



**AKTO**

# **Rencontre autour du secteur de l'Hôtellerie Restauration**

22/11/2022

# Sommaire

**1** CONTEXTE

**2** METIERS

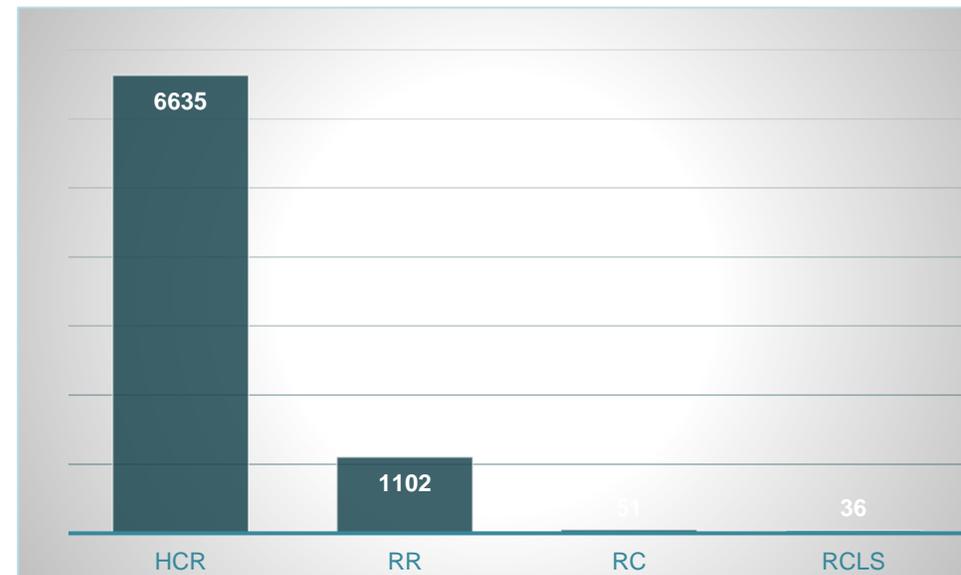
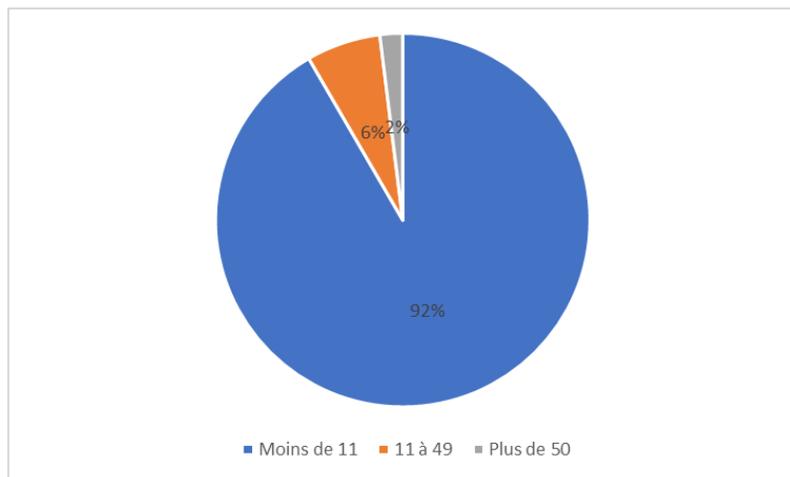
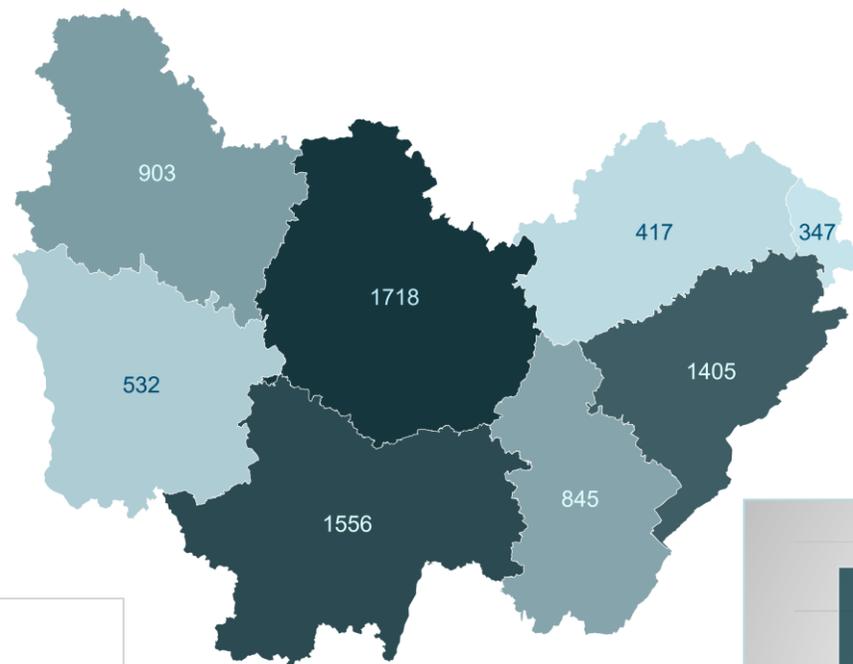
**3** PROGRAMME  
AUPRES DES  
REFUGIES / POEC

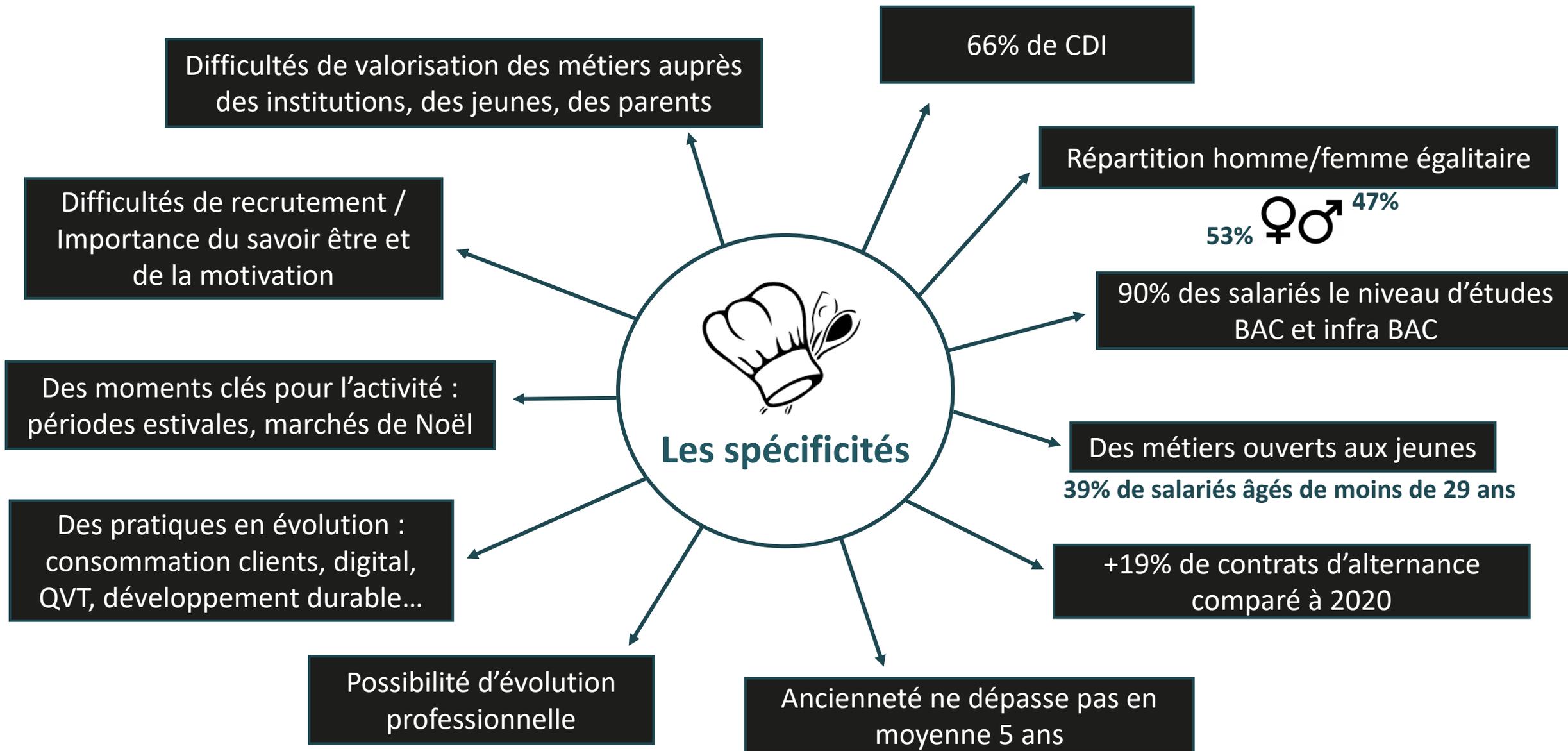
**1**

**CONTEXTE**



**7723**  
entreprises





# 2 METIERS

# Les métiers

---



**CHEF CUISINIER**



**COMMIS DE CUISINE**



**SERVEUR EN RESTAURANT**



**DIRECTEUR D'HÔTEL**



**GOVERNANT D'HÔTEL**



**MAÎTRE D'HÔTEL**



**BARMAN**



**PIZZAÏOLO**



**RÉCEPTIONNISTE**



**EMPLOYÉ D'ÉTAGES**



**PLONGEUR**

**Le secteur a souffert de la crise covid.**

**Beaucoup de salariés en ont profité pour changer d'emploi.**

**Pour être plus attractif, certains employeurs ont mis en place des roulements sur les périodes de repos afin que les salariés puissent avoir au moins un week-end complet dans le mois, d'autres augmentent les salaires.**

**Les employeurs se disent prêts à embaucher un candidats sans expériences mais avec un savoir être et motivés. Ils sont prêts à les former.**

**Afin de répondre à ce manque de main d'œuvre, les employeurs optent pour les contrats d'alternance et notamment le contrat d'apprentissage qui a connu un bond depuis 2020.**

# Les métiers qui recrutent

## Hôtels, cafés, restaurants

- **Serveur en restauration** : Il est chargé d'effectuer le service en salle de restaurant, de la préparation de la salle jusqu'au départ du client
- **Commis de cuisine** : Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisinier, le commis accomplit diverses missions indispensable à la bonne marche d'un service de restauration
- **Employé(e) d'étage** : Seul ou en équipe, il réalise des travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien. Il intervient dans les chambres et les espaces communs selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité

## Restauration rapide

- **Employé(e) polyvalent(e)** : Il s'active en salle ou en cuisine pour assurer une prestation de qualité au client. Il est chargé de préparer, d'assembler et de distribuer des préparations culinaires
- **Manager** : L'animation, la gestion et la vente sont les maître-mot d'un manager en restauration rapide. Il est chargé de gérer son équipe (formation, animation, optimisation, etc)

# Les métiers qui recrutent

## Cafétérias

- **Boulangier(ère)** : Gestion et approvisionnement des stocks alimentaires, fabrication et façonnage des différentes pâtes, confection des viennoiseries, décoration et mise en valeur du produit fini
- **Barman/ barmaid** : Gestion et approvisionnement des stocks, mise en place de la salle et du bar, accueil et information de la clientèle du bar, production de boissons divers
- **Pâtissier(ère)** : Gestion et approvisionnement des stocks alimentaires, fabrication et cuisson des gâteaux, décoration et montage des produites

## Restauration collective

- **Employé(e) polyvalent(e) de restauration** : En restauration collective; l'employé polyvalent est aussi bien en cuisine que face au client, afin de lui garantir des prestations de qualité
- **Cuisinier(ère)** : Il réalise les plats de l'entrée au dessert du restaurant. Il doit assurer et garantir les préparations culinaires et les dressages tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **Chauffeur(euse) / livreur(euse)** : Il organise et réalise les livraisons des produits à destinations des restaurants collectifs ainsi qu'auprès de clients à domicile dans une zone définie et dans un délai imparti

# 3

## PROGRAMME AUPRES DES REFUGIES / POEC

**Afin de faciliter l'insertion dans l'emploi des personnes réfugiées et répondre aux besoins de main d'œuvre qualifiée sur des métiers en tension, AKTO accompagne ses adhérents de la BFC avec le programme Sésame.**

**Le programme Sésame c'est :**

**Un parcours de formation et d'accompagnement social et professionnel similaire au programme Hope, mais qui est quant à lui réservé au secteur des hôtels, cafés, restaurants (HCR).**

- 240 personnes réfugiées accompagnées par AKTO depuis 2020**
- 68% d'insertion durable depuis la réouverture des restaurants**
- 89% d'obtention du titre à finalités professionnelle ou bloc de compétences « Commis de cuisine »**

**Toujours pour répondre aux besoins des entreprises, AKTO peut mettre en place des POEC pour un public de demandeurs d'emploi.**

**MERCI DE VOTRE  
ATTENTION**