce résultat doit cependant être considéré avec précaution en raison de la faiblesse des effectifs dans l'échantillon, dû au fait que ces jeunes s'orientent prioritairement vers d'autres secteurs d'activité et ce, dès le premier emploi.

Évolutions professionnelles entre le premier emploi et l'emploi à la date de l'enquête pour les jeunes qui travaillent dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration.



Sortants de formation Hôtellerie ou Restauration	Contrat de travail en fin de troisième année de vie active en %						Total	Salaire mensuel **
	à son compte, aide familiale	CDI	CDD	contrats aidés*	intérim	saisonnier <sup>2</sup>		
Niveau 1 et 2	7	77	8	-	-	8	5	1500 €
Niveau 3 BTS	8	77	7	-	3	5	12	1350 €
niveau 4 Bac Pro	3	77	8	-	-	10	8	1230 €
niveau 5	7	74	8	4	-	7	22	1170 €
dont CAP	7	73	11	3	-	6	24	1135 €
dont BEP	7	76	4	5	-	8	22	1130 €
<b>Ensemble</b>	<b>6</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>1200 €</b>

\* les contrats aidés regroupent les contrats d'apprentissage et de professionnalisation

\*\* Il s'agit du salaire mensuel net médian primes incluses en fin de troisième année de vie active

<sup>2</sup> La variable de statut permet de repérer une forme particulière de CDD, à savoir le contrat saisonnier, avec un risque de sous-estimation de la saisonnalité, certains jeunes saisonniers se déclarant spontanément en CDD.

Les trois quarts des jeunes sortants d'une formation en hôtellerie et restauration occupent au bout de trois ans un emploi à durée indéterminée dans le secteur. Cette proportion d'emplois varie assez peu selon le niveau de sortie, en étant supérieure de 13 points à celle observée pour l'ensemble des emplois occupés. En revanche, les niveaux de salaires sont les mêmes, tout comme la part des emplois à temps partiel.

Sortants d'autres formations tertiaires	Contrat de travail en fin de troisième année de vie active en %						Total	salaire mensuel
	à son compte, aide familiale	CDI	CDD	contrats aidés	intérim	saisonnier		
niveau 1 et 2	3	76	16	2	2	1	7	1600 €
niveau 3 BTS	3	67	19	4	6	1	12	1250 €
niveau 4 Bac Pro	3	57	20	11	7	2	21	1130 €
niveau 5 BEP CAP	3	54	22	10	9	2	27	1100 €
<b>Ensemble</b>	<b>3</b>	<b>63</b>	<b>19</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	<b>1200 €</b>

### 3. L'alimentation des emplois du secteur par des jeunes débutants

La partie précédente traitait de la question de l'insertion professionnelle des jeunes issus de formations aux métiers de l'Hôtellerie-Restauration. La grille d'entrée pour aborder cette question était le niveau de sortie des jeunes en formation initiale.

Dans cette partie, la démarche se veut différente et complémentaire. Il s'agit d'étudier l'alimentation des emplois occupés par les débutants dans les entreprises à partir d'une entrée sectorielle. Dans ce cas précis, il s'agit de caractériser les jeunes qui occupent au printemps 2007 des emplois relevant du secteur de l'Hôtellerie-Restauration : quelle est leur origine scolaire (apprentis versus voie scolaire), leur niveau de diplôme, leur âge, etc.

Le repérage du secteur se fait à partir de l'activité principale de l'entreprise. D'autres approches pourraient être retenues, en particulier une approche « professions » qui consisterait à effectuer un repérage des métiers caractéristiques à partir de codes PCS\* spécifiques, ou encore une approche croisée qui mêlerait à la fois la notion de secteur d'activité de l'entreprise et celle de professions.

Encore une fois ici, l'analyse portera uniquement sur l'approche sectorielle.

Le repérage du secteur Hôtellerie-Restauration se fait à partir du secteur d'activité de l'entreprise employeur, en particulier à partir d'une liste des NAF<sup>3</sup> spécifiques de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes.

Le secteur accueille 9% des jeunes au cours de leurs trois premières années de vie active et surtout, près de la moitié de ceux qu'il accueille n'ont jamais travaillé auparavant, alors qu'un tiers ont travaillé dans un autre secteur. Il est donc plutôt ouvert d'accès.

#### 3.1. Repérage des emplois à partir du secteur d'activité de l'entreprise

23

L'enquête « génération 2004 » fournit normalement uniquement une codification en NES (nomenclature d'activité en 67 postes) du secteur d'activité. Cependant un travail de codage manuel à partir du nom et de l'adresse d'une partie de la base a permis de récupérer les codes APE des entreprises et donc de repérer précisément celles pour lesquelles l'activité relève des codes NAF retenus (cf. liste ci-après).

\* PCS = Profession et Catégorie Socio-professionnelle  
<sup>3</sup> Liste des NAF spécifiques retenues ci-après

Liste des NAF concernées pour le groupe « Hôtellerie-Restauration » (NES=P10)

55.10Z	Hôtels et hébergement similaire
55.90Z	Autres hébergements
56.10A	Restauration traditionnelle
56.10B	Cafétérias et autres libres-services
56.21Z	Services des traiteurs
56.29A	Restauration collective sous contrat
56.29B	Autres services de restauration n.c.a.
56.30Z	Débites de boissons

Ne sont pas retenues les NAF suivantes :

55.20Z	Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée
55.30Z	Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs
56.10C	Restauration de type rapide

Liste des NAF concernées pour le groupe « Activités récréatives et culturelles » (NES=P20)

92.00Z	Organisation de jeux de hasard et d'argent
93.11Z	Gestion d'installations sportives

Liste des NAF concernées pour le groupe « Services personnels » (NES=P31)

96.04Z	Entretien corporel (thalassothérapie)
--------	---------------------------------------

Afin d'exploiter les réponses fournies lors des enquêtes préalables à la mise en place de cette nomenclature (janvier 2008), une table de correspondance a été utilisée pour repérer les emplois selon la NAF alors en vigueur.



## 3.2. Le secteur Hôtellerie-Restauration et les jeunes débutants sur le marché du travail

Les données qui suivent traitent la question de l'alimentation des emplois occupés par les jeunes dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle. Les données mobilisées sont celle de l'enquête Génération 2004 du Céreq. La base retenue pour étudier l'alimentation du secteur compte environ 1 000 emplois qui sont essentiellement exercés dans l'hôtellerie (331) et dans la restauration de type traditionnel (476).

Répartition des emplois par sous-secteur	Effectifs
<b>Hôtellerie ou Restauration</b>	<b>960</b>
551A Hôtels touristiques avec restaurant	350
551C Hôtels touristiques sans restaurant	14
551E Autres hôtels	2
553A Restauration traditionnelle	509
554A Cafés Tabacs	23
554B Débits de Boissons	24
555A Cantines et restaurants d'entreprise	18
555C Restauration collective sous contrat	13
555D Traiteurs, organisation de réceptions	7
926A Casinos, Bowling	11
927A Jeux de hasard et d'argent	31
930K Activités thermales et de thalassothérapie	12
<b>Ensemble</b>	<b>1014</b>

Source enquête G2004-Céreq

Dans la partie suivante seront uniquement traités les « hôtels » et la « restauration de type traditionnel ».

90% des emplois repérés dans le secteur de « l'Hôtellerie-Restauration » concernent des métiers spécifiques à celui-ci (cf. liste des métiers p.15).

Les emplois restants qui concernent des professions non typiques de l'Hôtellerie-Restauration sont le plus souvent des employés des services comptables ou financiers (ex caissier de restauration - PCS 543A), des vendeurs de tabac, presse et articles divers (ex vendeur de journaux - PCS 554H) , des conducteurs, livreurs, coursiers (ex chauffeur-livreur - PCS 643A). On trouve également des agents de réservation, assistant, attaché ou conseiller commercial Hôtellerie-Restauration, technicien de maintenance, vendeur.

Répartition des emplois par sous-secteur	Hôtels	Restaurants
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	1 %	3 %
Cadres, professions libérales	2 %	0 %
Professions intermédiaires	30 %	21 %
Employés	47 %	50 %
Ouvriers qualifiés	20 %	26 %

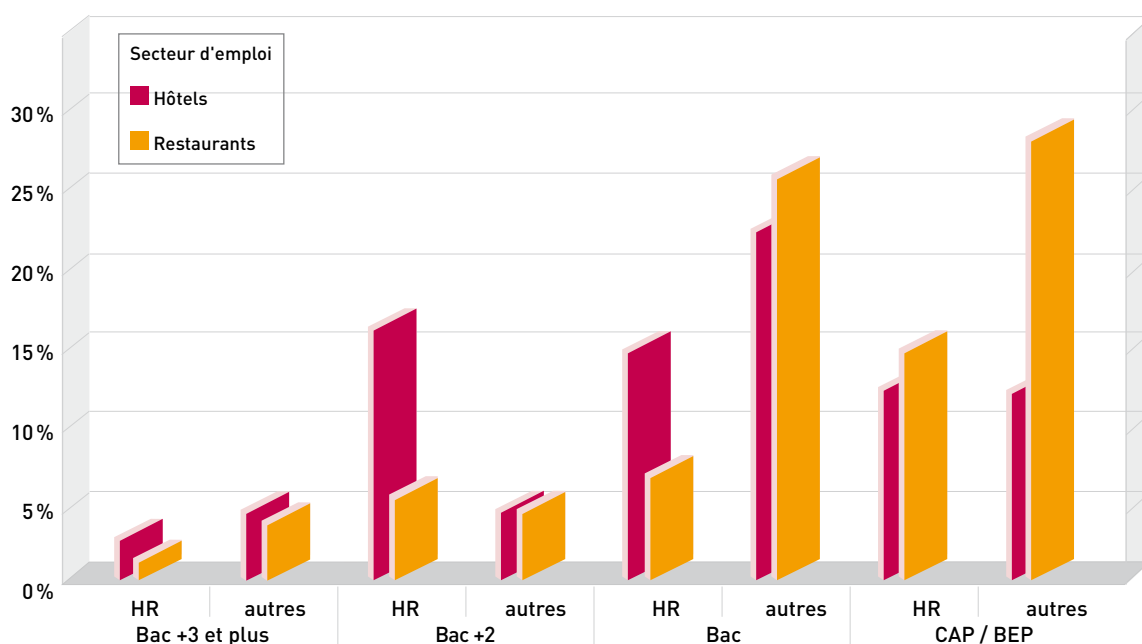
Source enquête génération 2004 - Céreq

### 3.3. Répartition des professions selon le secteur par ordre décroissant

Profession exercée	Hôtels	Restaurants
561A Serveurs, commis de restaurant, garçons (bar, brasserie, café ou restaurant)	24 %	36 %
636D Cuisiniers et commis de cuisine	20 %	25 %
468A Maîtrise de restauration : salle et service	15 %	12 %
561D Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de restaurant	4 %	13 %
561E Employés de l'hôtellerie : réception et hall	14 %	1 %
468B Maîtrise de l'hébergement : hall et étages	9 %	3 %
488A Maîtrise de restauration : cuisine – production	5 %	6 %
561F Employés d'étage et employés polyvalents de l'hôtellerie	5 %	1 %
224A Exploitant de petit restaurant, café-restaurant (0 à 2 salariés)	0 %	2 %
377A Cadres de l'hôtellerie et de la restauration	2 %	0 %
224D Exploitant de café, restaurant, hôtel (3 à 9 salariés)	1 %	1 %
488B Maîtrise de restauration : gestion d'établissement	1 %	-
<b>Ensemble</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

	Hôtels	Restaurant	ensemble
Sortants d'une formation HR	44	29	36
Sortants d'une autre formation	56	71	64

Suite à un repérage des emplois occupés par les jeunes dans l'Hôtellerie-Restauration, on constate qu'un jeune sur quatre est issu d'une formation par apprentissage, cette proportion est de un sur trois pour les sortants d'une formation normalement dédiée à ces métiers. Près d'un emploi sur deux du secteur hôtelier est occupé par un jeune issu d'une formation spécifique à ce secteur. Dans la restauration en revanche, les jeunes sont dans près de 70 % des cas issus d'autres formations. Ils sont aussi généralement moins diplômés.



## Secteur hôtelier

Les emplois de cuisiniers sont alimentés en majorité par des CAP, BEP mais également par des Bac Pro.

Les autres emplois de l'hôtellerie (serveur, femme de chambre, employé polyvalent) sont occupés à parts quasiment égales par des jeunes de niveau IV et V, parfois issus de spécialités HR, parfois d'autres spécialités. L'identité professionnelle de ces métiers y semble moins forte. Les emplois de réceptionnistes d'hôtels, chefs de service hôtellerie, adjoints de direction, sont souvent occupés par des jeunes diplômés de l'enseignement supérieur (du DEUG en passant par la Licence pro ou encore la Maîtrise) mais dans des spécialités autres que l'hôtellerie ou la restauration, telles que lettres étrangères appliquées, sciences humaines, sciences économiques et sociales, gestion des ressources humaines.

## Secteur de la restauration de type traditionnel

Ce secteur est alimenté à hauteur de 30% par des sortants de formations aux métiers de la restauration, et majoritairement par des jeunes peu qualifiés, souvent essentiellement de niveau IV et V (Bac Pro service accueil, BEP bio services).

Le métier de cuisinier est le plus souvent pourvu par des jeunes issus d'un univers spécialisé, de niveau CAP, BEP ou Bac Pro. Les emplois de serveur notamment ou d'employé polyvalent sont quant à eux pourvus par des jeunes de tous niveaux non issus de la spécialité restauration.

## Caractérisation socio-démographique

### Les travailleurs selon le niveau de sortie

On observe une coexistence de deux filières : l'une BEP Bac Pro, avec des jeunes qui semblent plus polyvalents, l'autre fondée sur le CAP et l'apprentissage qui alimente plutôt la restauration de type traditionnel.

### Les travailleurs selon l'âge

Les jeunes qui travaillent dans la branche sont moins diplômés que dans les autres branches et pour les plus diplômés d'entre eux, les salaires sont nettement plus bas qu'en moyenne dans les autres professions. Mais il est difficile de parler de discrimination envers les jeunes lorsque l'ensemble de la profession pratique des rémunérations basses.

### Les travailleurs selon leur catégorie professionnelle

Proportionnellement, la catégorie des cadres est aussi peu nombreuse chez les plus de 50 ans que chez les moins de 30 ans. Cette absence de perspective pour les salariés expérimentés pourrait expliquer un fort taux d'installation à son compte. Ceci explique sans doute le fréquent changement de catégorie sociale, sans qu'il y ait nécessairement de véritable « promotion ».

### Les travailleurs selon leur sexe

Les femmes n'ont que 23% de chances de devenir leur propre patron, contre 58% de « risques » de devenir employées. En revanche, elles sont aussi un peu plus nombreuses en emploi après 50 ans. Les temps partiels concernent 37% des femmes contre seulement 11% des hommes. Ils représentent en moyenne 23% des emplois, concernent essentiellement les jeunes et tendent à se réduire avec l'âge : ils concernent 31% des moins de 30 ans, 20% des 30 à 49 ans et 19% des personnes de 50 ans et plus.

Les jeunes femmes cumulent donc le double risque de se voir attribuer des emplois de premier niveau et à temps partiel.

## Conclusion

### Quelques points importants sont à retenir de cette enquête.

Le premier emploi obtenu à l'issue de leur formation par les jeunes relève généralement des métiers typiques de la restauration ou de l'hôtellerie. Plus de six jeunes sur dix trouvent dans le secteur un emploi à la fin de leur scolarité ou de leur apprentissage ; des différences notables apparaissent cependant entre diplômés et selon la filière suivie.

#### Toutefois, trois ans après leur sortie du système de formation initiale :

- **On ne retrouve que 56 % des jeunes formés** aux métiers de la restauration ou de l'hôtellerie dans les entreprises du secteur trois ans après leur sortie de formation (-8 % en 3 ans).
- **64 % des jeunes présents dans les entreprises du secteur n'ont eu aucune formation initiale spécifique aux métiers du secteur.**

Cette situation n'est pas propre à l'Hôtellerie-Restauration ni même à la France. Cependant le fait est avéré qu'une forte proportion de nos jeunes salariés n'a pas reçu de formation initiale spécifique pour l'emploi qu'il exerce.

Il est vrai que l'adéquation entre la formation reçue et l'emploi visé n'est pas l'objectif premier du jeune détenteur d'un diplôme, qui recherche plutôt un « bon emploi »<sup>1</sup>. L'urgence à décrocher un emploi stable peut ainsi conduire un jeune à saisir la première opportunité qui se présente à lui. En outre, des jeunes peuvent avoir choisi par défaut une filière de formation pour des raisons de facilité (proximité,...) ou contrainte d'orientation.

28

L'adéquation formation-emploi n'est pas non plus toujours le principal critère de recrutement des entreprises, surtout si elles peinent à recruter ce qui est parfois le cas du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Aujourd'hui comme hier, la relation formation-emploi demeure un lien non vérifié.

<sup>1</sup> Cf. Études de Stéphane Beaud et d'Henri Eckert

Les injonctions récurrentes vis-à-vis de l'appareil de formation initiale de fournir un plus grand nombre de jeunes sortant avec tel diplôme de telle spécialité ne font pas évoluer cette situation. Elles ignorent ces leviers de recrutement que sont par exemple les effets de réseaux ou les stratégies d'embauche des entreprises de plus en plus organisées autour de critères comportementaux, même s'il s'agit là de conceptions difficiles à objectiver.

Ce constat renforce s'il en était besoin, le rôle prépondérant que doit jouer la formation continue sur la montée en compétences de ces jeunes adultes engagés dans la vie active. Elle doit constituer une voie d'excellence dans l'acquisition des « cœurs de métier » pour toutes ces personnes entrées dans le secteur sans formation spécifique.







L'Observatoire >>  
de l'Hôtellerie et la Restauration

---

OPCA Fafih  
Observatoire de l'Hôtellerie et la Restauration  
3, rue de la Ville l'Évêque  
75008 Paris  
Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 40 17 20 24  
observatoire@fafih.com

**Pour en savoir plus :**  
**[www.fafih.com](http://www.fafih.com)**

---