



LA FILIÈRE

HÔTELLERIE-RESTAURATION

sur le Niortais et Haut Val de Sèvre en 2024





SOMMAIRE

INTRODUCTION	4
1 - Données chiffrées de la filière Hôtellerie-Restaurant sur le bassin d'emploi du Niortais et Haut Val de Sèvre	5
2 - Caractéristiques des recrutements	5
2.1 - Les entreprises qui recrutent	5
2.2 - Recrutements par type de contrats	6
2.3 - Recrutements par âge	7
3 - Besoins en main d'oeuvre	8
3.1 - Les métiers qui recrutent	8
3.2 - La tendance sur l'année 2024	11
3.3 - Les difficultés de recrutement	12
4 - Besoins en compétences sur le bassin d'emploi du Niortais et Haut Val de Sèvre	13
4.1 - Identification des besoins en compétences pour les principaux métiers de la filière Hôtellerie-Restaurant	13
4.2 - Des pistes pour répondre aux besoins en recrutement	14

INTRODUCTION

Ce document présente un panorama de la filière Hôtellerie-Restauration sur le Niortais et Haut Val de Sèvre.

Les informations fournies sont issues d'un travail de recherche et de compilation de données des différentes actions menées dans le cadre du projet GPECT Hôtellerie-Restauration 2023-2024 au sein du CBE du Niortais et Haut Val de Sèvre (CBEnhvs).

Les clubs RH et les différents évènements organisés (job dating, visites d'entreprises...) ont en effet permis de récolter des renseignements tout au long du projet sur les besoins en compétences des entreprises.

▼ **IL EST À NOTER QUE LE DIAGNOSTIC S'APPUIE SUR LA DÉFINITION DE FRANCE TRAVAIL DES MÉTIERS DE LA FILIÈRE « RESTAURATION » AU 22/05/2024, À SAVOIR :**

- Assistant.e manager en Hôtellerie-Restauration
- Bagagiste en établissement hôtelier
- Barman/Barmaid
- Blanchisseur.se industriel.le
- Chef.fe de cuisine
- Commis.e de cuisine
- Coursier.e
- Diététicien.ne
- Directeur.trice en Hôtellerie-Restauration
- Employé.e de pressing
- Équipier.e polyvalent.e de restauration rapide
- Maître.sse d'hôtel
- Pizzaiolo.a
- Plongeur.se de cuisine
- Responsable d'établissement de restauration collective
- Serveur.se
- Sommelier.e

1 Données chiffrées de la filière Hôtellerie-Restauration sur le bassin d'emploi du Niortais et Haut Val de Sèvre

262
établissements

Source :
Insee, 2020

1897
salariés

Source :
Acooss, 2022

650
offres d'emploi

Source :
France Travail, T4 2023

850
embauches

Source :
Acooss & MSA, T4 2023

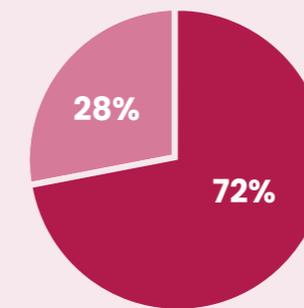
2 Caractéristiques des recrutements

▼ 2.1 - LES ENTREPRISES QUI RECRUTENT

Il n'y a pas d'entreprise de plus de 50 salariés recensées sur le bassin d'emploi. Cette caractéristique est représentative de ce secteur puisqu'au niveau national on relève 1.05% d'entreprises de plus de 50 salariés.

Également, au niveau national, 84% des entreprises sont des TPE et emploient la moitié des salariés de la branche.

RÉPARTITION
DES RECRUTEMENTS
DU SECTEUR PAR
TAILLE D'ENTREPRISE



Source : Acooss & MSA, T4 2023

■ 0 à 9 salariés
■ 10 à 49 salariés



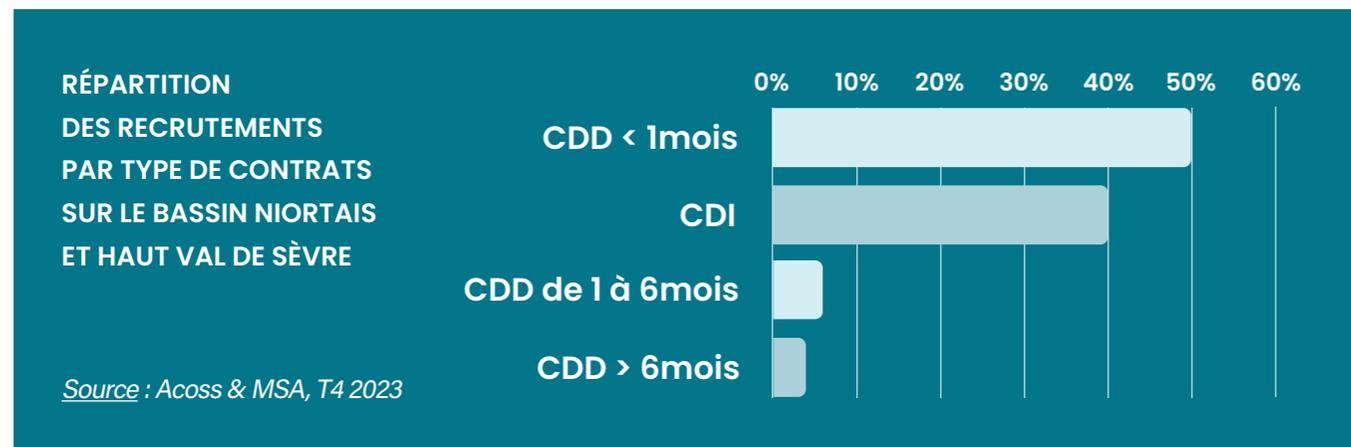
▼ 2.2 - RECRUTEMENT PAR TYPE DE CONTRATS

Le secteur de l'Hôtellerie-Restauration recrute principalement sur des contrats à durée déterminée (CDD) inférieur à 1 mois, souvent pour absorber la charge de travail de salariés en congés, malades ou démissionnaires, mais aussi pour les missions type « extra ».

Cependant, cette caractéristique de l'emploi ressort peu dans les échanges avec les professionnels du bassin d'emploi du Niortais et Haut Val de Sèvre.

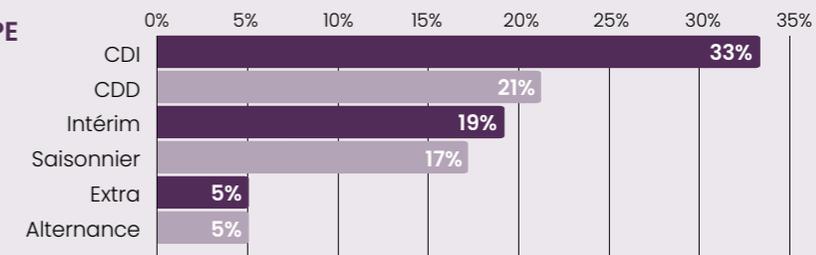
Ces derniers sont principalement tournés vers des emplois durables en contrat à durée indéterminée (CDI), qui est une réelle préoccupation concernant leurs projets de recrutements.

Ainsi, de nombreuses offres sont à pourvoir en CDI.



Lors du job dating Hôtellerie-Restauration d'Avril 2024, organisé par le CBE du Niortais et Haut Val de Sèvre, une part importante des offres était à pourvoir en CDI (33% des offres).

OFFRES PAR TYPE DE CONTRATS



Au Carrefour pour l'emploi du 6 juin 2024, où le CBEhvs proposait un stand pour les professionnels de la filière, 6 offres sur 12 étaient à pourvoir en CDI.

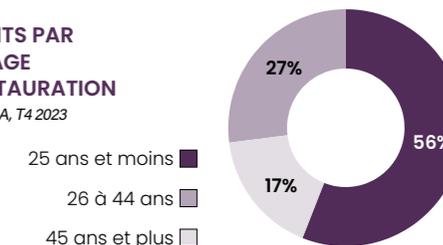
▼ 2.3 - RECRUTEMENT PAR ÂGE

Le secteur de l'Hôtellerie-Restauration emploie majoritairement des jeunes de 18 à 25 ans. Les mineurs sont rarement recrutés (à l'exception des contrats en apprentissage) notamment à cause de la réglementation (durée du travail...).

En outre, la forte présence du public jeune dans ce secteur s'explique par l'importance de l'emploi saisonnier, particulièrement pendant l'été.

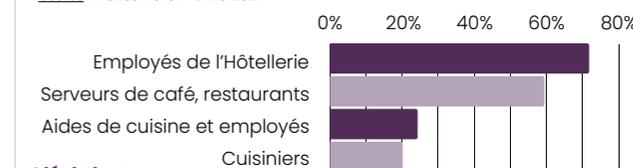
RECRUTEMENTS PAR TRANCHE D'ÂGE DANS LA RESTAURATION

Source : Acooss & MSA, T4 2023



EMPLOIS SAISONNIERS - TENDANCE SUR L'ANNÉE 2024 SUR LE BASSIN NIORTAIS ET HAUT VAL DE SÈVRE

Source : France Travail - BMO 2024



Clé de lecture

70% des projets de recrutement d'employés de l'hôtellerie sont des emplois saisonniers.

3

Besoins en main d'oeuvre

▼ 3.1 - LES MÉTIERS QUI RECRUTENT

Plonge en restauration

- Agent.e de cuisine
- Plongeur.se en restauration
- Aide de cuisine

Personnel polyvalent en restauration

- Agent.e de restauration rapide
- Commis.e de self
- Employé.e de cafétéria/cantine/friterie/restauration collective/snack-bar
- Employé.e polyvalent.e de restaurant
- Préparateur.trice livreur.se en restauration rapide
- Préparateur.trice-vendeur.se en restauration rapide/plats à emporter/de sandwich/terminal de cuisson
- Vendeur.se de glaces/sandwichs

Personnel de cuisine

- Assistant.e de production en restauration collective
- Cuisinier.e
- Chef.fe de partie
- Cuisinier pâtisserie
- Cuisinier.e traiteur.se
- Pâtissier.e de restaurant
- Commis.e de cuisine/de pâtisserie
- Second.e de cuisine ou de pâtisserie

Service en restauration

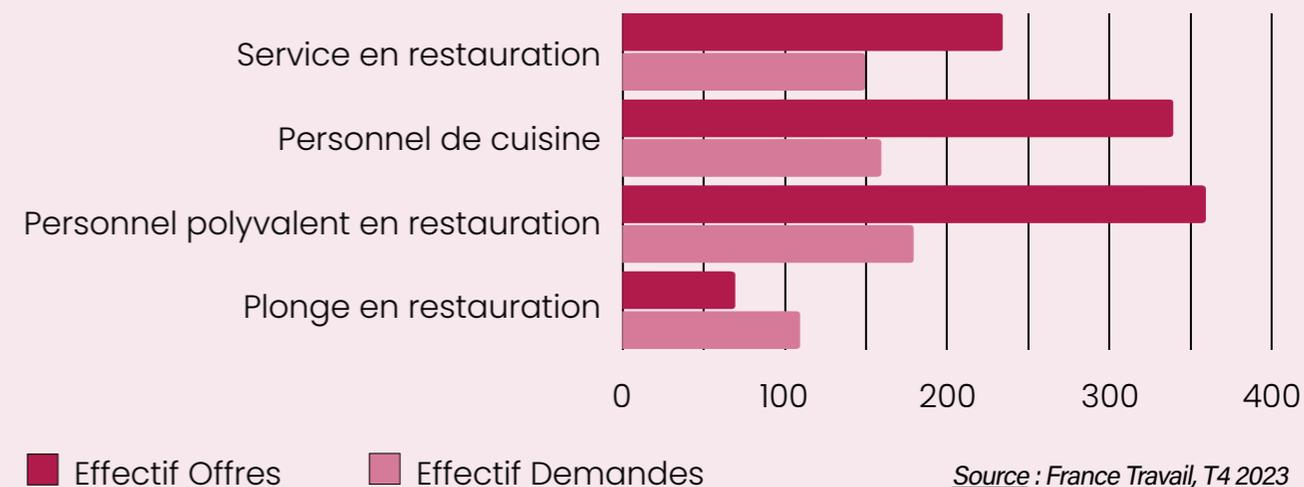
- Chef.fe de rang
- Hôte.sse de salle
- Serveur.se
- Commis.e de salle
- Runner

Source (13/05/2024); www.dataemploi.francetravail.fr

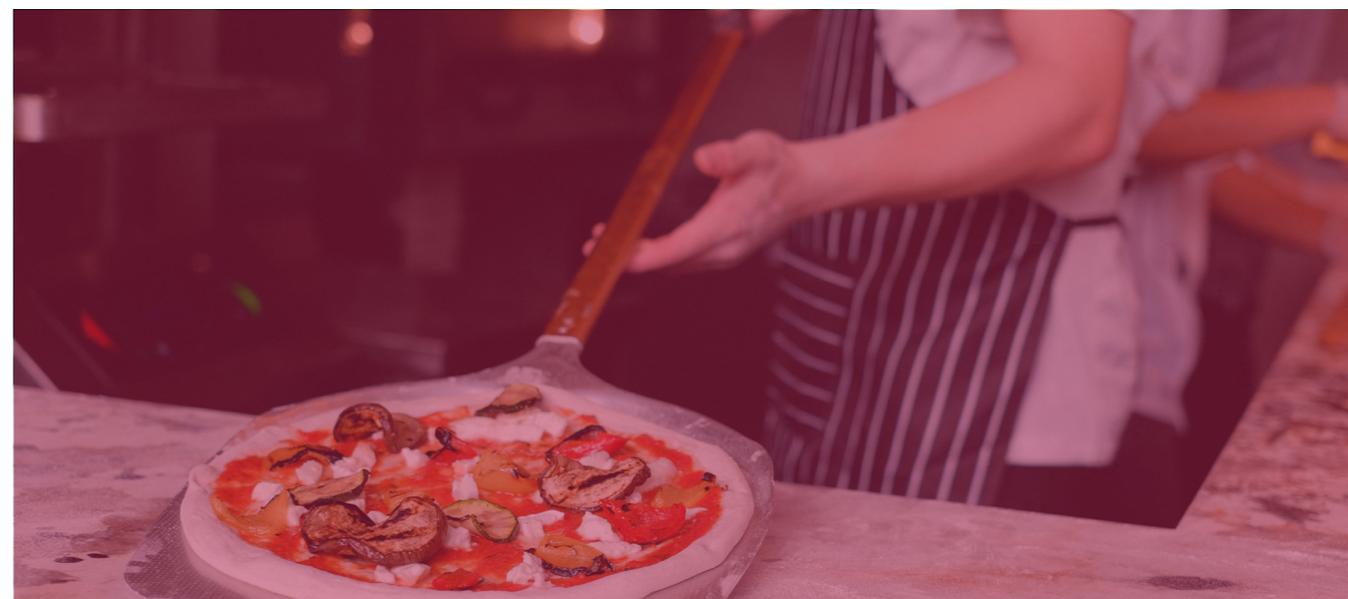
Le nombre de postes à pouvoir en restauration est supérieur au nombre de candidats, à l'exception du métier de plonge en restauration.

Ce poste ne nécessitant pas de qualification et d'expérience, beaucoup de personnes en recherche d'un emploi n'hésitent pas à postuler sur ce métier.

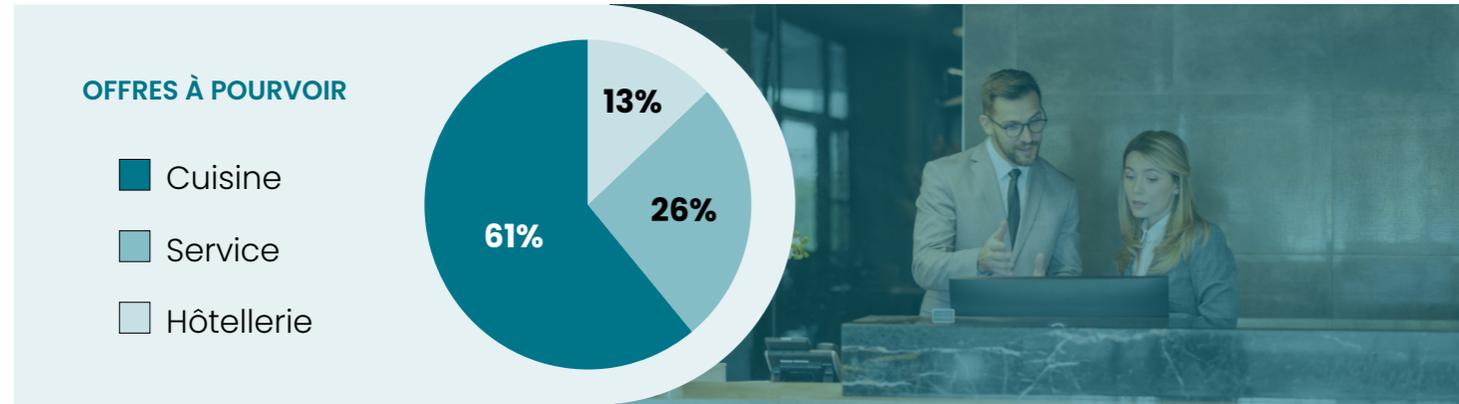
EFFECTIFS OFFRES/DEMANDES PAR MÉTIERS



Source : France Travail, T4 2023



Focus Job dating Hôtellerie-Restauration du 6 avril 2024 à Niort

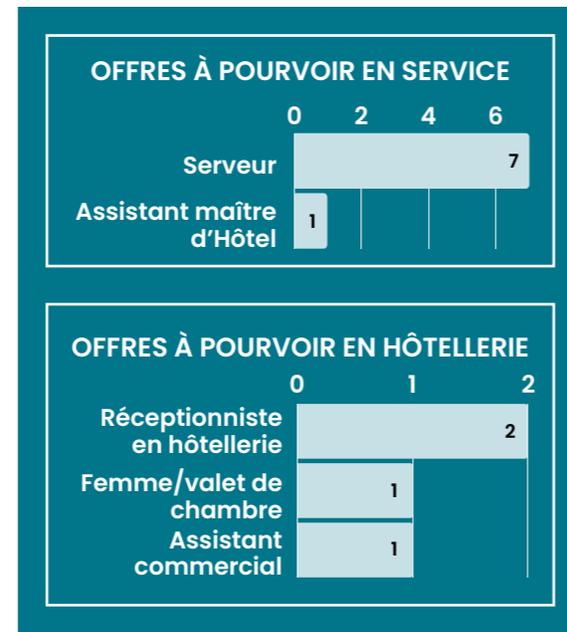
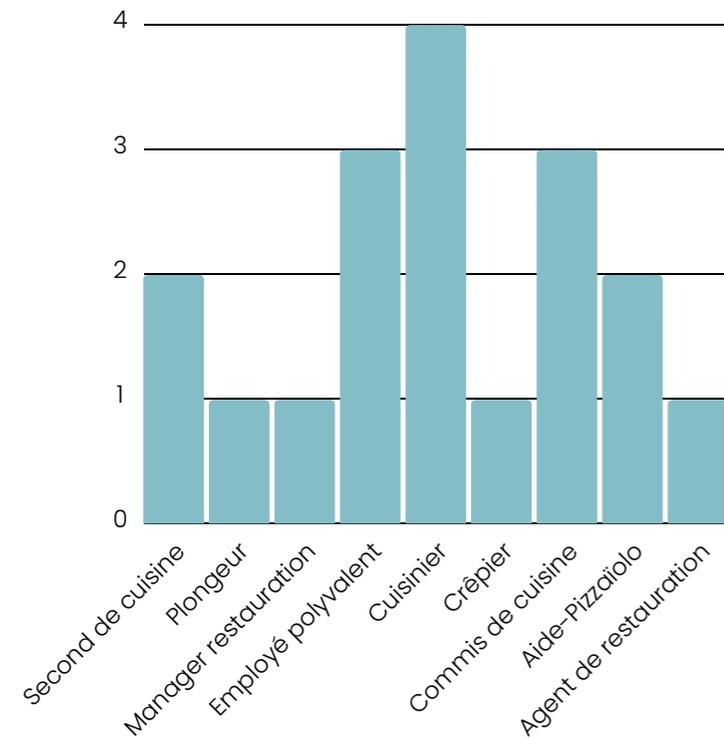


Les employeurs expriment une grande difficulté à recruter du personnel en cuisine et en service. Certains restaurateurs ont partagé, fin mai, être toujours en recherche de profils de cuisiniers et serveurs en restauration pour la saison estivale 2024.

Lors du Job Dating d'Avril 2024 et du Salon du Carrefour pour l'emploi du 6 juin 2024, de nombreuses offres étaient à pourvoir en cuisine (cuisinier et chef de cuisine) et seulement 2 candidatures ont été reçues sur un profil de cuisinier.



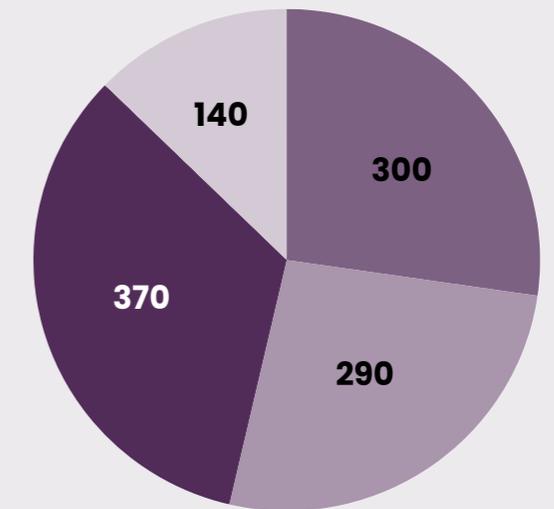
OFFRES À POURVOIR EN CUISINE



3.2 - TENDANCE SUR L'ANNÉE 2024

PROJETS DE RECRUTEMENT 2024 SUR LE BASSIN NIORTAIS ET HAUT VAL DE SÈVRE

- Employés de l'Hôtellerie
- Aides de cuisine et employés polyvalents de restauration
- Cuisiniers
- Serveurs de café, restaurants

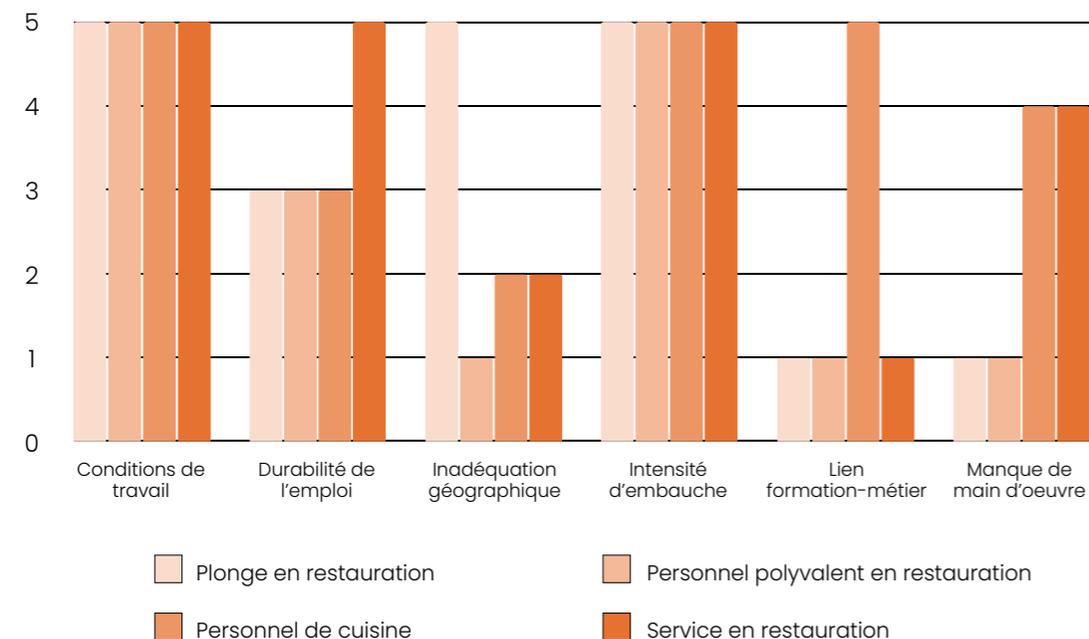


Source : France Travail - BMO 2024

▼ 3.3 - LES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT

ORIGINE DES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT

Source : France Travail & Dares, 2023



Le secteur de l'Hôtellerie-Restauration pâtit toujours du manque d'attractivité de ses métiers et d'un manque de candidatures notamment en cuisine et en restauration.

Ces difficultés de recrutement viennent impacter l'activité des entreprises qui déclarent refuser des commandes ou des ventes, allant jusqu'à engendrer un état de stress chez les employeurs quant au maintien de leur activité.

4 Besoins en compétences sur le bassin d'emploi du Niortais et Haut Val de Sèvre

▼ 4.1 - IDENTIFICATION DES BESOINS EN COMPÉTENCES POUR LES PRINCIPAUX MÉTIERS DE LA FILIÈRE HÔTELLERIE-RESTAURATION

Les différentes actions menées, dans le cadre du projet GPECT du CBEhvs ont permis de faire ressortir les attentes en compétences des professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.

De fortes attentes sur le profil de cuisinier

Poste clé des restaurants, les entreprises recherchent des cuisiniers expérimentés, autonomes, en capacité de créer des plats et de renouveler la carte, avec une maîtrise des techniques culinaires et une rapidité d'exécution.

Sont également attendues des capacités de gestion d'équipe et de communication notamment pour les restaurants ayant intégré des personnes étrangères.

Le lien formation-métier est particulièrement fort pour le personnel de cuisine. Lors des clubs RH, certains employeurs ont déploré le niveau de compétences des nouveaux formés en cuisine et constatent un manque de rapidité et de maîtrise des techniques de base. La qualification demandée est à minima un CAP cuisine (de préférence en 2 ans).

En service, des besoins réguliers

Des postes de serveurs sont à pourvoir régulièrement dans l'année et surtout pendant la saison estivale. Les recrutements de serveurs sont ouverts aux débutants. Les principales compétences attendues sont le contact client et une aisance pour porter les plateaux.



CBE

du Niortais et
Haut Val de Sèvre