



## Mondial des Métiers 2012

### Présentation des métiers

*Vous aimeriez faire carrière dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ? Vous n'avez à priori pas trop de souci à vous faire : c'est l'un des secteurs qui recrute le plus sur tout le territoire français et offre des possibilités de travail à l'étranger*

Pour les métiers Bouche, en 10 ans, les détaillants en alimentation de taille moyenne (3 à 9 salariés) ont connu une augmentation de plus de 350 % (INSEE). Les besoins actuels et à venir en terme de recrutement sont très importants. Les moyennes et grandes surfaces sont également à la recherche de personnes qualifiées.

La crainte du chômage n'existe donc pas dans ces deux secteurs.

Pâtissier, boulanger, charcutier-traiteur, boucher, ces métiers de bouche s'acquièrent avec la connaissance des techniques de fabrication. De la créativité, une bonne sensibilité culinaire, et surtout un bon sens commercial (accueil et vente) sont nécessaires à ces artisans créateurs de plaisir.

Le secteur de la restauration est en pénurie de jeunes diplômés. Il offre des métiers très diversifiés : cuisinier, manager, maître d'hôtel, serveur, sommelier, ... dans divers secteurs : restauration rapide, traditionnelle, ou collective.

Le secteur devait créer plus de 40 000 emplois depuis 2009 (baisse de la TVA)

Le secteur de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche s'organisent autour de valeurs qui ont plus d'importance pour les employeurs que le nombre de diplômes. Le secteur est très ouvert aux jeunes diplômés et leur offre des métiers et des possibilités de carrière aussi diversifiés que les formations qui leur sont proposées allant du CAP-BEP au Master. Les perspectives de reprises d'entreprise après quelques années d'expérience sont importantes.

# BOULANGER (ERE)

## *DESCRIPTION DU METIER*

Le **boulangier** fabrique le pain par fournées successives. Il confectionne la pâte, la pétrit, la laisse fermenter, la façonne avant de la mettre au four et surveille la cuisson. Ensuite, il défourne le pain, le laisse reposer puis le transporte au magasin pour la vente. Il vend également des produits de boulangerie fabriqués.

Grâce aux techniques nouvelles (armoires à fermentation contrôlée, fours à commande numérique, pétrin mécanique), le métier évolue et les tâches sont devenues moins pénibles.

### *Description des formations*

- CAP Boulanger
- BAC PRO Métiers de l'alimentation, module boulanger pâtissier
- MC Boulangerie spécialisée
- MC boulangerie pâtisserie (sortie il y a 1 an)
- BP Opérateur de produits panifiés et viennoiseries industrielles
- BP Boulanger
- BM Boulanger

### *Aptitudes et qualités requises*

- Force et résistance physique (travail de nuit et debout)
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

# PATISSIER (ERE) ET PATISSIER (ERE) DE RESTAURANT

## *DESCRIPTION DU METIER*

Le **pâtissier** est le spécialiste des desserts. Le pâtissier met son art au service des gourmands. Il offre une grande diversité de produits. L'appellation « pâtissier » est générale. En fait, le professionnel doit être : pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, traiteur.

Gérer le service, décorer des entremets, travailler le chocolat... le **pâtissier de restaurant** exerce un métier où la technique et l'expérience se mêlent au talent de l'artiste.

### *Description des formations*

#### **Pâtissier**

- CAP Pâtissier
- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie
- CAP Connexe : chocolatier
- BAC PRO Métier de l'alimentation
- Brevet Technique des Métiers
- Brevet de Maîtrise : Pâtissier, confiseur, glacier, traiteur

#### **Pâtissier de restaurant**

- CAP Pâtissier
- CAP Cuisine
- MC Cuisinier en dessert
- BM de pâtisserie confiserie glacerie

### *Aptitudes et qualités requises*

- Très grand soin, dextérité
- Goût et odorat
- Vivacité, rapidité d'exécution
- Esprit d'initiative, imagination
- Hygiène rigoureuse
- Précision, minutie

## BOUCHER (ERE)

### *DESCRIPTION DU METIER*

Le **boucher** (dans une petite boucherie) ou le maître-boucher (dans une grande boucherie) trie les carcasses, les découpe en pièces ou en quartiers, les désosse, sépare les muscles. Ce travail s'effectue à l'atelier de découpe du magasin. Le boucher est aussi bon commerçant que fabricant : il va très loin dans l'élaboration des viandes en proposant des morceaux farcis ou composés, appelés couramment spécialités bouchères. Il évolue également vers la fabrication de plats cuisinés, prêts à emporter et à réchauffer.

De ce fait, l'aspect conseil s'est trouvé amplifié : ce professionnel est de plus en plus sollicité par la clientèle sur les techniques culinaires et les modes de cuisson.

#### *Principales formations*

- CAP Boucher
- BAC PRO Métier de l'alimentation
- BP Boucher
- Brevet de Maîtrise Boucher

#### *Aptitudes et qualités requises*

- Hygiène parfaite
- Adresse
- Bonne résistance physique
- Bonnes relations avec la clientèle

## CHARCUTIER (ERE) -TRAITEUR

### *DESCRIPTION DU METIER*

Le métier de **charcutier** requiert non seulement la connaissance de la découpe de la viande, mais aussi la maîtrise des opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Ses produits sont très variés : produits à base de viande de porc, tels que saucisses, boudins, pâtés en croûte, mais aussi préparations chaudes ou froides et produits à base de volaille, de gibier ou de poisson. La présentation de ses produits doit être parfaite en vue de la vente.

Le **charcutier-traiteur** fabrique en outre des plats cuisinés. Suivant la demande de la clientèle, il peut se limiter à quelques plats chauds ou froids, ou bien proposer régulièrement un plat du jour chaud, des salades, des spécialités régionales, des desserts... A grande échelle, il propose sur devis des réceptions clés en main, assurant l'ensemble des services, de la fabrication à l'organisation de la réception.

#### *Principales formations*

- CAP Charcutier préparation Traiteur
- MC Employé Traiteur
- BP Charcuterie
- BAC PRO Charcutier Traiteur
- BAC PRO Métiers de l'Alimentation
- Brevet de Maîtrise

#### *Aptitudes et qualités requises*

- Soins, propreté
- Sens du commerce
- Résistance physique
- Imagination et créativité
- Esprit d'initiative

# CUISINIER (ERE)

## **DESCRIPTION DU METIER**

Polyvalent et assurant l'ensemble des tâches, le **cuisinier** voit ses responsabilités varier selon l'importance et la catégorie de l'établissement. Cependant, ces activités plus ou moins complexes demeurent identiques dans leur déroulement.

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets, ou il assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuissons et les remises à température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts, etc) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Le cuisinier élabore les menus en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des menus réalisés les semaines précédentes... Il fait ce travail seul ou avec le directeur, l'économiste, la diététicienne dans les collectivités.

Il prévoit les achats et passe ses commandes soit sur le lieu de vente (marché, poissonnier, abattoirs...), soit auprès de fournisseurs attirés. Il contrôle les livraisons. Dans les grands établissements, les commandes et la réception de marchandises peuvent être en partie assurées par l'économiste ou par le contrôleur de restauration.

### **Principales formations**

- CAP Cuisine
- MC Traiteur
- MC Cuisinier en dessert de restaurant
- BP Cuisine
- BAC PRO Restauration
- BAC Techno Hôtellerie

### **Aptitudes et qualités requises**

- Bonne résistance physique
- Ordre et méthode
- Vivacité, rapidité
- Soucis de la propreté et de l'hygiène
- Créativité et sens de la représentation
- Goût du travail en équipe

# SOMMELIER (ERE)

## **DESCRIPTION DU METIER**

Le **sommelier** met en place et gère la cave (réception, vérification des livraisons, embouteillage, décapsulage, rangement, surveillance des vins). Pour la bonne renommée de sa cave, il peut aller choisir les vins sur place dans les vignobles. Il sélectionne les crus qui seront dégustables à long terme (travail de mûrissement). Il s'occupe des achats et commande les vins. Dans la salle de restaurant, il fait d'abord choisir les vins par les convives en leur présentant la carte des vins. Il les conseille sur le genre de vin le mieux approprié aux mets commandés.

Le sommelier doit être capable de répondre en français ou en langue étrangère à toutes les questions sur les crus proposés. Après avoir pris la commande, il va chercher la bouteille, s'assure que le vin est à la température voulue, ouvre la bouteille devant le client et sert le vin. Il calcule ses recettes quotidiennes et gère ses stocks. Il assure les services spéciaux : banquets, buffets, réceptions.

### **Principales formations**

- MC Sommellerie
- BP Sommelier

### **Aptitudes et qualités requises**

- Goût, odorat et vue développés
- Bonne présentation
- Amabilité, patience, tact
- Maîtrise des langues étrangères
- Sens commercial
- Résistance physique et nerveuse
- Adresse, rapidité, sobriété

# SERVEUR(SE) DE RESTAURANT

## *DESCRIPTION DU METIER*

Le **serveur** assure le service des repas en salle ou en terrasse. Il commence par nettoyer et mettre en place la salle, puis dresse le couvert. Il accueille les clients, les conseille, prend les commandes et sert les plats et les boissons. Il veille à ce qu'il n'y ait pas d'attente entre les plats. Il lui faut gérer les imprévus et les « coups de feu » et rester aimable avec les clients.

Il lui est parfois demandé de parler une langue étrangère.

Après plusieurs années d'expérience, le serveur peut accéder à un emploi de chef de rang (chargé d'un ensemble de tables, secondé par des serveurs), ou de maître d'hôtel.

### *Description des formations*

- CAP Restaurant
- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Employé technique de collectivité
- BAC PRO Restauration
- BP Restaurant
- CQP Serveur
- CQP Recape
- Agent de restauration : Titre homologué

### *Aptitudes et qualités requises*

- Grande courtoisie
- Bonne présentation
- Précision, rapidité, maîtrise de soi
- Bonne mémoire

# MAITRE D'HOTEL

## *DESCRIPTION DU METIER*

Le **maître d'hôtel** assure principalement :

- *L'accueil du client*
  - il guide le client à son arrivée et lui indique une table libre ou celle qu'il a réservée ;
  - il prend la commande en suggérant le choix du menu et en conseillant le vin le mieux approprié.
- *L'organisation et la coordination du service à table*
  - il transmet la commande du client au chef de rang et veille à son exécution ;
  - il s'assure, au cours du repas, que le client est satisfait et répond à ses demandes rapidement ;
  - il est susceptible de participer au service pour des préparations à effectuer devant le client : flambage, découpage ;
  - après le service, il veille à la remise en ordre de la salle et à sa préparation pour le service suivant.

Dans l'hôtellerie moderne, le maître d'hôtel expérimenté peut avoir sous sa responsabilité le grill-room ou la cafétéria intégrée à l'hôtel. Il a alors également un travail de gestion et de promotion.

### *Principales formations*

- BP Restauration
- BAC PRO Restauration
- BAC Techno Hôtellerie option art culinaire, art de la table et du service

### *Aptitudes et qualités requises*

- Diplomatie, dextérité, psychologie, dynamisme
- Excellente présentation, maîtrise de soi
- Amabilité, courtoisie, sens commercial
- Aptitude au commandement
- Disponibilité

# GARÇON (SERVEUSE) DE CAFE

## **DESCRIPTION DU METIER**

Plateau à la main, il fait la navette entre la salle ou la terrasse et le comptoir. Le **garçon (serveuse) de café** accueille la clientèle, prend les commandes des boissons et des plats et assure le service. Il est aussi chargé de la mise en place des tables, de leur entretien et de l'encaissement des additions. Le garçon peut aussi œuvrer derrière le comptoir à la préparation des boissons et, moins drôle, à la plonge.

Du fait de l'évolution des cafés-bars-brasseries vers la restauration, le garçon est de plus en plus fréquemment amené à servir des repas complets. Son rôle est alors très proche de celui d'un serveur de restaurant.

### **Principales formations**

- CAP Café-Brasserie
- MC Employé Barman
- CAP Restaurant

### **Aptitudes et qualités requises**

- Bonne mémoire, de l'attention
- Bonne résistance physique
- Rapidité et habileté manuelle
- Amabilité, diplomatie, discrétion, courtoisie
- Goût du contact, sens commercial
- Bonne présentation

# GERANT (E) DE RESTAURATION COLLECTIVE

## **DESCRIPTION DU METIER**

Le **gérant de restauration collective** :

- organise et supervise le travail de cuisine d'une unité de restauration collective ou de restaurant collectif ;
- participe, dans une large mesure, à la confection des repas ;
- dirige l'équipe de cuisine ;
- est responsable de la composition des menus, de la fabrication des repas et du service aux clients ;
- assure la gestion dans le cadre des directives reçues par le chef d'exploitation, c'est-à-dire qu'il s'occupe des approvisionnements, du prix de revient ;
- assure les relations avec les clients et les convives ;
- recrute et gère le personnel ;
- s'occupe de la comptabilité et du contrôle des stocks ;
- prépare chaque année le budget qui est soumis au chef d'exploitation ;
- gère son exploitation en fonction de ce budget.

### **Description des formations**

**En fonction de la taille du restaurant et de l'expérience professionnelle :**

- CAP Restaurant
- BAC Techno Hôtellerie
- BAC PRO Restauration
- BTS Hôtellerie-Restauration

### **Aptitudes et qualités requises**

- Autonomie, dynamisme
- Esprit commercial
- Goût du contact avec les clients
- Diplomatie
- Aptitudes à la gestion et au management d'équipe

# RESPONSABLE DE RESTAURANT

## **DESCRIPTION DU METIER**

*A la fois organisateur, manager d'équipe, gestionnaire et commercial*

### **Financement et commercialisation**

- ✓ Comme restaurateur indépendant :
  - il assure le financement de son entreprise ;
  - il lui imprime un style ;
  - il définit une politique (menu, prix...) ;
  - il élabore un budget chaque année ;
  - il a l'entière responsabilité de la rentabilité de son restaurant.
- ✓ S'il est responsable d'une unité dans un restaurant de chaîne :
  - il applique la politique définie par la direction ;
  - il rend des comptes régulièrement.
- ✓ Dans les grands restaurants :
  - il négocie l'organisation de réceptions, banquets et cocktails ;
  - il vérifie que les prestations réalisées sont conformes aux directives des clients ;
  - il accueille les groupes à leur arrivée.

### **Organisation et contrôle du travail**

Il supervise les menus que lui soumet le chef de cuisine, ou les élabore en collaboration avec ce dernier. Durant les services de repas, il coordonne le travail de la cuisine et de la salle de restaurant ainsi que l'action des maîtres d'hôtel ou commis de restaurant.

### **Gestion du personnel**

Il recrute le personnel permanent et saisonnier dont il a besoin. Il participe parfois à leur formation (restauration de chaîne). Il organise les horaires et les congés du personnel.

### **Description des formations**

#### **En fonction de la taille du restaurant et de l'expérience professionnelle**

- CAP Cuisine
- BAC PRO Restauration
- BAC Techno Restauration
- BP Cuisine ou Restaurant
- BTS Hôtellerie-Restauration

### **Aptitudes et qualités requises**

- Longue expérience en cuisine ou service
- Forte personnalité
- Sens commercial
- Connaissances en gestion
- Parfaite maîtrise de l'anglais
- Très bonne culture en alimentation et en oenologie

*Sources CRMA Rhône-Alpes, ONISEP, HOT'FORM'*

***Pour tous renseignements complémentaires, merci de vous adresser aux CFA de votre département figurant dans le guide de l'apprentissage édité par la Région Rhône-Alpes : [www.crm-rhonealpes.fr](http://www.crm-rhonealpes.fr) (rubrique Formation) ou [www.rhone-alpes.cci.fr](http://www.rhone-alpes.cci.fr) (rubrique Former les hommes). N'oubliez pas de participer aux journées portes ouvertes organisées par les CFA.***