Avril | n° 8 | 2013

- Localisation des emplois
- Caractéristiques des actifs
- Caractéristiques de l'emploi
- Dynamique de recrutement
- Caractéristiques de l'offre de formation

Hôtellerie-restauration *focus* en Haute-Normandie

©barlest - Fotolia.com

La dernière enquête de Pôle emploi sur les besoins de main d'œuvre (BMO 2013) le confirme : avec 14 % des intentions d'embauche, l'hôtellerie-restauration constitue le premier pôle de recrutement national. Quatrième employeur de France, ce secteur propose des métiers très diversifiés. Si certains, très médiatisés, telle la cuisine, bénéficient d'un réel engouement, en revanche d'autres souffrent d'un déficit d'image, comme le service en salle ou les emplois en hôtellerie.

La Haute-Normandie dispose des atouts nécessaires pour faire de l'hôtellerie-restauration un secteur économique dynamique et générateur d'emplois. Ainsi, dans la région, 20 526 emplois ont été recensés dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Ces emplois sont répartis en deux groupes :

Les métiers de la Cuisine : personnel de cuisine, personnel polyvalent de restauration, management du personnel de cuisine, fabrication de crêpes ou pizzas, plonge en restaurant.

Les métiers des Services hôteliers et Restauration : personnel polyvalent d'hôtellerie, management du personnel d'étage et du service en restauration, conciergerie en hôtellerie, personnel de hall, réception en hôtellerie, café bar brasserie, service en restauration, sommellerie, assistant de direction d'hôtel-restaurant, management d'hôtel-restaurant et d'établissement de restauration collective.

Chiffres clés en Haute-Normandie

20 526 actifs en emploi

51 % 49 %

Quelques diplômes spécifiques

- BP Cuisine
- CAP Services Hôteliers
- Bac Pro restauration

- BTS Hôtellerie-restauration,
Option A Mercatique et gestion hôtelière
Option B Art culinaire, art de la table et du service

Nombre d'actifs

- **20 526*** actifs (**2,86 %*** des actifs en Haute-Normandie, toutes professions confondues).
- **8 111** actifs dans les métiers de cuisine (soit 40 %).
- **12 415** actifs dans les métiers de services hôteliers et restauration (soit 60 %).

Age des actifs

- La moyenne d'âge des actifs est de **36** ans (**40** ans toutes professions confondues).
- **36 %** des actifs ont moins de 30 ans (**22 %** toutes professions confondues).
- **17 %** des actifs ont 50 ans ou plus (**24 %** toutes professions confondues).

Emploi

- **3 %** des actifs ont un diplôme de niveau *Bac +3* ou supérieur. (**12 %** toutes professions confondues).
- **42 %** des actifs ont un diplôme de niveau *CAP/BEP* (**31 %** toutes professions confondues).
- **31 %** des actifs n'ont aucun diplôme (**24 %** toutes professions confondues).

***En bleu** les chiffres de Haute-Normandie des métiers de l'hôtellerie-restauration.
***En noir** les chiffres de Haute-Normandie toutes professions confondues. Source RP2008 - Traitement Crefor.

©teracreonte- Fotolia.com

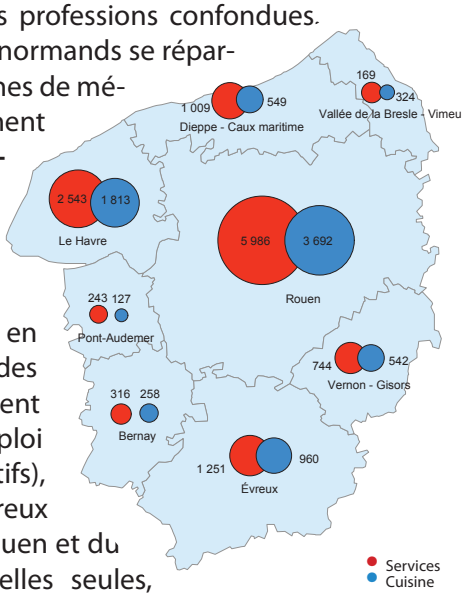
Localisation des emplois

Dix-huitième région métropolitaine pour la capacité hôtelière, la Haute-Normandie n'est pas une région phare en matière de tourisme. Et pourtant, elle dispose des atouts nécessaires (patrimoine et sites naturels) pour faire du tourisme et de l'hôtellerie-restauration un domaine à part entière, générateur d'emplois.

47 % des actifs dans la zone d'emploi de Rouen

L'ensemble des métiers de l'hôtellerie restauration regroupe 20 526 actifs en emploi en Haute-Normandie, représentant 1,9 % des emplois du domaine en France, et 2,9 % des actifs haut-normands, toutes professions confondues.

Ces 20 526 actifs haut-normands se répartissent en deux domaines de métiers : 40 % appartiennent aux **métiers de la Cuisine** et 60 % aux **métiers des Services hôteliers et Restauration**. Les trois quarts de ces actifs travaillent en Seine-Maritime. 68 % des actifs régionaux se situent dans les zones d'emploi de Rouen (47 % des actifs), du Havre (21%) et d'Evreux (11 %). Les villes de Rouen et du Havre regroupent à elles seules, respectivement, 15 % et 10 % des actifs.



Répartition des actifs par zones d'emploi
Source : RP2008 - Insee - Traitement Crefor

88 % d'établissements de moins de 10 salariés

Sur le plan national, 93 % des entreprises de l'hôtellerie-restauration emploient moins de dix salariés et représentent 53 % des emplois. Cette observation est aussi vraie en Haute-Normandie où, sur les 3 258 établissements d'au moins un salarié, 88 % en emploient moins de 10.

Les établissements sont principalement localisés dans les grandes villes. Ainsi, ce sont les trois villes les plus peuplées qui regroupent le plus d'établissements : Rouen compte 17 % des établissements haut-normands, suivie du Havre (11 %) et d'Evreux (4 %). La forte prédominance de très petites entreprises implique, pour les professionnels qui désirent évoluer dans leur métier, de fréquents changements d'établissement, au moins en début de carrière. Toutefois, il est possible que ce schéma évolue.

En effet, selon l'observatoire du Fafih* : « l'atomisation actuelle et les difficultés de reprises laissent présager un déplacement de l'emploi vers les unités plus grandes et implantées dans des zones plus fréquentées. »

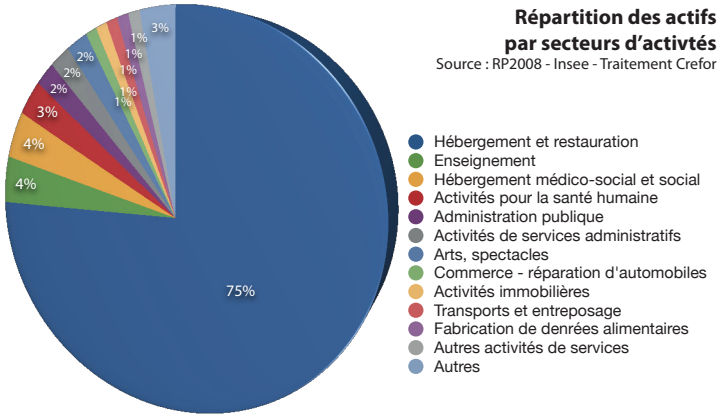
*Fafih : Fonds d'action formation de l'industrie hôtelière, Opca de l'Hôtellerie-restauration.

76 % des actifs en emploi exercent dans le secteur Hébergement et restauration

76 % des actifs (soit 15 671 actifs) des métiers de l'hôtellerie-restauration exercent dans le secteur* *Hébergement et restauration*. Les 4 855 actifs restant sont répartis dans une trentaine de secteurs différents, tels qu'*Administration publique* ou *Activité pour la santé humaine*. Le plus représentatif de ces secteurs est l'*Enseignement* (4 %) où les actifs occupent des postes liés à la restauration scolaire.

88 % des actifs des **métiers des Services hôteliers et Restauration** exercent dans le secteur *Hébergement et restauration*, contre seulement 58 % pour les **métiers de la Cuisine** qui se caractérisent ainsi par une transversalité sectorielle plus forte.

*Secteur d'activité : le secteur correspond à l'activité principale de l'entreprise. Parmi tous les actifs des métiers de l'hôtellerie-restauration, une majorité exerce dans une entreprise du secteur *Hébergement-restauration*. Cependant, un nombre non négligeable exerce dans une entreprise recensée dans un autre secteur.



Répartition des actifs par secteurs d'activtés
Source : RP2008 - Insee - Traitement Crefor

Tendance

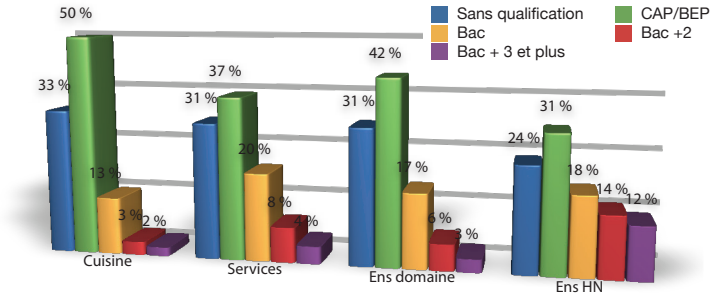
Métiers recherchés

Selon l'enquête « Besoins en Main-d'œuvre 2013 » de Pôle emploi, les métiers d'employés de l'hôtellerie, de serveurs de café et restaurant, de commis, d'aides, d'apprentis, d'employés polyvalents de cuisine, font partie des quinze métiers les plus recherchés en Haute-Normandie, en 2013, avec 1 839 projets de recrutement dont 806 saisonniers.

Dans les bassins d'emploi de Fécamp, Forges-les-eaux et Vernon, ils sont en première place des métiers les plus recherchés.

Plus de 40 % des actifs ont un niveau CAP/BEP

Le niveau de formation des actifs en emploi dans l'hôtellerie-restauration est inférieur à celui de l'ensemble des actifs de Haute-Normandie. En effet, 73 % des actifs de l'hôtellerie-restauration ont un niveau égal ou inférieur au *CAP/BEP*, alors qu'ils sont 55 % pour les actifs haut-normands, tous métiers confondus. Le *CAP/BEP* est le niveau de formation le plus représenté (42 %), toutefois ce taux diffère selon le sous-domaine étudié. Si 50 % des actifs dans les **métiers de la Cuisine** ont un niveau *CAP/BEP*, ils ne sont que 37 % dans les **Services hôteliers et Restauration** où le niveau de qualification est globalement supérieur. 32 % des actifs des **Services hôteliers et Restauration** ont un niveau *Bac et supérieur*, contre seulement 18 % des actifs des **métiers de la Cuisine**. Néanmoins, le niveau des actifs a tendance à croître. Les jeunes actifs de l'hôtellerie-restauration sont plus diplômés que leurs aînés. 36 % des *moins de 30 ans* ont un niveau *Bac et plus*, contre 23 % pour les actifs de *30 à 49 ans*, et 14 % pour les actifs de *50 ans et plus*.



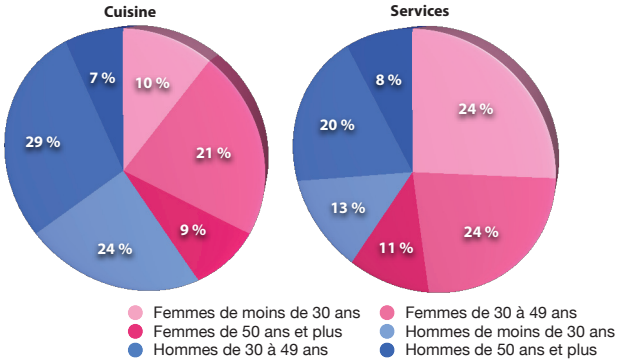
Répartition des actifs par niveau en 2011
Source : RP2008 - Insee - Traitement Crefor

Tendance

Selon l'observatoire du Fafih, le Fonds d'action formation de l'industrie hôtelière (Opca de la branche) « de grandes tendances mondiales comme l'individualisation des demandes des clients, le poids de plus en plus important des technologies d'information et de communication, l'attention de plus en plus grande à tout ce qui peut affecter la santé ou la sécurité, l'aspiration au développement durable impactent directement le secteur et vont entrainer des changements profonds […]. Les professionnels devront évoluer au rythme de ces mutations »

Prédominance des hommes en cuisine et des femmes en services

Sur l'ensemble des métiers de l'hôtellerie-restauration, la répartition homme/femme est homogène. Cependant, les hommes ont plutôt tendance à investir les **métiers de la Cuisine** (60 %) et les femmes ceux des **Services hôteliers et Restauration** (58 %). Dans l'hôtellerie-restauration, les actifs sont plus jeunes que la moyenne régionale. 36 % ont *moins de 30 ans* contre, seulement, 22 % des actifs haut-normands, toutes professions confondues. De plus en plus de femmes travaillent dans la restauration. Les jeunes femmes ont particulièrement investi les **Services hôteliers et Restauration** où celles de *moins de 30 ans* représentent 24 % de l'ensemble des actifs de ce groupe. Les **métiers de la Cuisine** semblent séduire les hommes de *moins de 30 ans* qui représentent 24 % de l'ensemble du groupe.



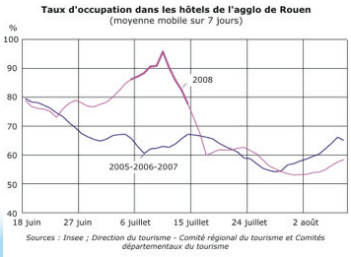
Répatition des actifs par genre en 2011
Source : RP 2008 - Insee - Traitement Crefor

Zoom

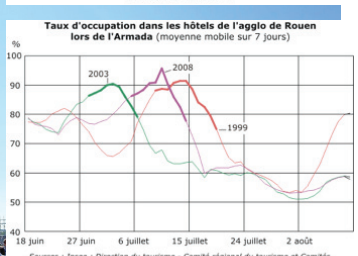
L'Armada : un moteur touristique

L'Armada de Rouen est un événement majeur de rassemblement de grands voiliers et de navires de guerre, qui a lieu tous les 4 ou 5 ans. Cette manifestation, attirant des millions de touristes, influence le tourisme régional.

Selon une enquête du Comité régional de tourisme de Normandie, réalisée lors de l'édition 2008 de l'Armada, 55 % des répondants étaient originaires de France (hors Haute-Normandie), 42 % de Haute-Normandie et 3 % de l'étranger. Pour 46 % des visiteurs, la durée du séjour a inclus au moins une nuit, l'hôtel étant le premier hébergement marchand choisi. Ainsi, selon l'Insee, les hôtels de Haute-Normandie bénéficient d'un accroissement de l'affluence touristique lors de l'Armada. Les taux d'occupation dans les hôtels de l'Eure comme de la Seine-Maritime sont supérieurs à la moyenne mensuelle des années sans Armada (pouvant atteindre 95 % de remplissage). Dès l'arrivée des premiers bateaux, la fréquentation touristique est en hausse, plus marquée encore lors de l'inauguration officielle de l'Armada.



Armada © A. Dudouble 2003



Caractéristiques de l'emploi

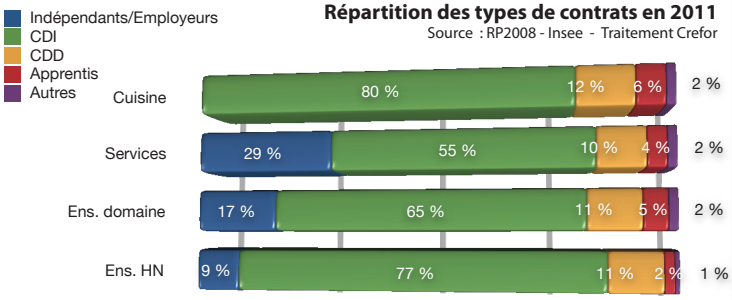
Une part importante d'indépendants

Les métiers de l'hôtellerie-restauration se caractérisent par un faible taux d'actifs en CDI (65 %) par rapport à l'ensemble des actifs haut-normands (77 %). Cependant, des différences importantes existent entre les deux groupes de métiers. Dans les **métiers de la Cuisine**, la part des CDI atteint 80 % alors que dans les **métiers des Services hôteliers et Restauration**, elle chute à 55 %. Ce faible pourcentage de CDI s'explique par le statut d'indépendant ou employeur qui, avec 29 %, est bien supérieur à celui des actifs haut-normands (9 %). Cette part augmente avec l'âge des actifs, 37 % des seniors sont sous statut indépendant ou employeur. Cette observation est à mettre en relation avec la part importante de petits établissements.

Forte représentation de l'alternance

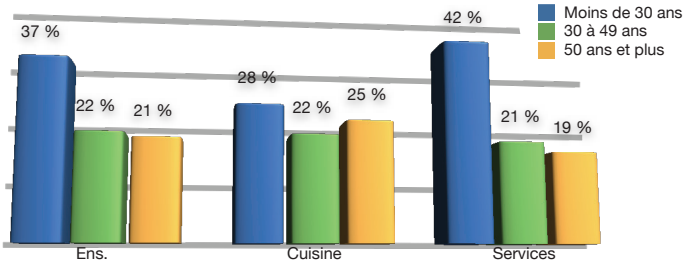
La part des actifs en apprentissage est plus importante dans les métiers de l'hôtellerie-restauration (5 %) que dans l'ensemble des actifs haut-normands (2 %). Les employeurs de ce domaine professionnel ont traditionnellement recours à l'apprentissage et au contrat de professionnalisation. L'alternance est pour eux un mode de pré-recrutement. Remarque : pour améliorer l'accueil des alternants et développer la qualité de la formation, la branche des cafés-hôtels-restaurants met en place deux formations destinées aux tuteurs et maîtres d'apprentissage. L'une pour les personnes n'ayant pas encadré récemment d'alternant, l'autre pour permettre aux tuteurs et maîtres de stage de réactualiser leurs connaissances tous les trois ans.

Répartition des types de contrats en 2011
Source : RP2008 - Insee - Traitement Crefor



27 % des actifs à temps partiel

Pour les métiers de Services hôteliers et Restauration comme pour ceux de la Cuisine, la part des actifs à temps partiel (27 %) est supérieure à celle de l'ensemble des actifs haut-normands (17 %). Sur l'ensemble du domaine, les femmes sont plus concernées par les horaires de travail réduits. 38 % d'entre-elles sont à temps partiel, pour seulement 15 % des hommes. La répartition du temps partiel est inégale dans les deux groupes de métiers. Si dans les **Services hôteliers et Restauration**, les actifs de moins de 30 ans (dont font partie les apprentis) sont plus concernés par le temps partiel (42 % des jeunes sont dans ce cas, et seulement 19 % des seniors), dans les **métiers de la Cuisine**, la part des actifs à temps partiel est globalement identique pour chaque tranche d'âge.



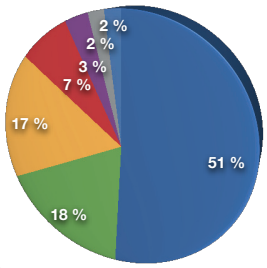
Part des actifs en temps partiel pour chaque tranche d'âge, en 2011
Source : RP2008 - Insee - Traitement Crefor

Zoom

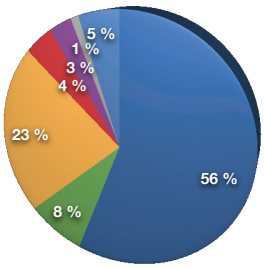
L'hôtellerie : hautement touristique

Le Comité régional de tourisme de Normandie répartit les emplois liés au tourisme en : *hautement, fortement, moyennement* et *faiblement touristique*. L'hôtellerie fait partie des emplois *hautement touristiques* et la restauration de ceux *fortement touristiques*. Sur l'année 2009, l'hôtellerie concentre 55,7 % des emplois saisonniers de l'ensemble des activités *hautement touristiques*. En toute logique, cette proportion augmente durant la saison estivale, mais de façon plus marquée en *moyenne saison d'été* (6,4 %) qu'en *haute saison d'été* (50,6 %), traduisant ainsi l'importance de la *moyenne saison d'été* pour l'hôtellerie. Dans le domaine strict de l'hôtellerie, les emplois saisonniers représentent 5,8 % de l'ensemble des emplois sur l'année, mais elle passe à 14,2 % en *haute saison d'été*. Les emplois saisonniers comprennent les deux types de CDD proposés dans l'hôtellerie-restauration : les contrats saisonniers et les contrats d'extra. Le contrat d'extra est un contrat de travail à durée déterminée, d'une nature particulière, en usage uniquement dans le domaine de l'hôtellerie-restauration (étendu aux traiteurs). Le but est de faciliter les démarches administratives des employeurs en cas d'accroissement temporaire, irrégulier ou exceptionnel, de l'activité de l'entreprise. Par exemple, lors de mariages, réceptions ou cocktails. Par contre, le caractère permanent et continu de la variation d'activité doit conduire à un contrat de travail à durée indéterminée à temps partiel.

Répartition des emplois dans les métiers dit hautement touristiques



Répartition des emplois saisonniers dans les métiers dit hautement touristiques



Hotels
Parcs d'attractions et casinos
Hébergements touristiques hors hôtels
Transports maritimes et côtiers
Offices de tourisme
Thermes et thalassothérapies

Source : Insee, DADS 2009
Traitement : Comité régional du tourisme de Normandie, Crefor

Dynamique de recrutement

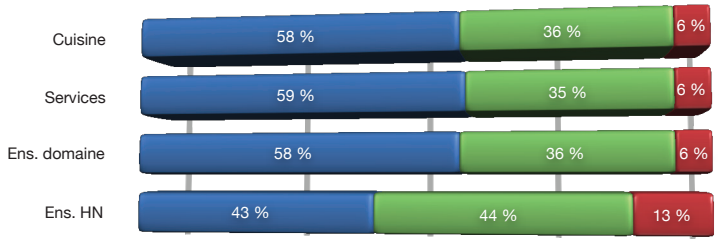
Des métiers en tension

7 % des offres d'emplois déposées dans les agences Pôle emploi en Haute-Normandie sont positionnées sur les métiers de l'hôtellerie-restauration, soit 6 524 offres en 2010. 57 % de ces offres concernaient des **métiers de la Cuisine** et 43 % des **métiers des Services hôteliers et Restauration**. Sur cette même période, 9 937 demandes d'emploi ont été enregistrées dont la répartition est de 53 % pour les **métiers de la Cuisine** et 47 % pour les **métiers des Services hôteliers et Restauration**. Sur le marché du travail, la tension au recrutement est plus élevée dans le domaine étudié que pour l'ensemble de la Haute-Normandie. En effet, dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, en 2010, pour chaque offre déposée par les employeurs, 1,52 demande d'emploi est enregistrée, contre 1,93 toutes professions confondues. Les **métiers des Services hôteliers et Restauration** sembleraient quantitativement moins sujets aux difficultés de recrutement que ceux de la **Cuisine**, où le nombre de demandes enregistrées pour chaque offre est plus important : 1,67 contre 1,41.

Les demandeurs d'emploi sont des personnes qui sont inscrites à Pôle emploi au 31 mars de chaque année.
Par demandes d'emploi, on entend l'ensemble des inscriptions enregistrées dans les agences Pôle emploi sur une année complète.

Une part importante de missions longues

En 2010, sur les 6 524 offres d'emploi déposées par les employeurs, 58 % concernaient un CDI ou CDD de plus de 6 mois (43 % en Haute-Normandie toutes professions confondues). Avec seulement 6 % des offres proposées, les missions courtes sont sous-représentées par rapport aux 13 % observées pour l'ensemble des professions régionales. Cette répartition des offres est sensiblement la même dans les deux groupes de métiers.



Type de contrats des offres d'emploi en 2010
Source : OEE - 2010, Direccte - Traitement Crefor

- CDI ou CDD de plus de 6 mois
- CDD ou intérim de 1 à 6 mois
- CDD ou intérim de moins d'un mois

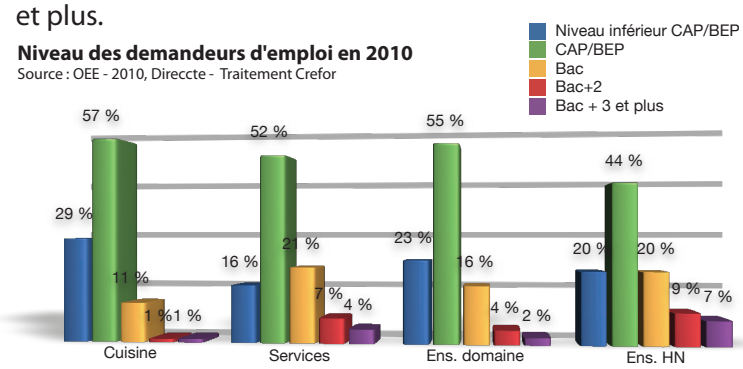
Les demandeurs d'emploi moins diplômés que les actifs

En 2011, Pôle emploi a enregistré 5 862 demandeurs d'emploi (en catégories A, B et C) dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, représentant 4 % de l'ensemble des demandeurs d'emploi de Haute-Normandie. 55 % d'entre eux étaient positionnés sur les **métiers de la Cuisine** et 45 % sur les **métiers des Services hôteliers et Restauration**. (Rappel : cette répartition est inversée chez les actifs dont 40 % sont positionnés sur les métiers de la Cuisine).

Les demandeurs d'emploi sont majoritairement de sexe féminin, notamment dans les **métiers de la Cuisine** (52 % de femmes). (Rappel : pour ce même groupe de métiers, les actifs sont majoritairement masculins avec 60 % des effectifs). Ils sont également jeunes : 24 % des demandeurs d'emploi ont moins de 25 ans dans l'hôtellerie-restauration, soit un pourcentage supérieur à la moyenne régionale, toutes professions confondues (18 %).

D'autre part, les demandeurs d'emplois positionnés sur les métiers de l'hôtellerie-restauration sont moins diplômés que l'ensemble des demandeurs de Haute-Normandie. Ainsi, même si le niveau CAP/BEP est, dans les deux cas, le plus représenté (55 % des demandeurs de l'hôtellerie-restauration et 44 % toutes professions confondues sont de niveau CAP/BEP), 22 % des demandeurs de l'hôtellerie-restauration ont un niveau égal ou supérieur au Bac, contre 36 % toutes professions confondues. Enfin, les demandeurs d'emploi positionnés sur les **métiers des Services hôteliers et Restauration** sont plus diplômés que ceux de la **Cuisine**, soit respectivement 13 % et 32 % qui possèdent un niveau Bac et plus.

Niveau des demandeurs d'emploi en 2010
Source : OEE - 2010, Direccte - Traitement Crefor



Tendance

Des métiers peu attractifs

Selon le Fafih, « même si l'emploi est en constante progression, celui-ci reste peu attractif, surtout dans un pays où les métiers dits manuels sont peu valorisés. D'où les tensions qui affectent le recrutement de personnel expérimenté ou débutant, notamment sur les postes de cuisiniers et serveurs de café-restaurant. A cela s'ajoutent les difficultés de maintien dans l'emploi : le nombre de démissions en cours de contrat est important (29,2 % contre 16,2 % dans les autres secteurs en 2004). Ce gâchis de compétences dans un secteur où celles-ci sont et seront de plus en plus le fer de lance de son développement tempère sérieusement un scénario d'évolution plutôt favorable ».

Note : Les chiffres de cette partie reflètent une information partielle car Pôle emploi ne couvre pas l'intégralité des offres d'emploi. D'autres moyens de recrutement sont bien souvent utilisés (Apec, agences d'intérim, réseaux, Internet, candidatures spontanées...) notamment par les demandeurs d'emploi positionnés sur des métiers qualifiés.

Caractéristiques de l'offre de formation

Une offre de formation riche

En 2011, vingt et un établissements scolaires et cinq CFA préparent aux diplômes de l'hôtellerie-restauration en Haute-Normandie. Ce qui représente 1 110 élèves* (sortant** de formation), 427 en CFA et 683 en établissements scolaires. Ces établissements préparent à douze formations différentes, dont plusieurs, comme le CAP Cuisine, sont dispensées en formation sous statut scolaire et en apprentissage. Ces établissements sont concentrés essentiellement sur trois territoires : Rouen, Le Havre et Louviers-Val de Reuil.

A ces effectifs en formation initiale s'ajoutent 166 individus formés dans le cadre de la formation continue des demandeurs d'emploi du programme du Conseil Régional (voir encadré sur le Lycée hôtelier Georges Baptiste).

*La formation continue des salariés et les formations supérieures longues (supérieures à la licence pro) ne sont pas prises en compte. ** Correspond à la dernière année d'un cycle.

Effectifs sortants de formations en Haute-Normandie en 2011
Source : Fichier centralisé du Conseil Régional , Rectorat - 2011

Formation continue des demandeurs d'emploi - programme du Conseil Régional – PRFP en 2011	Effectifs
Se qualifier cuisine	13
Hôtellerie restauration niveau V	7
Se qualifier - CAP restaurant-cuisine-services hôteliers	18
Se qualifier dans la filière des métiers de l'hôtellerie restauration	44
Se qualifier dans une filière hôtellerie-hébergement	52
Se qualifier dans une filière des métiers de la restauration	32

Effectifs sortants en 2011 en apprentissage et en formation initiale	Apprentissage	Formation initiale	Total
Agent polyvalent de restauration (CAP)	5	115	120
Cuisine (CAP)	207	89	296
Cuisinier (BP)	59	0	59
Restaurant (BP)	20	0	20
Restaurant (CAP)	89	73	162
Restauration (Bac Pro)	0	231	231
Services en brasserie-café (CAP)	47	0	47
Hôtellerie (Bac Techno)	0	76	76
Hôtellerie, restauration option A : mercatique et gestion hotelière (BTS)	0	19	19
Hôtellerie, restauration option B : art culinaire, art de la table et du service (BTS)	0	28	28
Responsable de l'hébergement à référentiel commun européen (BTS)	0	10	10
Services hôteliers (CAP)	0	42	42

Crefor
115, boulevard de l'Europe
BP 112
76100 Rouen
www.crefor-hn.fr

cité des Métiers
115, boulevard de l'Europe
76100 Rouen
www.citedesmetiershaute normandie.fr

Directeur de publication : Luc Chevalier
Conception et réalisation : Nadine Dudouble / Crefor
Participation à la conception et édition : cité des Métiers
Avril 2013
ISSN 2109-6074

Remerciements à A.Roques et A. Dudouble pour leurs aimables autorisations de reproduction.

Méthodologie de l'étude

Le périmètre de cette étude a été défini à partir de la nomenclature des GFE (Groupe Formation Emploi), composée de 24 domaines (et 76 sous domaines), qui permet un rapprochement entre la formation, l'emploi et le marché du travail (version 2011). Deux sous-GFE ont été sélectionnés : K2 (Cuisine) et S1 (Services hôtelier-restauration). Pour la partie concernant les établissements, le fichier Insee n'étant pas interrogeable avec la nomenclature GFE, il a été défini un périmètre à partir des codes Naf (Nomenclature d'activités française) qui se base sur les activités des entreprises. Deux domaines Naf (Naf 88) ont été sélectionnés : 55 (Hébergement) et 56 (Restauration).

Zoom

Le Lycée hôtelier Georges Baptiste

Le Lycée Georges Baptiste de Canteleu, labellisé *Lycée des métiers*, propose des enseignements spécifiques en formation initiale dont un Bac professionnel, un Bac technologique et un CAP dans la filière hôtellerie-restauration.

Le Lycée est également, depuis six ans, un centre de formation continue où les enseignements sont pris en charge par le Greta. Deux types de formation (qualifiante et diplômante) y sont dispensés à environ 150 stagiaires chaque année.

Formations professionnelles proposées par le Greta au Lycée Georges Baptiste
Source : Greta

Formations diplômantes
CAP cuisine
CAP Services en brasserie – café
CAP restaurant
CAP Agent polyvalent de restauration
BP restaurant
BTS Hôtellerie restauration option A mercatique et gestion hôtelière, option B art culinaire, art de la table et du service
Mention complémentaire employé(e) traiteur

Formations qualifiantes
CQP agent de restauration
CQP cuisinier, cuisine des saveurs, des territoires
CQP commis de cuisine
CQP serveur en restauration option sommellerie

Les CAP se font en alternance avec entrées et sorties permanentes en formation. Le travail en binôme est privilégié avec un ancien stagiaire accueillant un nouveau, tout au long de l'année.

Dans les formations préparant aux CQP, seules les techniques professionnelles sont travaillées et, comme pour les CAP, les entrées et sorties sont permanentes. Ainsi, en cuisine, les niveaux et les formations sont mixés, offrant une grande richesse aux ateliers. Le Greta propose également des cours pour les particuliers, notamment des ateliers culinaires. Mais, l'effet de mode s'essoufflant, l'offre est aujourd'hui uniquement proposée aux Comités d'Entreprises.

Le Greta répond à l'action de formation « Se qualifier dans les métiers de la restauration et de la cuisine » inscrite au Programme Régional de Formation Professionnelle (PRFP) de la Région, dans laquelle est dispensée un module novateur de « photo professionnelle ». Le principe de ce module est d'utiliser les nouveaux outils de communication (Smartphones, téléphones mobiles, appareils photo numériques) pour réaliser des documents de cours avec captation des différentes étapes de la préparation d'un plat pour les cuisiniers et sauvegarde des protocoles de mise en place de table pour les serveurs. Ce nouveau savoir-faire permet aux stagiaires de valoriser leur apprentissage, notamment sur Internet. Ainsi, ils ont également la possibilité de favoriser leur référencement personnel.

©André Roques