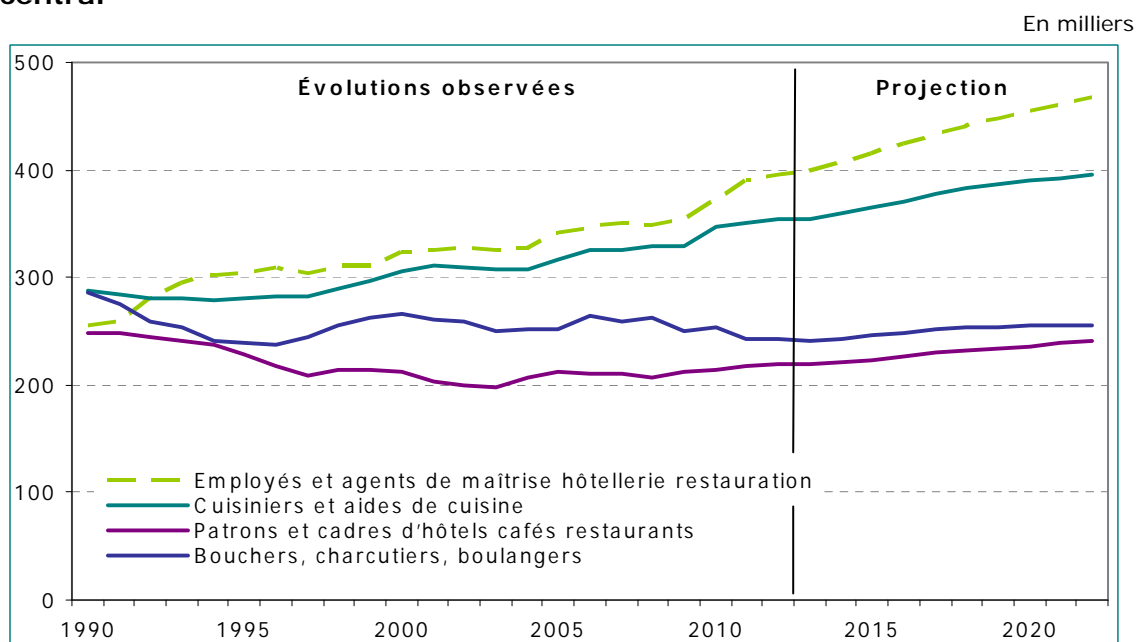


S - Hôtellerie, restauration, alimentation

Portés par des modes de consommation privilégiant les services et les loisirs, les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation devraient continuer à progresser au cours des prochaines années. Selon le scénario central, 150 000 emplois pourraient être créés dans ces métiers sur la période 2012-2022, correspondant à une hausse de 1,2 % par an en moyenne. Cette hausse, bien supérieure à celle anticipée dans l'ensemble des métiers, serait accentuée dans un scénario économique plus favorable, dans lequel les ménages orienteraient davantage leur consommation vers des dépenses de bien-être et des prestations plus individualisées, de qualité et de proximité.

À l'exception des patrons ou cadres, et dans une moindre mesure des bouchers, charcutiers et boulangers, les personnes exerçant un métier de l'hôtellerie, de la restauration ou de l'alimentation sont plutôt jeunes et devraient être proportionnellement moins concernées par les départs en fin de carrière. Sur la période 2012-2022, ces départs toucheraient 225 000 personnes. Au total, selon le scénario central, 375 000 postes seraient donc à pourvoir dans ces métiers (hors mobilité professionnelle), ce qui représenterait chaque année 2,9 % des effectifs du domaine contre 3,0 % tous métiers confondus. Soumis à un fort turn-over, ces métiers devraient continuer à recruter de nombreux jeunes.

Graphique 1 • Évolutions de l'emploi à l'horizon 2022, selon le scénario central



Source : Insee, enquêtes Emploi 1990 à 2012 ; Dares, séries rétropolées 1990 à 2002, moyennes mobiles sur 3 ans ; projections France Stratégie-Dares 2012 à 2022, scénario central.

Les métiers de serveurs, réceptionnistes ou employés d'étage dans l'hôtellerie, maîtres d'hôtel, ou encore exploitants d'hôtels, cafés et restaurants, sont quasi exclusivement exercés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Les établissements de restauration sont les principaux employeurs, les emplois dans l'hôtellerie étant nettement moins nombreux. Les cuisiniers, aides de cuisine ou employés polyvalents de la restauration travaillent aussi majoritairement dans ce

secteur, pour des restaurants ou des collectivités, mais un quart d'entre eux est aussi employé directement par un organisme non marchand, essentiellement dans les secteurs de la santé ou de l'action sociale (hôpitaux, maisons de retraite...). Les bouchers peuvent exercer dans le commerce de détail (boucheries, grandes surfaces alimentaires) ou comme opérateurs de transformation des viandes dans l'industrie agroalimentaire. Cette industrie inclut également les boulangeries ou pâtisseries, dès lors que les produits vendus y sont fabriqués (artisanat commercial) (1).

Rassemblant un peu plus d'1,2 million de personnes en 2010-2012, les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation emploient près d'une personne sur vingt.

1 • Les évolutions de l'emploi par famille professionnelle à l'horizon 2022

Favorisés par des préférences plus marquées pour les services et les loisirs, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration devraient poursuivre leur progression

La dynamique de l'emploi dans ces métiers est fortement liée à l'activité du secteur de l'hôtellerie-restauration, elle-même favorisée par le développement du tourisme, l'augmentation du pouvoir d'achat et de la consommation des ménages et une évolution des préférences de consommation en faveur des services et des loisirs, tendances qui devraient se poursuivre. L'évolution de l'emploi dans les différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration résulte en outre des transformations en cours dans ce secteur, notamment de la concentration ou du renouvellement des établissements.

Les employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration, exerçant comme serveurs ou garçons de café pour près des deux tiers, ont vu leurs effectifs progresser de façon continue depuis 25 ans, à un rythme nettement supérieur à celui observé pour l'ensemble des métiers [1]. Exerçant dans les mêmes structures ou pour la restauration collective (cantines, hôpitaux...), les cuisiniers, aides de cuisine ou employés polyvalents de la restauration ont également profité d'une dynamique favorable durant toute cette période, semblable à celle des employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration sur la dernière décennie (graphique 1). Le nombre d'exploitants ou de cadres d'hôtels, cafés et restaurants s'est au contraire fortement réduit au cours des années 1990, en raison de la disparition de petits restaurants ou cafés traditionnels et de la concentration des établissements hôteliers, mais les effectifs se sont stabilisés et ont même légèrement progressé entre 2002 et 2012, bénéficiant de l'apparition de nouvelles enseignes et de formes diversifiées de restauration, notamment la restauration rapide (2).

(1) Quel que soit le lieu où ils exercent leur activité, les boulangers et les pâtisseries fabriquent leurs produits de façon artisanale, tout comme les charcutiers. Les salariés de la boulangerie industrielle, travaillant sur machine, figurent parmi les ouvriers ou agents de maîtrise des industries de process (domaine E). Les vendeurs ou détaillants en pain, viennoiseries..., ne fabriquant pas eux-mêmes ces produits, sont classés dans le domaine du commerce, comme vendeurs en alimentation ou responsables de magasins (domaine R).

(2) Xerfi (2009), *Le marché de la restauration rapide : les nouveaux concepts*, juin ; Gira Conseil (2011), *Révolution de la restauration rapide*, Cahiers de tendances, juin.

Face à la concurrence de la grande distribution et à l'industrialisation croissante de l'agroalimentaire, les bouchers, charcutiers et boulangers ont également subi une réduction de leurs effectifs entre le milieu des années 1980 et celui des années 1990 [1]. Comme dans la maîtrise des magasins (fiche R sur le commerce), la hausse du salariat n'a pas suffi à compenser la réduction des effectifs. De la même façon, ce déclin semble enrayé et les niveaux d'emploi se sont stabilisés au cours des quinze dernières années (graphique 1). Sur la période récente, ces professions ont bénéficié de la bonne tenue du commerce alimentaire spécialisé, même si le nombre de boucheries a continué à décroître [2].

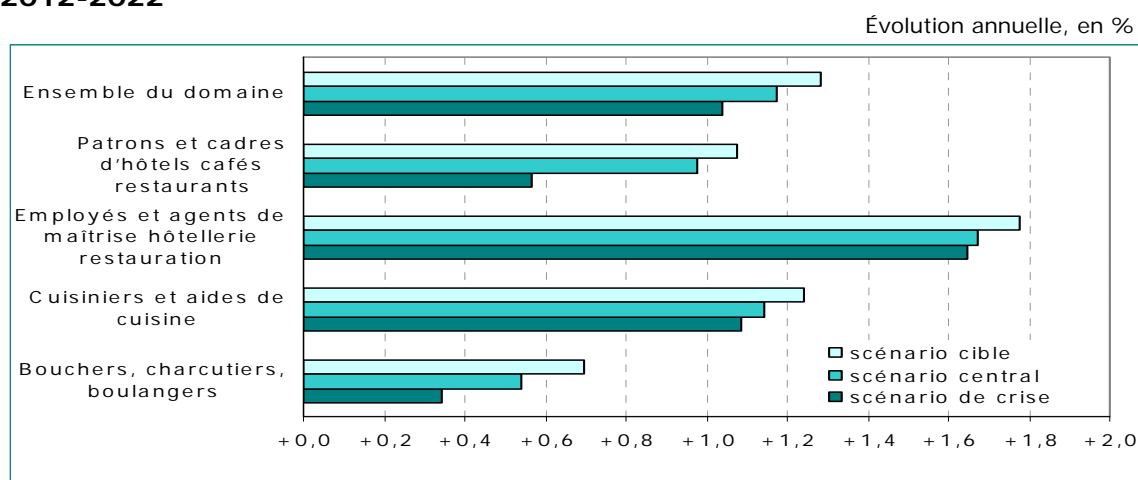
Dans le prolongement de ces tendances, le nombre d'emplois dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation devrait continuer à progresser au cours des dix prochaines années, porté par la consommation des ménages et le développement continu du tourisme [3]. Selon le scénario central, 150 000 emplois pourraient être créés dans ces métiers sur la période 2012-2022, correspondant à un taux de croissance annuel moyen de 1,2 %, près de deux fois plus élevé que celui anticipé pour l'ensemble des métiers.

Les employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration devraient encore voir leurs effectifs s'accroître sensiblement (+1,7 % par an selon le scénario central), tandis que le nombre des cuisiniers et des patrons ou cadres d'hôtels, cafés et restaurants augmenterait moins fortement (respectivement +1,1 % et +1,0 %). Les bouchers, charcutiers et boulangers, soutenus par des choix de consommation plus attentifs à la qualité des produits et à une offre de proximité [4], pourraient également voir leurs effectifs progresser au cours des dix prochaines années (+0,5 %), (graphique 1).

Les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation seraient moins affectés que les autres par les variations de la conjoncture

Dans un scénario cible où la recherche de bien-être et les comportements « éco-responsables » s'intensifieraient, les consommateurs s'orienteraient davantage vers des prestations individualisées, de qualité et de proximité (Jolly et *al.*, 2012)[5]. Les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation seraient alors légèrement privilégiés, à la fois en termes de contenu, de qualité de l'emploi et d'effectifs (graphique 2).

Graphique 2 • Évolutions de l'emploi selon les différents scénarios retenus, 2012-2022



Source : projections France Stratégie-Dares.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration serait affecté dans un scénario de crise caractérisé par un ralentissement global, dans la mesure où il est moins dépendant de la demande mondiale et plus abrité de la concurrence internationale. Les enseignes de restauration rapide proposant des produits *low cost*, notamment, se développeraient davantage au détriment de l'amélioration de la qualité. Le contenu et la qualité des emplois seraient dégradés dans ce scénario mais les effectifs continueraient de progresser, quoique moins fortement que dans le scénario central (+1,0 % en moyenne chaque année dans le scénario de crise contre +1,2 % dans le scénario central), (graphique 2). Les patrons et cadres d'hôtels, cafés et restaurants seraient ceux qui souffriraient le plus d'une dégradation de l'activité, les petites structures étant les premières touchées.

2 • Les départs en fin de carrière

Estimés à 225 000 sur la période 2012-2022 (tableau 1), les départs en fin de carrière devraient concerner chaque année 1,7 % des personnes en emploi dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, soit une proportion nettement inférieure à celle projetée pour l'ensemble de la population en emploi (2,3 %). Ces métiers sont en effet exercés par une population assez jeune, les seniors étant dans l'ensemble peu nombreux [1].

C'est notamment le cas parmi les employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration : la moitié d'entre eux a moins de 32 ans et seuls 13 % sont âgés de 50 ans ou plus en 2010-2012, contre 27 % de l'ensemble des personnes en emploi [1]. De fait, dans ces métiers, le taux de départ en fin de carrière ne dépasserait pas en moyenne 1,1 % par an sur la période 2012-2022, soit le taux le plus faible des 87 familles professionnelles. Les métiers de bouche (cuisiniers, bouchers, charcutiers, boulangers) rassemblent aussi une population plus jeune que l'ensemble de la population en emploi (tableau 2) ; les taux de départ en fin de carrière devraient y être inférieurs à 2,1 % par an sur la période 2012-2022.

Tableau 1 • Départs en fin de carrière et postes à pourvoir à l'horizon 2022, selon le scénario central

En milliers

Famille professionnelle	Effectif 2022	Postes à pourvoir 2012-2022	Dont :		Postes à pourvoir annuellement (en %)
			créations nettes d'emplois	départs en fin de carrière	
Bouchers, charcutiers, boulangers	256	66	13	52	2,6
Cuisiniers et aides de cuisine	397	107	43	64	2,8
Employés et AM hôtellerie restauration	467	117	72	45	2,7
Patrons et cadres d'hôtels-café-restaurants	241	85	22	62	3,7
Ensemble du domaine	1 361	375	150	225	2,9
Ensemble des métiers	27 582	7 966	1 774	6 192	3,0

Lecture : selon le scénario central, parmi les cuisiniers et aides de cuisine, les 43 000 créations nettes d'emploi additionnées aux 64 000 départs en fin de carrière pourraient constituer, sur la période 2012-2022, 107 000 postes à pourvoir, ce qui représenterait chaque année 2,8 % des effectifs de ces métiers. Source : projections France Stratégie-Dares, scénario central.

Seuls les patrons et cadres d'hôtels, cafés et restaurants, nettement plus âgés, devront faire face à des départs en fin de carrière conséquents au cours des dix prochaines années. Chaque année, 2,7 % d'entre eux seraient concernés, soit nettement plus que dans l'ensemble des métiers (2,3 %). Ces départs toucheront

de nombreux indépendants, ceux-ci constituant 80 % des effectifs de la famille professionnelle [1]. Le remplacement de ces départs pose la question des conditions de reprise de ces établissements [5].

L'âge moyen de départ en fin de carrière des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration est légèrement inférieur à celui observé dans l'ensemble des métiers, soit 59 ans en moyenne sur la période 2004-2012, à l'exception des patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants dont près de trois sur dix ont quitté leur emploi en fin de carrière après l'année de leurs 62 ans contre 12 % tous métiers confondus. À l'horizon 2022, les âges de départ en fin de carrière devraient peu augmenter dans cette profession, la réforme des retraites de 2010 ayant relativement peu d'impact pour les personnes quittant déjà le marché du travail après l'âge de 60 ans. Dans les autres professions du domaine, comme dans l'ensemble de la population en emploi, les âges de départ devraient s'élever d'ici 2022, approchant l'âge de 60 ans dans les métiers de l'alimentation, ou dépassant légèrement cet âge dans les métiers d'employés ou agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration.

Si pour la plupart des patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants, ainsi que pour la majorité des bouchers, charcutiers et boulangers, l'arrivée en fin de carrière coïncide avec la liquidation de la retraite, ce n'est pas le cas des cuisiniers ni des employés de l'hôtellerie et de la restauration. En effet, près de la moitié d'entre eux quittent leur emploi en fin de carrière avant de pouvoir bénéficier de leur retraite, les problèmes de santé étant à l'origine d'un départ sur quatre dans ces métiers, soit deux fois plus que tous métiers confondus. En l'absence d'aménagement du poste de travail en fin de carrière, alors que les accidents du travail touchent particulièrement ces métiers (notamment dans la restauration (3)), le recul des âges de départ pourrait ainsi y être moindre que celui anticipé.

3 • Postes à pourvoir

Au total, selon le scénario central, les créations nettes d'emploi additionnées aux départs en fin de carrière engendreraient, sur la période 2012-2022, 375 000 postes à pourvoir dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, représentant chaque année 2,9 % des effectifs du domaine (tableau 1). Malgré des perspectives d'emplois favorables, cette proportion serait légèrement inférieure à celle projetée pour l'ensemble des métiers, en raison de départs en fin de carrière réduits. La proportion de postes à pourvoir devrait cependant être plus élevée pour les exploitants d'hôtels cafés restaurants (3,7 %, soit une proportion semblable à celle envisagée tous métiers confondus), les départs en fin de carrière s'annonçant à l'inverse conséquents dans cette profession.

Malgré des postes à pourvoir en nombre relativement limité, les embauches devraient rester très nombreuses dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, ces métiers étant soumis à un fort *turn-over*. Ainsi en 2010-2012, 36 % des serveurs et autres employés de l'hôtellerie et de la restauration, 27 % des cuisiniers et 19 % des bouchers, charcutiers et boulangers ont intégré leur entreprise depuis moins d'un an contre seulement 15 % de l'ensemble de la

(3) INRS (2010), *La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels*, Juin ; Euzenat D. (2009), « L'exposition des salariés aux accidents du travail en 2007 », *Premières synthèses, Dares*, n° 50.2, décembre.

population en emploi (tableau 2). Ces métiers continueront donc à offrir des opportunités d'insertion et de promotion à des jeunes ayant terminé leur formation initiale ou en cours d'études. Ayant une forte composante saisonnière [7], ils peuvent constituer des emplois transitoires pour certains jeunes, qui attendent de trouver de meilleures conditions de travail et d'emploi dans d'autres domaines professionnels.

4 • Caractéristiques des personnes en emploi

Les employés de l'hôtellerie et de la restauration accueillent la deuxième plus forte proportion de débutants : 16 % en 2008-2012 contre moins de 8 % tous métiers confondus (tableau 2). Ces métiers reçoivent aussi de nombreux jeunes encore en cours d'études initiales, près de 10 % des effectifs en moyenne sur l'année [1], dont une minorité d'apprentis (environ 3 % des effectifs). À un degré moindre les cuisiniers comptent également davantage de débutants (9 %).

Tableau 2 • Caractéristiques des personnes en emploi

En %

Famille professionnelle	Âge médian 2010-2012 (ans)	Part des femmes		Part des femmes parmi les actifs récents (*) 2010-2012	Part des débutants (**) 2008-2012	Ancienneté dans l'entreprise <1an 2010-2012
		2010-2012	2012			
Bouchers, charcutiers, boulangers	39	18	19	16	8	19
Cuisiniers et aides de cuisine	38	37	36	33	9	27
Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration	32	64	65	63	16	36
Patrons et cadres d'hôtels cafés restaurants	45	37	33	33	3	14
Ensemble du domaine	38	42	42	43	10	26
Ensemble des métiers	42	47,5	49,1	48,3	7,6	15,0

(*) Les actifs récents ont achevé leurs études initiales depuis moins de dix ans.

(**) Les débutants sont les jeunes ayant achevé leurs études initiales au cours des quatre années précédant l'enquête.

Source : Insee, enquêtes Emploi 2008 à 2012 ; Projections France Stratégie-Dares, scénario central.

Plus présents dans les métiers de l'alimentation, les apprentis représentent sur les dernières années environ 5 % des effectifs de cuisiniers et aides de cuisine et, surtout, près de 12 % des effectifs de bouchers, charcutiers et boulangers, contre à peine 1,4 % dans l'ensemble des métiers. Si l'apprentissage facilite l'insertion des jeunes dans l'emploi, nombre d'entre eux quittent cependant le secteur pour d'autres activités, pendant la période d'apprentissage, ou peu après [8]. La question de la fidélisation des salariés se pose en effet de façon récurrente dans ces métiers, soumis à des conditions de travail, d'horaires ou de salaires peu favorables [1], et pour lesquels les lieux d'exercice, souvent des zones touristiques ou des centres urbains, peuvent se trouver éloignés des lieux de résidence.

Contrairement aux autres métiers du domaine, les débutants sont rares parmi les exploitants d'hôtels, cafés et restaurants (autour de 3 % des effectifs). Ces fonctions et notamment l'installation à son compte requièrent souvent une expérience préalable et la constitution d'un capital.

Dans l'ensemble des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, la part des non-diplômés s'est réduite au cours des deux dernières décennies et les titulaires du

baccalauréat sont de plus en plus présents [1]. Les diplômes du cycle professionnel court (CAP ou BEP) demeurent toutefois prépondérants dans les métiers de bouche : plus de la moitié des bouchers, charcutiers et boulangers débutants étaient titulaires de ce seul diplôme en 2008-2012, tout comme 42 % des cuisiniers. Cependant parmi les cuisiniers débutants on compte désormais un tiers de bacheliers. Les employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie-restauration forment une population assez hétérogène, avec près de 40 % de bacheliers, et, à parts égales, 20 % de non-diplômés, de titulaires d'un CAP ou BEP ou de diplômés du supérieur [9].

Dans les prochaines années, le CAP pourrait conserver un rôle majeur pour l'accès aux métiers de bouche, les qualifications techniques fournies par ce diplôme étant reconnues par les professionnels du secteur. Comme dans d'autres domaines d'activité, les compétences requises devraient toutefois évoluer vers davantage de polyvalence, notamment en termes de savoir-être, d'hygiène ou de sécurité. S'agissant par exemple de la traçabilité des produits dans la restauration, des normes de sécurité ou des labels de qualité dans l'hôtellerie, ces professions seront amenées à s'adapter aux évolutions réglementaires et à une clientèle toujours plus exigeante. Déjà à l'œuvre, ces tendances devraient impliquer des tâches de gestion et de contrôle accrues, avec un usage renforcé des technologies de l'information et de la communication [4, 5].

Contrairement au domaine commercial, les femmes sont globalement minoritaires dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, ne représentant que 42 % des effectifs en 2010-2012 (tableau 2). Occupant près de deux emplois sur trois chez les serveurs et autres employés de l'hôtellerie et de la restauration, elles n'en occupent qu'un sur trois parmi les exploitants ou les cuisiniers, et moins d'un sur cinq parmi les bouchers, charcutiers et boulangers. Au vu des tendances passées, cette situation devrait peu évoluer à l'horizon 2022, la part des femmes tendant à augmenter parmi les employés de l'hôtellerie et de la restauration alors qu'elle se réduit chez les exploitants, en raison de la baisse du nombre de conjoints collaborateurs.

À l'exception des bouchers, charcutiers et boulangers, ces professions emploient par ailleurs une proportion importante de personnes immigrées. Occupant près d'un emploi sur six parmi les cuisiniers et parmi les employés, agents de maîtrise ou exploitants des hôtels, cafés et restaurants, les personnes immigrées sont en 2009-2011 deux fois plus présentes dans ces métiers que dans l'ensemble de la population en emploi.

Pour en savoir plus

[1] Dares (2013), *Portraits statistiques des métiers 1982-2011*, domaine « S-Hôtellerie, restauration, alimentation ».

Site internet : <http://dares.travail-emploi.gouv.fr/dares-etudes-et-statistiques/tableaux-de-bord/les-portraits-statistiques-des-metiers>

[2] De Kermadec C. (2011), « Le commerce alimentaire spécialisé : déclin enrayé ? », *Insee Première* n° 1359, juin.

[3] Nogué F. (2013) *Le tourisme, « filière d'avenir » - Développer l'emploi dans le tourisme*, Conseil national du Tourisme, novembre.

[4] Ambroise Bouteille & associés (2011), *Contrat d'études prospectives du secteur de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité*, DGEFP, septembre.

[5] Observatoire de l'hôtellerie et la restauration (2009), *Quel avenir pour les métiers du secteur HCR ?*, Étude prospective, FAFIH.

[6] Mordier B. (2009), « Les services marchands sont sensibles à la conjoncture », *Insee Première* n° 1263, novembre.

[7] Fournié D. (2010), « L'emploi saisonnier dans l'hôtellerie et la restauration », *Net.doc* n° 70, Cereq, septembre.

[8] Molinari M. (2010), « L'insertion des jeunes dans l'hôtellerie-restauration », *Net.doc* n° 73, Cereq, novembre.

[9] Lainé F. (2015), « Les métiers porteurs », in *Entrer dans la vie active*, Alternatives Economiques, Hors série poche n° 71, janvier.

[10] DGCIS (2013), « Mémento du tourisme - Édition 2013 », Chiffres clés, novembre.

[11] Observatoire de l'hôtellerie et la restauration (2010), *Insertion des jeunes dans l'hôtellerie restauration*, Fafih, octobre.

[12] Observatoire de l'hôtellerie et de la restauration

Site internet : www.fafih.com

[13] Observatoire de la restauration rapide

Site internet : <http://www.metiers-restaurationrapide.fr/observatoire.php>

[14] Observatoire des métiers de l'alimentation de détail

Site internet : <http://www.lesmetiersdugout.fr>

[15] Observatoire de l'hôtellerie de plein air

Site internet : <http://www.agefos-pme.com/site-national/nous-connaitre/etudes-observatoires/observatoires-de-branche/activites-de-services/>