

1 SECTEUR, D MÉTIER



Hôtellerie et Restauration



Chiffres clés

9,5 millions de nuitées dans l'hôtellerie, l'hôtellerie de plein-air et les résidences de tourisme en 2020

15 km/jour c'est la distance moyenne parcourue par jour par un serveur ou une serveuse.



89%

des maîtres d'hôtels sont en CDI



Les fiches métiers :
hôtellerie et restauration

PAROLES DE PRO'

Alexis, sommelier, 22 ans :

« J'ai découvert le vin jeune, mon grand - père était passionné, et il y avait beaucoup de domaines viticoles autour de chez moi. Mon métier : je travaille dans un restaurant. Avant le service, je commence ma journée par aller chercher les vins à la cave, qui seront servis le jour même. Je m'occupe également des boissons donc je fais un réassort du bar, puis je réceptionne les livraisons s'il y en a. Si des nouveaux plats sont à la carte, j'y goûte avec le chef pour voir quels vins s'accorderaient le mieux avec eux. Pendant le service, je m'occupe de servir les boissons (apéritif, eau, vin, café, digestif...). J'effectue ça sur les deux services de la journée. Pour moi le plus important c'est le contact humain, j'ai pu évoluer à ce niveau-là car j'étais timide au départ, mais j'ai appris à m'ouvrir. »

REGARDS DE PRO'

Retrouvez tous les témoignages sur Youtube



Ghyslain
Cuisinier

Ghyslain, s'est reconverti dans le domaine de la restauration, pour le plaisir de faire plaisir. Son rêve est d'avoir son propre restaurant mélangeant ses deux cultures.



Marion
Cheffe cuisinière

Marion cuisinière, gérante d'entreprise et boulangère. Après un master de géographie, un CAP cuisine, un CQP boulanger et un CQP pâtisserie.

Un métier ça se change !



Sandra
Commerciale

Commerciale dans l'hôtellerie, Sandra parle de son métier et de son parcours dans un grand hôtel parisien, avant son arrivée sur le secteur orléanais.

En savoir +

Le secteur de l'hôtellerie-restauration a des besoins croissants de professionnels.les et ce sur de nombreux métiers. Pour découvrir les métiers et les formations, et y accéder, consultez le site : [Hotels, cafés, restaurants - Akto](https://hotels-cafes-restaurants-akto.com)
Rendez-vous sur le site des métiers de l'hôtellerie et de la restauration : metiers-hotel-resto.fr

DÉCOUVRIR LE SECTEUR

L'hôtellerie regroupe l'ensemble des activités liées à l'hôtellerie traditionnelle et aux grands groupes hôteliers. Il s'agit de mettre à disposition des voyageurs (pour le travail, ou encore pour le tourisme), des lieux d'hébergement pour les séjours de plus ou moins longue durée.

Tous les lieux permettant de se restaurer (restaurants traditionnels, de self-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises) font eux partis du domaine de la restauration.

L'hôtellerie-restauration en région Centre-Val de Loire

L'hôtellerie-restauration est un secteur économique très dynamique en région Centre-Val de Loire, grâce à son gros potentiel touristique et la richesse de son patrimoine (y compris gastronomique comme le Sainte-Maure de Touraine ou les lentilles du Berry).

EXPLORER LES MÉTIERS

Barman/barmaid, Cuisinier.ère, Directeur.trice de restaurant ou d'hôtel, Femme/Valet de chambre, Gérant.e de restauration collective, Gouvernant.e, Maître.esse d'hôtel, Réceptionniste, Serveur.euse, Sommelier.ère...

Et des métiers auxquels on n'aurait pas pensé :

Assistant.e de direction d'hôtel - restaurant, supervise et coordonne les équipes d'un établissement. Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier, selon les objectifs définis par la direction.

Employé.e polyvalent de restauration collective, prépare et dresse les plats froids, accueille les clients, effectue le service, participe à l'encaissement, débarrasse les tables et les plateaux, et remet en ordre la salle à l'issue du service.

TROUVER SA FORMATION



De nombreuses formations sont accessibles en région Centre-Val de Loire, du CAP au bac + 5, dans le cadre de la formation initiale (scolaire ou par apprentissage) ou de la formation continue. Il est possible également d'obtenir une certification par la validation d'acquis d'expérience (VAE).

Par exemple : CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, BAC Pro Commercialisation et services en restauration, BP Arts de la cuisine, BTS Management en Hôtellerie-Restauration...



Toutes les infos sur
orientation.centre-valde Loire.fr