

État des lieux  
mars 2017

# L'hôtellerie restauration en Bourgogne-Franche-Comté

## ANALYSE ET ENJEUX 3

## DONNÉES 9

**Structure de l'emploi**

Effectifs des établissements et des salariés	9
Évolution des effectifs	9
Genre des salariés	9
Genre et âge	10
Catégorie socioprofessionnelle	10
Âge et catégorie socioprofessionnelle	11
Genre et catégorie socioprofessionnelle	11
Mouvements des salariés	11
Effectifs salariés selon la taille de l'établissement	12
Salariés selon l'activité des établissements	12

**Structure des établissements**

Taille des établissements	13
Plus gros employeurs	13

**Conditions d'emploi**

Temps de travail	14
Type de contrat de travail	14
Salaires	14

**Répartition géographique des salariés**

Salariés sur le territoire	15
Travailleurs frontaliers	15

**Métiers du secteur**

Profil des actifs en emploi	16
Métiers des actifs en emploi	16

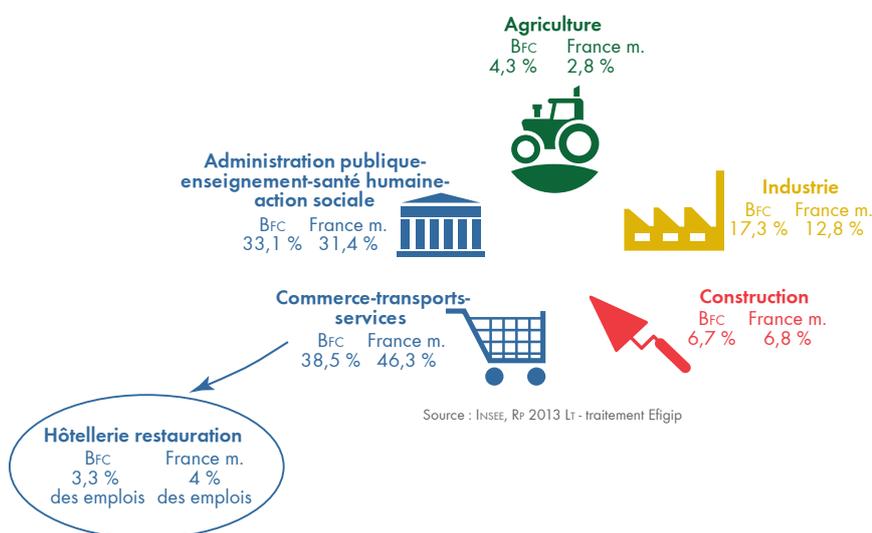
**Marché du travail**

Travail intérimaire	17
Nouveaux embauchés	17
Offres et demandes d'emploi	17

## SOURCES, CHAMPS 18

## SITOGRAFIE 20

## Hôtellerie restauration : une part d'emplois en région légèrement inférieure au niveau national



## Un secteur qui demeure dynamique

En 2015, le secteur concentre près de 29 000 salariés au sein des 6 100 établissements privés répartis en Bourgogne-Franche-Comté. Avec un décalage temporel par rapport aux autres secteurs d'activité, l'hôtellerie restauration a également subi les effets de la crise économique.

Toutefois, le nombre de salariés et d'établissements a augmenté ces dernières années en Bourgogne-Franche-Comté (respectivement +3 % et +4 % entre 2008 et 2015) alors que les effectifs sont orientés à la baisse tous secteurs confondus. Cette progression concerne uniquement la restauration. Les activités liées à l'hébergement enregistrent quant à elles une baisse d'activité et par conséquent une diminution des effectifs salariés. Cette tendance est notamment liée à la clientèle d'affaires qui représente une part conséquente de l'activité et qui diminue face aux difficultés économiques des grandes entreprises et des sous-traitants. À cela s'ajoute la fermeture de certains établissements hôteliers, essentiellement de petite taille, ne pouvant absorber les coûts engendrés par l'obligation de mise aux normes très coûteuse.

Le secteur se caractérise par la petite taille de ses établissements (9 sur 10 comptent 1 à 9 salariés), une part importante de femmes (57 %) et de jeunes (28 % contre 10 % pour l'ensemble des secteurs).

	Hôtellerie restauration BFC	
	ens. secteurs BFC	/Hôtel. restau. FRANCE
% évolution nb salariés 2008-2015	+	-
% femmes	+	+
% jeunes (- 25 ans)	+	+
% seniors (50 ans et +)	-	=
% ouvriers	-	=
% employés	+	+
% nouveaux salariés	+	=
% petits établissements	+	+
% temps partiel	+	+
% CDI	+	-
% apprentis	+	+
Salaire horaire net moyen	-	-

# Spécificités de l'emploi

(Voir les données détaillées pages 9 à 15)

## Fin 2015, 6 161 établissements emploient 28 746 salariés

Comme au plan national, les établissements du secteur hôtellerie restauration en Bourgogne-Franche-Comté représentent 9 % de l'ensemble des établissements tous secteurs d'activité confondus. Les salariés représentent 4 % de l'ensemble des salariés, soit 2 points de moins qu'au plan national.

Le secteur connaît plus de mouvements de salariés que globalement en région tous secteurs confondus : 21 % de salariés en poste en 2012 n'y étaient pas en 2011, soit 9 points de plus. Parmi eux, 8 % travaillaient dans un autre secteur et 13 % n'étaient pas salariés (étudiants, demandeurs d'emploi, inactifs...).

## Un dynamisme essentiellement porté par la restauration

Premier segment d'activité en termes d'effectifs salariés et d'établissements, la restauration traditionnelle emploie 4 salariés sur 10 en région. Selon le FAFIH, OPCA de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs, la croissance de l'emploi salarié dans le secteur ces dernières années est essentiellement due à la restauration traditionnelle. Les autres activités connaissent, quant à elles, une baisse des effectifs salariés.

Dans son portrait régional 2016, le FAFIH constate des disparités en ce qui concerne l'évolution de l'emploi selon les activités : une chute de l'emploi dans l'hôtellerie (-9 %), les cafétérias (-14 %), et les débits de boissons (-12 %) tandis que la restauration traditionnelle (+7 %) et les traiteurs développent leur activité (+81 %). Les services de traiteurs sont peu nombreux mais connaissent actuellement une croissance rapide.

## Une activité saisonnière importante qui génère des emplois

Au niveau du territoire régional, les zones d'emploi de Beaune, Avallon, Pontarlier, Saint-Claude et Dijon concentrent les parts les plus importantes de salariés du secteur.

À travers son patrimoine naturel, architectural, gastronomique et viticole, la région propose de multiples activités qui ont un impact direct et positif sur le secteur de l'hôtellerie restauration puisqu'elles génèrent une activité saisonnière importante avec la création d'environ 10 000 postes de saisonniers chaque année (selon le FAFIH : 8 800 postes en été et 2 300 en hiver).

## De nombreux actifs non salariés

En Bourgogne-Franche-Comté, 7 300 actifs du secteur sont non salariés, soit 20 % (contre 12 % tous secteurs confondus).

## Le secteur se caractérise par la petite taille de ses établissements

88 % des établissements situés en Bourgogne-Franche-Comté comptent de 1 à 9 salariés (81 % tous secteurs confondus). Ainsi, les itinéraires professionnels pour les actifs qui souhaitent évoluer dans le secteur passent généralement par la mobilité inter-établissements et éventuellement la reprise d'entreprise.

## Six salariés sur dix sont des femmes

En Bourgogne-Franche-Comté, le secteur compte 57 % de femmes. Cette part est plus élevée en région qu'au plan national (48 %) et également qu'en moyenne régionale tous secteurs confondus (52 %).

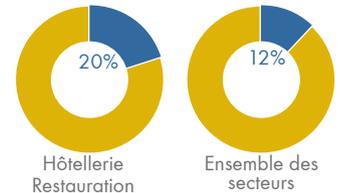
### REMARQUE

Certains éléments sont tirés des informations collectées par la cellule de veille prospective emploi, métiers et compétences portée par Efigip. Cette cellule fournit des informations sur le contexte socio-économique des principaux secteurs d'activité/branches professionnelles en région, les perspectives d'évolution de l'emploi, des métiers et des compétences.

Ces informations, collectées dans le cadre d'entretiens avec des représentants de chacun des principaux secteurs d'activité/branches de la région mais également d'institutions régionales (Pôle emploi, Chambres consulaires, Pôles de compétitivité...), permettent notamment aux décideurs régionaux d'adapter l'offre de formation aux besoins économiques.

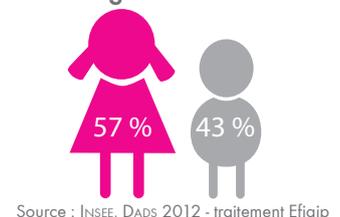
Site d'Efigip

### Part de non salariés



Source : INSEE, Rp 2013 - traitement Efigip

### Répartition des salariés selon le genre



Source : INSEE, Dads 2012 - traitement Efigip

## De nombreux contrats à durée indéterminée, un recours important à l'apprentissage

Le secteur emploie 78 % de ses salariés en CDI (contre 61 % en moyenne régionale) et a davantage recours à l'apprentissage puisque 7 % des salariés sont concernés, soit 5 points de plus qu'en moyenne régionale tous secteurs confondus.

### Des salaires inférieurs

En 2012, le salaire horaire net moyen du secteur est de 9,2 €. Il est inférieur à celui de l'ensemble des secteurs (12,1 €) et également à celui du secteur au plan national (9,9 €). Au sein du secteur, les femmes ont un salaire horaire net moyen inférieur à celui des hommes (8,8 € contre 9,6 €). L'écart est particulièrement important pour les chefs d'entreprises et cadres (14,7 € contre 17,8 €).

### Des réglementations qui viennent s'ajouter aux difficultés économiques

Le secteur est soumis à une évolution constante de la réglementation. Au 1<sup>er</sup> janvier 2015, tous les établissements (hôtels et restaurants) doivent répondre à la norme d'accessibilité. Celle-ci comporte 3 volets : accessibilité, sécurité incendie et classement tourisme. Une part importante d'hôtels et de restaurants ne pourra pas satisfaire à ces obligations, faute de moyens financiers mais également pour des raisons de configuration. Pour les hôtels ne pouvant répondre aux différentes normes (par exemple : infrastructures anciennes ou classées incompatibles avec une mise aux normes), une mutation vers l'hébergement indépendant est possible.

La difficulté pour les responsables d'établissements vient des évolutions récurrentes de réglementation qui coûtent très cher et nuisent à la visibilité et à la rentabilité.

## Les métiers du secteur

(Voir les données détaillées page 16)

### 4 métiers regroupent plus de la moitié des actifs du secteur

53 % des actifs résidant en Bourgogne-Franche-Comté et travaillant dans le secteur hôtellerie restauration exercent un des quatre métiers suivants :

- serveur, commis de restaurant, garçon (22 %)
- cuisinier et commis de cuisine (13 %)
- exploitant de petit café-restaurant (10 %)
- aide de cuisine, apprenti de cuisine (8 %).

### Cuisinier, l'un des métiers les plus recherchés et qui présente les plus importantes difficultés de recrutement

Selon les résultats de l'enquête Pôle emploi sur les besoins de main d'œuvre en 2016 Bourgogne-Franche-Comté, les employeurs du secteur envisagent 4 600 recrutements. Les établissements du secteur sont proportionnellement plus nombreux à avoir des intentions d'embauche : 31 % contre 18 % tous secteurs confondus. Il s'agit de l'un des secteurs où cette part est la plus importante.

Parmi les 20 métiers les plus recherchés en région, 4 concernent spécifiquement l'hébergement restauration :

- aide, apprenti, employé polyvalent de cuisine qui concentre 2 000 intentions de recrutements dont 36 % sont des projets saisonniers,
- serveur de café et restaurant qui concentre 1 700 intentions de recrutements dont 67 % sont des projets saisonniers,
- cuisinier qui concentre plus de 960 intentions de recrutements dont 59 % sont des projets saisonniers,
- employé de l'hôtellerie qui concentre 900 intentions de recrutements dont 65 % sont des projets saisonniers.

Les projets concernant le métier de cuisinier présentent dans 57 % des cas des difficultés de recrutement. Le métier du secteur qui présente les plus grandes difficultés de recrutement (71 %) est celui de chef cuisinier.

Ces résultats de l'enquête sur les besoins de main d'œuvre sont confirmés par les représentants du secteur pour lesquels les métiers les plus recherchés sont :

- cuisinier/aides-cuisine, commis de cuisine, métiers du service que ce soit en CDD, CDI ou contrat saisonnier
- employé d'étage (métier le plus recherché dans l'hôtellerie)
- réceptionniste.

### La motivation comme qualité première

L'hôtellerie restauration apparaît encore comme un secteur possible de première insertion sans diplôme spécifique pour quelques métiers (serveur notamment). Néanmoins, la profession insiste sur la motivation qui constitue la qualité première pour exercer un métier du secteur.

### Forte évolution du métier de chef gérant

Selon les professionnels, dans les établissements de restauration collective et dans les chaînes de restauration traditionnelle, le métier de chef gérant évolue fortement sur les aspects de gestion/management. En plus de la cuisine, le chef gérant doit désormais veiller à :

- la gestion des ressources humaines/ la motivation des équipes,
- la gestion financière de l'établissement,
- les achats et la logistique, notamment en matière d'approvisionnement au plus juste et en flux tendus pour une réduction du gaspillage,
- le contrôle de la qualité,
- la formation des salariés.

### Des besoins en langues, en communication, en technico-commercial

Dans les zones touristiques, une montée en compétences linguistiques est exigée pour l'accueil des touristes étrangers.

Un nouveau métier apparaît dans la communication (externalisée dans la très grande majorité des cas), notamment en lien avec l'avènement des nouvelles technologies : le Community Manager, qui s'occupe pour les établissements du suivi de leur e-réputation, rôle qui devient très important essentiellement dans les grandes chaînes.

De manière générale, des connaissances en informatique / web sont de plus en plus intégrées dans les enseignes notamment dans la restauration commerciale pour travailler au référencement du restaurant sur les sites de comparaison et de critiques en ligne. Les métiers des multimédias sont également nécessaires dans les restaurants pour travailler sur les systèmes de réservations en ligne.

Les petits établissements n'ont pas les capacités financières pour intégrer des salariés à temps plein consacrés à ces problématiques, mais face à cet enjeu fort d'avoir son propre site internet et de le tenir à jour, les chefs d'établissements sous-traitent ce travail à des micro-entreprises.

Chez les traiteurs, le métier de technico-commercial devient un poste clé.

### Développement de la polyvalence

Comme dans d'autres domaines d'activité, les compétences requises devraient 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.

Les chefs de cuisine doivent de plus en plus démontrer des compétences de managers et de gestionnaires, à l'instar des chefs gérants.

Les métiers de salle voient se renforcer leurs besoins en compétences commerciales. Pour ces métiers, la poly-compétence et la polyvalence deviennent prégnantes.

En restauration rapide, une grande polycompétence est exigée pour les équipiers qui doivent être capables d'occuper des postes en cuisine comme des postes en salle. De la même façon, si le métier de plongeur est censé disparaître compte tenu de l'automatisation, en région des plongeurs professionnels sont toujours recherchés. Ces personnes se voient confier des tâches complémentaires en entretien des locaux.

EMBAUCHES :  
+11 %  
ENTRE 2013 ET 2015



Source : URSSAF DPAE 2013-2015 - traitement Efig

## Le marché du travail

(Voir les données détaillées page 17)

### Progression du nombre d'embauches entre 2013 et 2015

En 2015, un peu plus de plus de 106 000 déclarations préalables à l'embauche (DPAE) ont été réalisées par les entreprises régionales du secteur hôtellerie restauration, soit 11 % de plus qu'en 2013. Après le secteur hébergement médico-social et social et action sociale sans hébergement, c'est celui qui embauche le plus. Ces déclarations représentent 16 % de celles de la région tous secteurs confondus. Dans le secteur, les contrats sont plus souvent de très courte durée (un mois maximum) : 74 % contre 67 %.

### 5 600 offres d'emploi enregistrées par Pôle emploi en 2015

Les offres d'emploi émanant des établissements du secteur représentent 8 % de l'ensemble des offres tous secteurs confondus. Les trois métiers les plus recherchés sont le service en restauration, le personnel de cuisine et le personnel polyvalent de restauration.

### Nombreuses demandes d'emploi

Au cours de l'année 2015, de nombreuses demandes d'emploi ont été enregistrées par Pôle emploi concernant les métiers de l'hôtellerie restauration. Pour la plupart des métiers, le nombre de demandes est très largement supérieur à celui des offres. À noter, pour le métier du service en restauration, plus d'offres d'emploi que de demandes ont été déposées.

Il faut toutefois rappeler que toutes les offres d'emploi ne sont pas déposées à Pôle emploi. La plupart des recrutements se fait via les réseaux, les petites annonces, les agences d'intérim, les cabinets de recrutement, les candidatures spontanées et le bouche à oreille.

## Perspectives : un dynamisme qui devrait s'accroître

### Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration devraient poursuivre leur progression

Selon France Stratégie, au niveau national, portés par des modes de consommation privilégiant les services et les loisirs, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration devraient continuer à progresser au cours des prochaines années. Sur la période 2012-2022, la hausse des emplois serait de 1,2 % par an en moyenne, soit près du double de celle anticipée pour l'ensemble des métiers.

### Des départs à la retraite limités mais des besoins en reprise d'établissements

Les projections de départs à la retraite réalisées au niveau national par France Stratégie font apparaître un taux de départ inférieur pour le secteur en raison de sa structure par âge : 53 % des salariés du secteur ont moins de 35 ans en 2012.

En outre, la forte part de gestionnaires d'établissements appelés à prendre prochainement leur retraite pose la question de la reprise d'entreprises. Dans ce cadre, le FAFIH propose depuis début 2013 des sessions de diagnostics accompagnement.

### Une progression liée au développement du tourisme

Le tourisme constitue l'une des plus fortes ressources du secteur. Néanmoins, le niveau de dépense des touristes a tendance à stagner alors que leur nombre continue d'augmenter. Par conséquent, la solution pour les professionnels devrait passer par une élévation du niveau de gamme des prestations pour augmenter le niveau de consommation de la clientèle touristique.

### Des activités qui peuvent se développer et se tourner vers le développement durable

L'activité hôtelière devrait évoluer en proposant des chambres d'une nouvelle génération à la hauteur des attentes des clients tout en intégrant l'écologie et le respect de l'environnement.

Le tourisme vert et en particulier le tourisme à la ferme pourraient se développer en Bourgogne-Franche-Comté.

L'éventuelle mise en place de nouvelles zones de loisirs pourrait avoir un impact positif en fonction du type de déploiement et de services périphériques envisagés.

### Fidéliser les actifs en emploi du secteur

En région comme au plan national, le secteur de l'hôtellerie restauration souffre d'un turn-over élevé, peine à recruter sur certains métiers et à maintenir le personnel en poste. En moyenne, la durée de vie sur un métier est de 5 à 6 ans. Cette durée est plus longue pour les métiers de la maîtrise ou de l'encadrement.

La formation, en particulier la VAE et les CQP, vise à reconnaître les compétences des salariés et constitue ainsi un levier de fidélisation du personnel.

### Améliorer l'image de certains métiers

Le déficit d'image des métiers de l'accueil, du service et des étages (employé d'étages, femme de chambre...) nécessite une communication de la branche sur les possibilités de carrière et d'évolution au sein du secteur (chef de rang, maître d'hôtel). Cela passe également par une éventuelle modification des appellations de certains métiers trop connotés "servitude".

La branche travaille également en partenariat avec Pôle emploi pour inciter et former les demandeurs d'emploi aux métiers de l'hôtellerie restauration.

#### Part de salariés âgés de moins de 35 ans



Source : INSEE, DADS 2012 - traitement Efigip

# Structure de l'emploi salarié

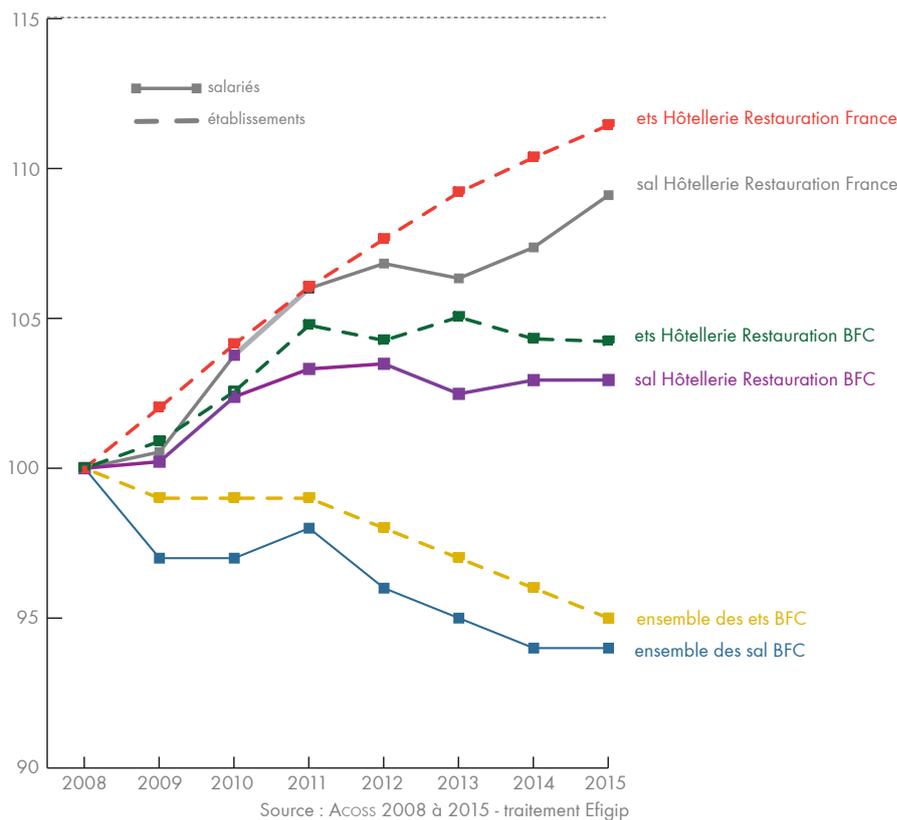
## Effectifs des établissements et des salariés et évolutions

### Nombre d'établissements privés, de salariés et évolution

	Établissements		Salariés	
	nombre	évol	nombre	évol
	2015	2008-2015	2015	2008-2015
Secteur BFC	6 161	+4 %	28 746	+3 %
Ensemble des secteurs BFC	69 249	-5 %	667 849	-6 %
Secteur France	172 150	+11 %	988 938	+9 %

Source : Acoess 2008-2015 - traitement Efigip

### Évolution régionale et nationale du nombre d'établissements privés et de salariés (base 100 en 2008)



#### AVERTISSEMENT

Voir le descriptif des sources utilisées.

## Genre des salariés

### Répartition des salariés selon leur genre

	femmes	hommes
Secteur BFC	57 %	43 %
Ensemble des secteurs BFC	52 %	48 %
Secteur France	48 %	52 %

Source : INSEE DADS 2012 - traitement Efigip

### Genre et âge des salariés

#### REMARQUE

Les jeunes sont sur-représentés dans le secteur.

#### AVERTISSEMENT

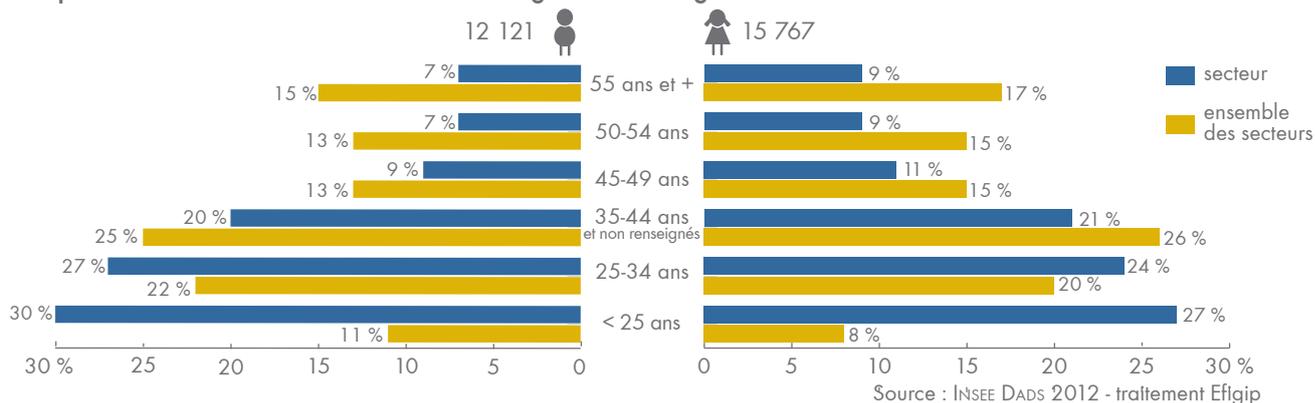
La part de salariés de cette catégorie peut être légèrement sur-évaluée du fait de l'intégration des non renseignés.

#### Répartition des salariés selon leur âge

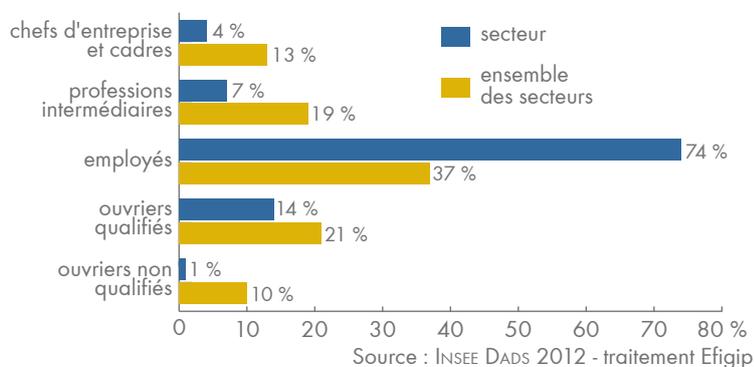
	< 25 ans	25-34 ans	35-44 ans	45-49 ans	50-54 ans	55 ans et +
Secteur BFC	28 %	25 %	20 %	10 %	8 %	8 %
Ensemble des secteurs BFC	10 %	21 %	25 %	14 %	14 %	16 %
Secteur France	25 %	28 %	22 %	10 %	8 %	8 %

Source : INSEE DADS 2012 - traitement Efigip

#### Répartition des salariés du secteur selon leur genre et leur âge



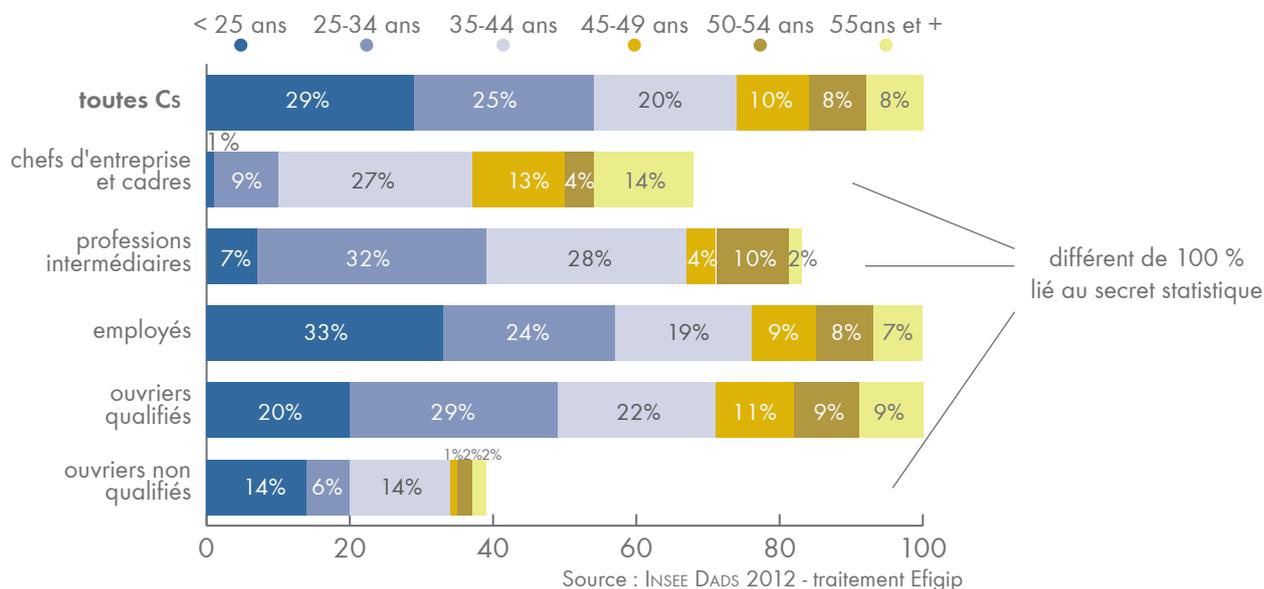
#### Répartition des salariés selon leur catégorie socioprofessionnelle



#### REMARQUE

Les 3/4 des salariés du secteur sont employés.

## Répartition des salariés du secteur selon leur Cs et leur âge



## Genre et catégorie socioprofessionnelle des salariés

### Répartition des Cs selon le genre

	secteur		tous secteurs	
	femmes	hommes	ensemble	ensemble
Chefs d'entreprise et cadres	3 %	6 %	4 %	13 %
Professions intermédiaires	6 %	9 %	7 %	19 %
Employés	85 %	59 %	74 %	37 %
Ouvriers qualifiés	6 %	25 %	14 %	21 %
Ouvriers non qualifiés	1 %	1 %	1 %	10 %

Source : INSEE DADS 2012 - traitement Efigip

### REMARQUE

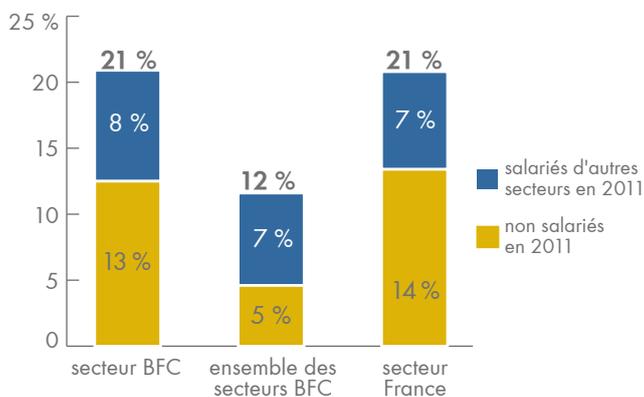
8 femmes sur 10 exerçant dans le secteur hôtellerie restauration sont employées.

## Mouvements des salariés

### NOTE DE LECTURE

Au sein du secteur hôtellerie restauration, 21 % des salariés en poste en 2012 ne travaillaient pas dans le secteur un an auparavant. 8 % travaillaient dans d'autres secteurs et 13 % n'étaient pas salariés (étudiants, demandeurs d'emploi, inactifs...).

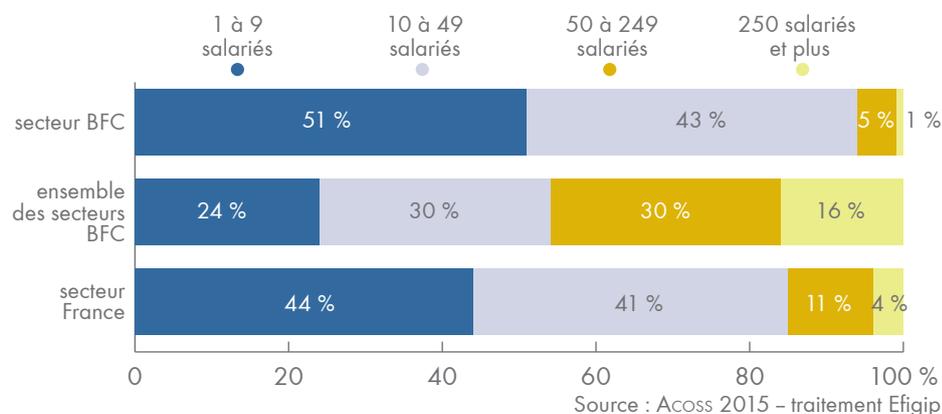
### Part des "nouveaux salariés" en 2012 et répartition selon leur situation en 2011



Source : INSEE DADS 2012 et 2011 - traitement Efigip

## Effectifs salariés du secteur privé selon la taille des établissements

Répartition des effectifs salariés selon la taille des établissements



### REMARQUE

Les 3/4 des salariés travaillent au sein de 3 types d'activité : 38 % dans la restauration traditionnelle, 20 % dans l'hôtellerie, 16 % dans la restauration rapide.

## Salariés du secteur privé selon l'activité des établissements

Répartition des salariés selon les principaux types d'activité des établissements

Activité en A 732	salariés en 2015		évolution 2008-2015 %
	nb	%	
<b>Ensemble, dont :</b>	<b>28 746</b>	<b>100</b>	<b>+3</b>
Restauration traditionnelle	11 063	38	+10
Hôtels et hébergement similaire	5 749	20	-11
Restauration de type rapide	4 678	16	+33
Autres services de restauration n.c.a.	1 661	6	+11
Débits de boissons	1 556	5	-1
Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée	1 081	4	-6
Cafétérias et autres libres-services	967	3	-23
Restauration collective sous contrat	937	3	-31
Autres hébergements	564	2	-4
Services des traiteurs	368	1	+38
Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs	122	0,4	-26

Source : AcoSS 2008-2015 – traitement Efigip

## Taille des établissements

### Répartition des établissements privés selon leur effectif salarié

	1 à 9 salariés	10 à 49 salariés	50 à 249 salariés	250 salariés et plus
Secteur BFC	88 %	12 %	0,3 %	0 %
Ensemble des secteurs BFC	81 %	15 %	3 %	0,4 %
Secteur France	86 %	13 %	1 %	0 %

Source : AcoSS 2015 – traitement Efigip

#### REMARQUE

Un poids important de petits établissements.

### Les 23 établissements privés du secteur qui concentrent le plus de salariés

Nom	Ville et département	Tranche d'effectifs	Activité
Autogrill Coté France	Merceuil (21)	150-200	Restauration de type traditionnel
Saveurs Restauration	Chatenoy en Bresse (71)	150-200	Cantines et restaurants d'entreprises
API Restauration	Genlis (21)	100-150	Restauration de type traditionnel
Transgourmet Opérations	Levernois (21)	50-100	Traiteurs, organisation de réceptions
Holding de Restauration Concédée	Saint Albain (71)	50-100	Restauration de type traditionnel
Autogrill Coté France	Pouilly en Auxois (21)	50-100	Restauration de type traditionnel
Dol Arches SAS	Dole (39)	50-100	Restauration de type rapide
Pilons SAS	Lons le Saunier (39)	50-100	Restauration de type rapide
La Côte Saint Jacques	Joigny (89)	50-100	Restauration de type traditionnel
Bourgogne Repas Production	Cuisery (71)	50-100	Cantines et restaurants d'entreprises
Hostellerie de Levernois	Levernois (21)	50-100	Hôtels touristiques avec restaurant
NMP France	Marsannay-la-Côte (21)	50-100	Hôtels touristiques avec restaurant
CHATEAU DRIVE	Besançon (25)	50-100	Restauration de type rapide
Bernard Loiseau	Saulieu (21)	50-100	Hôtels touristiques avec restaurant
VJP	Montbéliard (25)	50-100	Restauration de type rapide
Sté Investissements hôteliers touristiques	Dijon (21)	50-100	Hôtels touristiques avec restaurant
Les Arches Montcelliennes	Montceau les Mines (71)	50-100	Restauration de type rapide
NMP France	Macon (71)	50-100	Hôtels touristiques avec restaurant
Alpian	Besançon (25)	50-100	Restauration de type rapide
Marangers	Sance (71)	50-100	Restauration de type rapide
Levernois Restauration	Levernois (21)	50-100	Restauration de type rapide
France Quick	Auxerre (89)	50-100	Restauration de type rapide
L'Édito Dijon	Dijon (21)	50-100	Restauration de type traditionnel

Source : annuaire des entreprises de France- CCI 2015- traitement Efigip

# Conditions d'emploi

## Temps de travail

### Répartition des salariés selon leur temps de travail

	temps partiel	temps complet
Femmes	43 %	57 %
Hommes	24 %	76 %
Secteur BFC	<b>35 %</b>	<b>65 %</b>
Ensemble des secteurs BFC	28 %	72 %
Secteur France	33 %	67 %

Source : INSEE DADS 2012 – traitement Efigip

#### REMARQUE

Plus de travail à temps partiel qu'en moyenne tous secteurs.

## Type de contrat

### Répartition des salariés par type de contrats

	CDI	CDD	apprentissage	autres <sup>1</sup>
Secteur BFC	<b>78 %</b>	<b>13 %</b>	<b>7 %</b>	<b>2 %</b>
Ensemble des secteurs BFC	61 %	8 %	2 %	29 %
Secteur France	80 %	14 %	4 %	2 %

<sup>1</sup> autres : fonctionnaires, titulaires de contrats aidés...

Source : INSEE DADS 2012 – traitement Efigip

#### REMARQUE

Un recours plus important à l'apprentissage et davantage de CDI dans le secteur en Bourgogne-Franche-Comté.

## Salaire

### Salaire horaire net moyen (en €)

	ensemble	hommes	femmes
Chefs d'entreprises et cadres	16,5	17,8	14,7
Professions intermédiaires	11,5	12,0	10,8
Employés	8,4	8,4	8,4
Ouvriers qualifiés	9,5	9,6	9,0
Ouvriers non qualifiés	6,9	6,4	7,5
Secteur BFC	<b>9,2</b>	<b>9,6</b>	<b>8,8</b>
Ensemble des secteurs BFC	12,1	13,4	10,8
Secteur France	9,9	10,4	9,4

Source : INSEE DADS 2012 – traitement Efigip

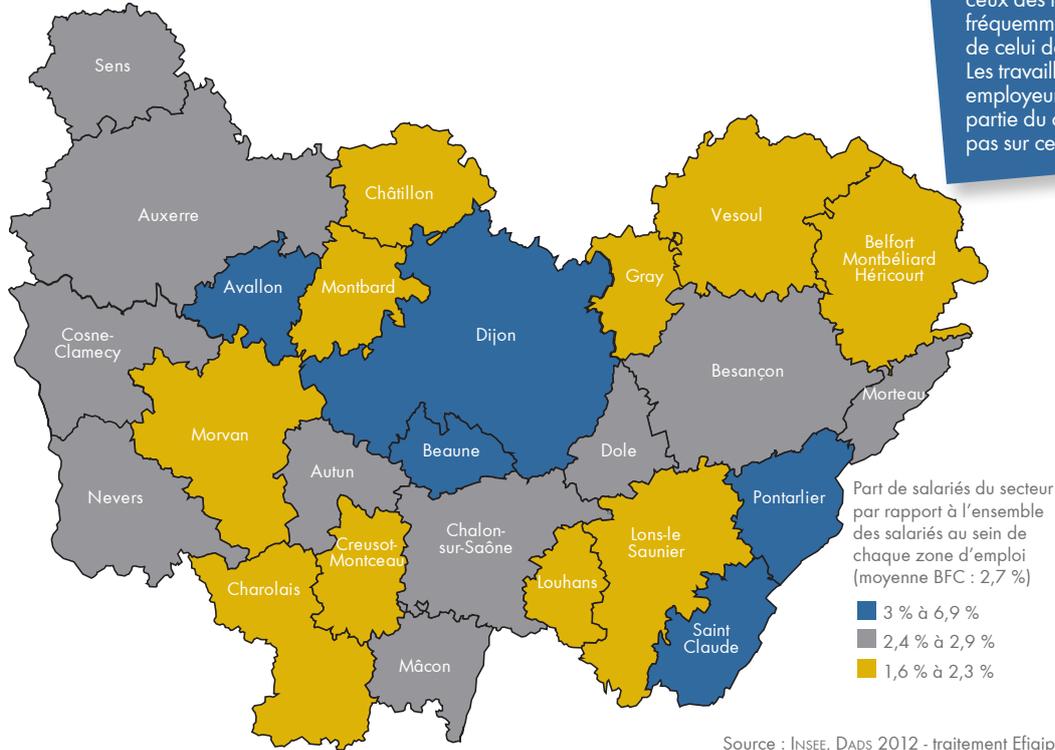
#### REMARQUE

Le salaire horaire net moyen des salariés de l'hôtellerie restauration est significativement inférieur à celui de l'ensemble des secteurs.

# Répartition géographique des salariés

## Salariés sur le territoire

Taux de concentration des salariés du secteur (lieu de travail)

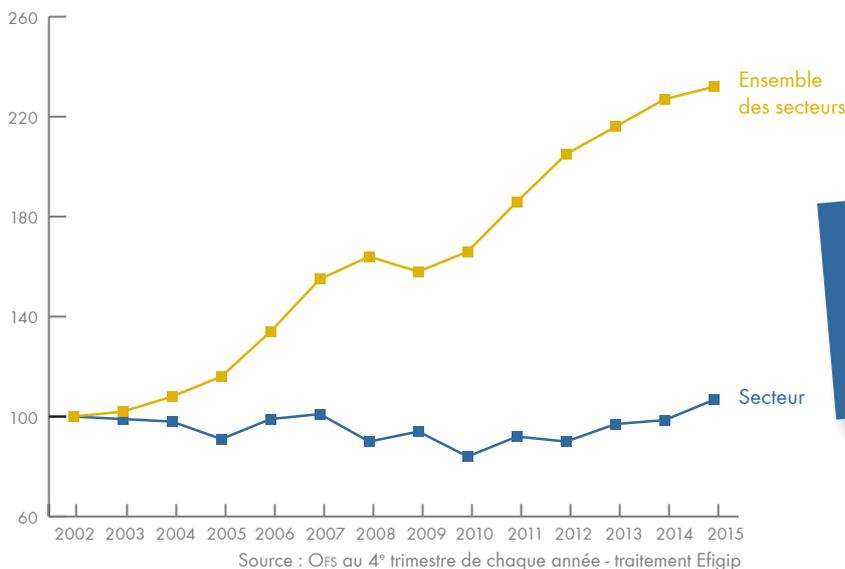


**REMARQUE**

Il s'agit du lieu d'implantation des entreprises qui emploient les salariés. Les salariés de ce secteur et notamment ceux des travaux publics travaillent fréquemment sur des lieux différents de celui de leur entreprise. Les travailleurs frontaliers, dont les employeurs sont suisses (et ne font pas partie du champ des DADS) ne figurent pas sur cette carte.

## Travailleurs frontaliers

Évolution du nombre de travailleurs frontaliers entre 2002 et 2015 (base 100 en 2002)



**REMARQUE**

Fin 2015, 902 travailleurs frontaliers sont en emploi dans le secteur de l'hôtellerie restauration. Depuis 2002, leur nombre progresse peu comparé à l'effectif total de travailleurs frontaliers.

# Métiers du secteur

Au 1<sup>er</sup> janvier 2013, près de 36 500 actifs travaillent dans le secteur de l'hôtellerie restauration en Bourgogne-Franche-Comté, soit 3 % des actifs en emploi.

Une part importante sont non salariés (employeurs, indépendants...) : 20 % contre 12 % en moyenne tous secteurs.

## Principaux métiers exercés par les actifs du secteur

	nombre	%
<b>Ensemble dont :</b>	<b>36 495</b>	<b>100</b>
Serveurs bar, brasserie, café restaurant	8 136	22
Cuisiniers et commis de cuisine	4 714	13
Exploitants café-restaurant 0 à 2 salariés	3 583	10
Aides de cuisine, apprentis de cuisine	2 976	8
Employés étage, employés hôtellerie	1 309	4
Employés hôtellerie : réception et hall	1 188	3
Exploitants restaurant hôtel 3 à 9 salariés	1 000	3
Maîtrise restauration : salle et service	883	2
Exploitants hôtel-restaurant, 0 à 2 salariés	865	2
Maîtrise restauration cuisine/production	818	2
Cadres de l'hôtellerie restauration	632	2

Source : INSEE, Rp 2013 (2008-2013) – traitement Efigip

### AVERTISSEMENT

(1) ETP = volume de travail exprimé en heures et rapporté à un horaire annuel de référence

## Travail intérimaire

### Nombre d'équivalents temps plein (ETP)\* intérimaires

	2015	évol. 2014-2015
Secteur BFC	184	+11 %
Ensemble des secteurs BFC	27 133	+9 %

\* moyenne des ETP des 4 trimestres de chaque année

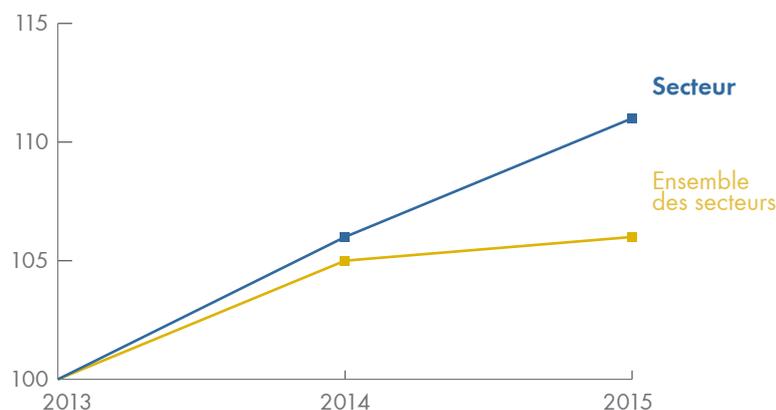
Source : DIRECCTE - 2014 et 2015 - traitement Efigip

### REMARQUE

Le secteur a peu recours au travail intérimaire.

## Embauches

### Évolution du nombre de déclarations préalables à l'embauche du secteur privé (hors intérim) de 2013 à 2015 (base 100 en 2013)



	nombre 2015	évol 2013-2015	dont Cdi
Secteur BFC	106 467	+11 %	13 %
Ensemble des secteurs BFC	658 983	+6 %	13 %

Source : URSSAF DPAE 2013-2015 - traitement Efigip

### AVERTISSEMENT

Voir le descriptif des sources utilisées.

### AVERTISSEMENT

(1) Il s'agit de l'ensemble des offres d'emploi enregistrées dans les agences Pôle emploi de Bourgogne-Franche-Comté au cours de l'année 2015 pour le secteur.

Toutes les offres d'emploi ne sont pas déposées à Pôle emploi. La plupart des recrutements se font via : les réseaux, les petites annonces, les agences d'intérim, les cabinets de recrutement, les candidatures spontanées et le bouche à oreille.

(2) Il s'agit du nombre de demandes d'emploi relatives à un métier quel que soit le secteur d'activité de l'employeur potentiel.

Site de Pôle emploi (lien)

## Offres et demandes d'emploi

### Métiers (ROME) du secteur qui concentrent le plus d'OEE

	OEE <sup>(1)</sup>	DEE <sup>(2)</sup>
<b>Total pour le secteur :</b>	<b>5 683</b>	<b>-</b>
Service en restauration	745	191
Personnel de cuisine	720	4 119
Personnel polyvalent de restauration	359	2 199
Plonge en restauration	169	1 875
Café, bar, brasserie	139	1 459
Réceptionniste en hôtellerie	105	701

Source : DIRECCTE 2015 - traitement Efigip

## Secteurs - Branches

**Un secteur d'activité économique** regroupe des entreprises de fabrication, de commerce ou de service qui ont la même activité principale. L'activité d'un secteur n'est donc pas tout à fait homogène et comprend des productions ou services secondaires qui relèveraient d'autres items de la nomenclature que celui du secteur considéré. Au contraire, **une branche** regroupe des unités de production homogènes.

Source : INSEE

## Données sur les établissements et les salariés :

### \* secteur privé : caisse nationale du réseau des URSSAF

Le champ des données ACOSS couvre l'ensemble des établissements employeurs et des effectifs salariés associés du secteur concurrentiel qui comprend tous les secteurs d'activité économique sauf les administrations publiques, l'éducation non marchande, la santé non marchande et l'emploi par les ménages de salariés à domicile.

Pour le secteur de l'agriculture, la couverture est marginale car les employeurs relèvent principalement de la MSA. La couverture est également partielle dans les domaines des industries agro-alimentaires, du commerce de gros et des services financiers.

Les données "France" correspondent à celles de la France métropolitaine et des DOM.

### \* secteurs privé et public : déclaration annuelle des données sociales

Le champ des DADS couvre l'ensemble des employeurs et de leurs salariés, à l'exception des agents des organismes de l'État, des activités extraterritoriales.

En revanche, sont inclus dans le champ des DADS les salariés des établissements publics à caractère industriel et commercial (EDF, SNCF, RATP, La Poste, France Telecom), ceux des industries ou services agricoles même s'ils relèvent du régime social agricole, ceux des collectivités territoriales et la fonction publique hospitalière. Le champ des DADS recouvre donc l'essentiel des secteurs privé et semi-public. Il représente en moyenne 80 % des emplois salariés.

Les données "France" correspondent à celles de la France métropolitaine et des DOM.

### \* secteurs privé et public : recensement de la population au lieu travail

Le recensement de la population permet de connaître la population de la France, dans sa diversité et son évolution. Il fournit des statistiques sur le nombre d'habitants et sur leurs caractéristiques : répartition par sexe et âge, professions exercées, conditions de logement, modes de transport, déplacements domicile travail ou domicile-études... Les enquêtes de recensement sont annuelles. Le recensement fournit, chaque année, des résultats à partir des informations collectées lors des cinq enquêtes annuelles les plus récentes. Les données présentées dans cet état des lieux sont au lieu de travail des actifs (salariés et non salariés).

### \* La déclaration préalable à l'embauche

La DPAE est une formalité obligatoire liée à l'embauche qui doit être effectuée par l'employeur dans les 8 jours précédant l'embauche et adressée à l'URSSAF dont il relève, quelles que soient la durée et la nature du contrat de travail.

Le champ des DPAE porte sur l'ensemble des activités concurrentielles (hors entreprises affiliées à la MSA) et le secteur public en ce qui concerne les non fonctionnaires.

Attention, les données concernant l'intérim ne sont pas comptabilisées car le secteur au sein duquel les salariés interviennent ne peuvent être identifiés.

### PLUS D'INFOS

sur les sources :

- > ACOSS - URSSAF
- > DADS
- > RP
- > DPAE

## PLUS D'INFOS

<sup>(1)</sup> définitions et méthodes de la nomenclature d'activités françaises NAF sur le site de l'INSEE

<sup>(2)</sup> définitions et méthodes de la nomenclature agrégée NA sur le site de l'INSEE

<sup>(3)</sup> n.c.a. = non classé ailleurs

NAF 732<sup>(1)</sup> correspondant à la NA 38<sup>(2)</sup> IZ "hébergement restauration"

55.10Z	Hôtels et hébergement similaire	hébergement
55.20Z	Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée	
55.30Z	Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs	
55.90Z	Autres hébergements	
56.10A	Restauration traditionnelle	restauration
56.10B	Cafétérias et autres libres-services	
56.10C	Restauration de type rapide	
56.21Z	Services des traiteurs	
56.29A	Restauration collective sous contrat	
56.29B	Autres services de restauration n.c.a. <sup>3</sup>	
56.30Z	Débits de boissons	

### > Au niveau régional

@Observatoire régional du Tourisme de Bourgogne-Franche-Comté

### > Au niveau national

@Observatoire du FAFIH (Fonds national d'Assurance Formation de l'Industrie Hôtelière)

@UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie)

@FAGIHT (Fédération Autonome Générale pour l'Industrie Hôtelière Touristique)

Outil de diagnostic, de prospective, d'évaluation, d'aide à la décision et d'information au service des décideurs publics sur les champs de l'emploi, de la formation, de l'orientation et de l'insertion, Emfor Bourgogne-Franche-Comté est financé dans le cadre du contrat de plan État-Région 2015-2020.

Emfor Bourgogne-Franche-Comté est membre du réseau national des CARIF-ORCF.

---

Espace Lafayette  
8 rue Alfred de Vigny  
25000 **Besançon**  
tél 03 81 25 52 25

---

15 place Grangier  
21000 **Dijon**  
tél. 03 80 54 14 14

---

[www.emfor-bfc.org](http://www.emfor-bfc.org)  
[contact@emfor-bfc.org](mailto:contact@emfor-bfc.org)