

L'insertion des jeunes dans l'hôtellerie-restauration

Mickaële Molinari

Département Travail, emploi et professionnalisation, Céreq
molinari@cereq.fr

Céreq

10, place de la Joliette
BP 21 321
13 567 Marseille Cedex 02

Ce document est présenté sur le site du Céreq afin de favoriser la diffusion et la discussion de résultats de travaux d'études et de recherches. Il propose un état d'avancement provisoire d'une réflexion pouvant déboucher sur une publication. Les hypothèses et points de vue qu'il expose, de même que sa présentation et son titre, n'engagent pas le Céreq et sont de la responsabilité des auteurs.

Novembre 2010

SYNTHÈSE

Comment s'insèrent les jeunes issus des formations aux métiers de l'hôtellerie restauration et comment, en regard, les emplois de ce même secteur sont-ils alimentés par les débutants ? Cette double approche complémentaire offre un éclairage original sur le recrutement dans ce secteur. Elle mobilise les données de l'enquête Génération 2004 du Céreq.

Premier enseignement, l'hôtellerie restauration reste un secteur d'insertion pour les jeunes du fait de la structure de ses emplois : la part des jeunes de moins de 25 ans y est deux fois supérieure à celle de l'ensemble des secteurs de l'économie. A l'exception des plus qualifiés (sortants de niveaux I et II), les jeunes formés trouvent assez facilement un premier emploi dans le secteur. On observe cependant des variantes selon le diplôme, la spécialité et la voie de formation suivis. Le choix de l'apprentissage comme voie de formation initiale semble ainsi être le meilleur : les anciens apprentis accèdent plus facilement à l'emploi avec des conditions plus favorables (plus de CDI et de temps complet), en revanche l'avantage salarial lui n'est pas significatif.

L'accès des jeunes issus de formations aux métiers du secteur peut paraître au premier abord satisfaisant en termes d'ajustement de spécialités, mais assez vite (dès trois ans) la donne change fondamentalement : les jeunes ont tendance à quitter le secteur pour d'autres activités. Les sortants de bac pro sont ceux qui « désertent » le plus souvent. Est-ce du aux conditions de travail ou à des déceptions de la part de ces jeunes qui se retrouvent le plus souvent sur les mêmes emplois que les sortants de niveaux CAP ou BEP ? Quoi qu'il en soit, le retrait des emplois du secteur intervient très tôt dans les parcours professionnels et pose directement la question de la fidélisation des salariés dans une branche caractérisée à la fois par la jeunesse de sa main d'œuvre et par un taux de renouvellement important.

Second enseignement, deux tiers des embauches de débutants dans l'hôtellerie-restauration se font auprès de jeunes non formés aux métiers du secteur. Ainsi, les emplois de catégorie employé ou ouvrier, les plus nombreux, sont alimentés par un vivier de jeunes diplômés ou non, et issus d'un large éventail de spécialités. Est-ce du à une pénurie de compétences recherchées par les employeurs ou à un problème de fidélisation de ces jeunes ? Savoir si la filière de formation initiale forme bien et suffisamment, la question est d'autant plus complexe que la formation est loin d'être la seule variable qui intervient pour guider le choix des employeurs en matière de recrutement.

Cette étude a été réalisée dans le cadre d'une convention signée avec l'observatoire de l'hôtellerie et de la restauration (FAFIH).

SOMMAIRE

INTRODUCTION	5
1. DONNÉES DE CADRAGE	7
1.1. Le secteur et ses principales caractéristiques	7
1.2. Les diplômes conduisant aux métiers du secteur	9
2. L'INSERTION DES SORTANTS DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION.....	12
2.1. Les conditions d'accès au premier emploi	12
2.2. Caractérisation des emplois occupés	14
2.2.1. Le premier emploi	14
2.2.2. Les situations professionnelles à trois ans	19
3. L'ALIMENTATION DES EMPLOIS DU SECTEUR DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION PAR DES JEUNES DÉBUTANTS.....	26
3.1. Le secteur Hôtellerie Restauration et les jeunes débutants sur le marché du travail	26
3.2. Un secteur professionnel qui recrute des jeunes salariés n'ayant pas forcément suivi une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration	28
3.3. Un secteur alimenté par des jeunes de niveaux V et IV	29
CONCLUSION	33
ANNEXE 1 : L'ENQUÊTE GÉNÉRATION 2004	35
ANNEXE 2 : COMPOSITION DE L'ECHANTILLON DES SORTANTS DE FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION	37
ANNEXE 3 : LES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION.....	39
ANNEXE 4 : LES NOMENCLATURES NAF ET PCS	41
ANNEXE 5 : TABLEAUX STATISTIQUES	45

INTRODUCTION

En 2009, l'observatoire des métiers du FAFIH a sollicité le Céreq pour conduire une étude sur l'insertion professionnelle des jeunes issus de formations initiales scolaires ou en apprentissage menant aux métiers de l'hôtellerie restauration. Le Céreq a répondu à cette demande en proposant de mobiliser les données de l'enquête Génération 2004¹, réalisée en 2007, auprès des sortants du système éducatif en France métropolitaine. L'exploitation statistique des données issues de cette enquête a permis de fournir des éléments sur la caractérisation des emplois occupés par les jeunes, et symétriquement, d'étudier la façon dont sont alimentés les emplois du secteur hôtellerie restauration par les jeunes débutants.

Ce rapport traite donc la question de l'insertion professionnelle des jeunes issus d'une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration sous deux angles complémentaires. La première partie établit un panorama de l'insertion des jeunes selon leur niveau de sortie du système éducatif et la voie de formation suivie, scolaire ou apprentissage. La seconde partie aborde la question de l'origine des jeunes présents dans les établissements du secteur de l'hôtellerie restauration : quelles sont leurs caractéristiques en termes de niveau et de spécialité de formation ? Peut-on repérer d'éventuels effets de concurrence entre filières ?

Tous les niveaux de formation sont représentés dans l'échantillon², sachant que, dans cette filière, les sortants de l'enseignement secondaire restent les plus nombreux.

L'échantillon traité se compose de 1 100 jeunes parmi les 17 000 sortants d'une formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration qui ont quitté le système éducatif en 2004. Etudiants, élèves ou apprentis, pour faire partie de l'enquête, ces jeunes devaient :

- être inscrits dans un établissement de formation au cours de l'année scolaire 2003-2004 ;
- avoir quitté le système éducatif entre octobre 2003 et octobre 2004 ;
- ne pas avoir interrompu leurs études une année ou plus avant l'année scolaire 2003-2004 ; sauf éventuellement pour des raisons de santé ;
- ne pas avoir repris leurs études pendant l'année qui a suivi leur entrée sur le marché du travail.

Les données mobilisées concernent des sortants d'année terminale pour chacun des diplômes retenus. Ces sortants sont diplômés ou non selon les cas. Le critère retenu est donc celui de « sortants » de formation conduisant aux métiers du secteur de l'hôtellerie restauration et non pas celui de « diplômés ».

¹ Pour plus d'informations sur l'enquête génération 2004, se référer à l'annexe 1.

² Pour la composition de l'échantillon se référer à l'annexe 2.

Tableau 1

Répartition des sortants de formations en hôtellerie-restauration par diplôme

	<i>Sortants d'année terminale en 2004**</i>	Echantillon des répondants	Nombre de diplômés
DESS, licence, master	1040	155	148
BTS hôtellerie restauration	2121	100	72
Bac techno, bac pro scolaires	3119	206	163
BP, bac pro apprentis	1046	66	42
CAP scolaires	2018	107	77
CAP apprentis	3973	217	159
BEP, mention complémentaires*	4343	248	179
Ensemble	17 660	1099	840

* apprentis et scolaires

** Données estimées à partir de l'enquête Génération 2004.

1. DONNÉES DE CADRAGE

1.1. Le secteur et ses principales caractéristiques³

Le secteur est défini par les codes NAF (Nomenclature des activités françaises) suivants :

- Code 55 : hôtels, cafés, restaurants ;
- 555 A-C : restauration collective ;
- 553B : restauration rapide
- 551, 553A, 554, 555D : hôtellerie-restauration de type traditionnel.

En 2007 le secteur des hôtels, restaurants et cafés emploie en France 892 000 salariés dont 605 000 dans la branche de l'hôtellerie-restauration traditionnelle.

Tableau 2
Effectifs salariés en 2007

	<i>Secteur</i> <i>Hôtel et restaurants</i>	<i>Tous secteurs</i>	<i>Part du secteur dans</i> <i>l'ensemble</i>
Nombre d'établissements employeurs	141 632	1 604 495	8,8 %
Nombre de salariés	891 537	16 648 666	5,4 %

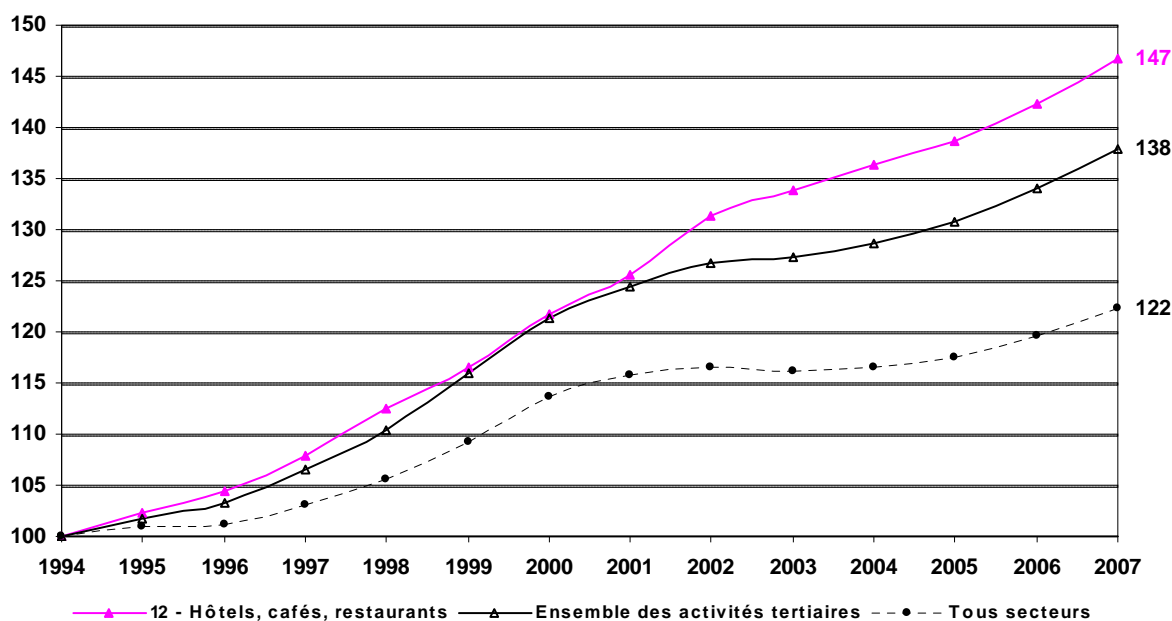
Source : UNEDIC. Statistiques France métropolitaine au 31 décembre 2007, données provisoires. Exploitation Céreq.

Champ : salariés assujettis au régime des ASSEDIC (sont exclus en particulier les non salariés et les salariés de la fonction publique).

³ Pour un portait détaillé du secteur consulter les PSB (portait statistique de branche) du Céreq à l'adresse www.cereq.fr

Graphique 1

Évolution de l'indice des effectifs salariés 1994-2007 (base 100 en 1994)



Source : UNEDIC. Statistique France métropolitaine au 31 décembre. Données 2007 provisoires. Exploitation Céreq.
Champ : salariés assujettis au régime des ASSEDIC (sont exclus en particulier les non salariés et les salariés de la fonction publique).

Ses emplois se situent dans des établissements deux fois plus petits que la moyenne des autres secteurs.

Le secteur est essentiellement composé de très petites entreprises. Seulement 11 % de l'effectif travaille dans des établissements de plus de 250 salariés. A l'inverse, 80 % des salariés de cette branche travaillent dans des entreprises de moins de 50 salariés.

Le secteur est également vulnérable puisque 48 % seulement de ses entreprises vivent plus de 5 ans (contre 61 % tous secteurs confondus).

La répartition géographique des entreprises est très inégale : elles sont concentrées en Ile de France, PACA et Rhône-Alpes. Seuls 0,6 % des emplois du secteur se situent en Corse, 2,3 % en Bourgogne, alors que 28,8 % se situent à Paris et 10,7 % en PACA.

La branche se caractérise par un faible taux d'encadrement. En revanche les non-salariés, souvent partons de leur entreprise, sont deux fois plus nombreux que dans la moyenne des autres professions. Ils représentent 21,8 % de l'emploi dans l'ensemble du secteur et jusqu'à 25,4 % dans la branche traditionnelle.

Les employés (en moyenne 45,6 % de l'effectif entre 2005 et 2007) représentent la catégorie professionnelle majoritaire.

Parmi les autres caractéristiques de la gestion de la main d'œuvre dans le secteur, nous notons que :

- les femmes représentent près de 48,4 % de l'effectif, contre 43 % en moyenne pour les autres branches ;
- La structure des âges reste spécifique. Avec 18,2 % de l'effectif, les moins de 25 ans sont deux fois plus nombreux que dans la moyenne des autres professions, alors que la branche n'emploie que 45 % de personnes plus de 40 ans, contre 52 % en moyenne pour les autres professions. Cependant, ce secteur, comme l'ensemble des secteurs de l'économie, voit sa main d'œuvre vieillir ;
- cette population jeune est de plus en plus diplômée, même si les non bacheliers représentent encore 68 % de l'ensemble(contre 56 % en moyenne dans les autres branches), les jeunes de niveau bac représentent en

2007, 20 % et de plus en plus d'entre eux sont titulaires de formations supérieures (8 % ont un niveau BTS et 5 % un niveau supérieur ou égal à bac+3) ;

- la branche tend à employer de plus en plus de temps partiels et de contrats à durée déterminée. Le recours à l'intérim, bien qu'en croissance, reste très faible (0,9 % contre 3,7 % en moyenne toutes branches confondues) ;

- l'ancienneté du personnel est faible (près de 23,2 % des salariés ont moins d'un an d'ancienneté et 58 % moins de 5 ans). La rotation du personnel s'est accentuée ces dernières années. Elle est deux fois supérieure à la moyenne et ce, y compris dans les grandes entreprises de la branche (plus de 250 salariés). Le secteur a largement recours aux CDI, mais il connaît un nombre important de démissions. L'attachement des salariés au secteur est donc limité.

1.2. Les diplômes conduisant aux métiers du secteur

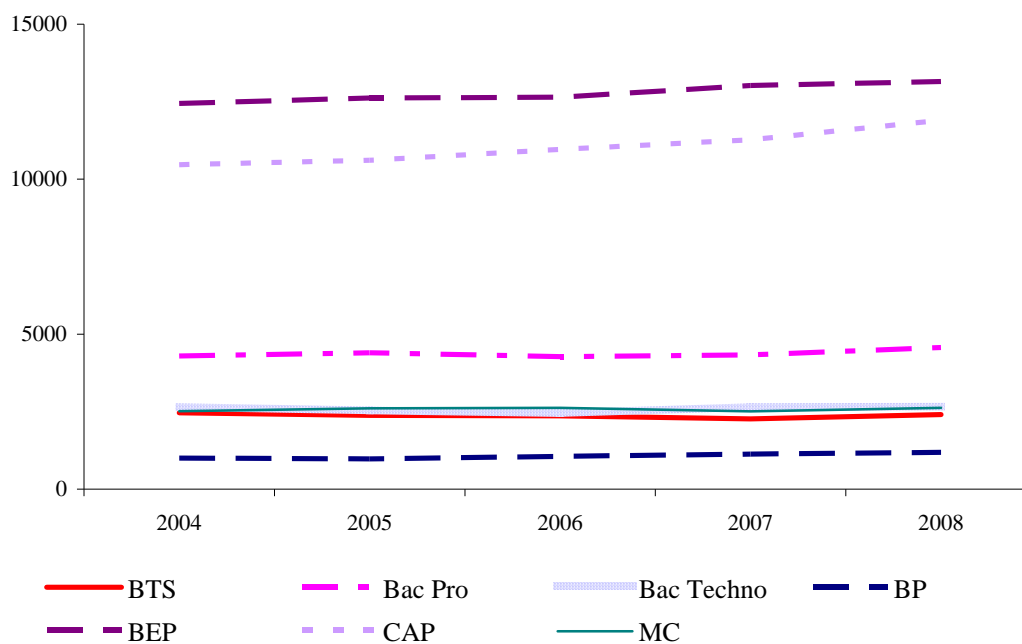
La structure des diplômes de l'hôtellerie restauration s'est profondément transformée depuis les années 1990, avec la suppression des BT, qui représentaient près de 7 % des effectifs, et leur remplacement par les Bac techno. La position de quasi-monopole du niveau V en 1985, avec 93,5 % des effectifs, s'est progressivement érodée pour atteindre 71,1 % en 2005. La part du niveau V domine cependant largement dans cette filière (en effectifs et en nombre de diplômés), il faut en effet noter le nombre conséquent de mentions complémentaires. Cependant, les effectifs et la part que représentent les Bac pro, les BP mais aussi les BTS augmentent depuis 1995.

Le plus important est cependant le constat de la substitution progressive du BEP au CAP au sein du niveau V et ce à partir de 1990, suite à la création du bac pro Restauration. Il y aurait donc, pour le domaine de la restauration, coexistence de deux filières, l'une CAP-BP/MC (le CAP pouvant constituer également un diplôme de sortie), l'autre BEP-Bac pro.

Les tableaux qui suivent donnent un aperçu des flux d'inscrits en dernière année de formation pour chaque diplôme, au cours de l'année scolaire 2003/2004 et leur évolution jusqu'en 2008.

Graphique 2

Evolution des inscrits en année terminale entre 2004 et 2008



	2004	2005	2006	2007	2008
BTS	2462	2380	2365	2266	2407
Bac Pro	4297	4400	4277	4331	4572
Bac Techno	2647	2539	2454	2650	2661
BP	1002	976	1056	1131	1188
BEP	12446	12621	12643	13020	13151
CAP	10467	10612	10960	11272	11902
MC	2517	2606	2624	2507	2621
Total	35838	36134	36379	37177	38502

Source : Base Reflet, Céreq.

Tableau 3

Effectifs inscrits par diplôme, année scolaire 2003/2004

	Apprentis	Scolaires	Ensemble
CAP	8444	2023	10467
Cuisine	5033	1085	6118
Restaurant	2923	539	3462
Services hôteliers	57	241	298
Café brasserie	431	158	589
Mentions complémentaires	959	1558	2517
Accueil - réception (niveau IV)	61	282	343
Cuisinier en desserts de restaurant (niveau V)	213	464	667
Employé barman (niveau V)	64	242	306
Employé traiteur (niveau V)	521	329	850
Sommellerie (niveau V)	100	241	341
BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie	2854	9592	12446
Baccalauréat professionnel restauration	780	3517	4297
BP	1002		1002
Cuisinier	669		669
Restaurant	293		293
Barman	10		10
Sommelier	15		15
Gouvernante	15		15
Baccalauréat technologique hôtellerie	50	2597	2647
BTS	215	2247	2462
Hôtellerie - restauration option A : mercatique et gestion hôtelière	59	1078	1137
Hôtellerie - restauration option B : art culinaire, art de la table et du service	156	1169	1325
Ensemble	13302	21534	35838

Source : Base Reflet, Céreq

2. L'INSERTION DES SORTANTS DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

2.1. Les conditions d'accès au premier emploi

Le taux de chômage, les type de contrats occupés, le temps de travail ou encore le salaire sont autant d'indicateurs qui permettent d'apprécier les conditions d'insertion des jeunes (*cf* Tableau 1).

L'enquête Génération fournit aussi une approche dynamique du parcours des jeunes et permet de caractériser leurs parcours professionnels.

Dans cette partie de l'étude sont mobilisées des données qui permettent à la fois regarder le temps passé en emploi au cours des trois premières années de vie active, et de caractériser les emplois occupés.

Les indicateurs produits selon le diplôme et la spécialité de formation permettent de commenter des situations observées et de regarder, autant que faire se peut, si les jeunes exercent ou non un emploi « en adéquation » avec la spécialité qu'ils ont suivie. Ici on entend par spécialité le fait d'être issu d'une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration et non pas la spécialité fine qui peut exister au sein de cette filière (cuisine, service, etc....), ceci pour des raisons liées à la taille de l'échantillon.

Tableau 4

Indicateurs d'insertion des sortants de formations hôtellerie restauration

	Taux de chômage ⁴ en mars 2007	Part des emplois à durée déterminée (%)	Part des emplois à temps partiel
DESS, licence, master	11	68	5
BTS	12	71	12
Bac pro	8	66	7
CAP	28	54	21
BEP	24	60	22

Source : enquête Génération 2004, Céreq.

Tableau 5

Taux de chômage des sortants de formations hôtellerie restauration

	mars-05	mars-06	mars-07
DESS, licence pro	16	15	11
Niveaux III (BTS)	8	9	12
Niveaux IV (Bac pro)	11	9	8
Niveaux V	33	25	24
<i>dont CAP</i>	41	34	28
<i>dont BEP</i>	25	13	24
Ensemble	22	18	17

Source : enquête Génération 2004, Céreq.

⁴ Le taux de chômage est la part des chômeurs parmi les actifs.

Tableau 5bis

Taux de chômage des autres sortants de formation tertiaires

	mars-05	mars-06	mars-07
niveau I et II, DESS, licence, master	20	8	6
niveau 3 BTS	20	12	9
niveau 4 Bac pro	23	17	17
niveau V BEP CAP	37	27	26
Ensemble	25	17	15

Source : enquête Génération 2004, Céreq

Les jeunes de niveaux I et II issus de spécialités hôtellerie restauration présentent des taux de chômage en moyenne deux fois plus élevés que ceux issus d'autres formations tertiaires de même niveau (*cf. tableaux 2 et 2bis*).

Les sortants de BTS, quant à eux, affichent des taux de chômage faibles en début de période avec des prises d'emploi immédiates dès leur sortie de formation. Cependant au bout de trois ans, ils se retrouvent plus souvent en recherche d'emploi que les autres sortants de niveau équivalent. Reste à vérifier dans ce secteur les effets sûrement importants de la saisonnalité, qui impacte directement le niveau d'emploi.

Les bac pro sont bien positionnés sur le marché du travail, avec des taux de chômage inférieurs de moitié à ceux des autres sortants de bac pro d'une spécialité tertiaire. Détenir un diplôme de niveau IV semble réduire le risque de chômage. Ce constat est d'ailleurs vrai quelle que soit la spécialité. La différenciation s'observe davantage sur la part des emplois durables.

L'insertion des niveaux V est globalement satisfaisante en terme de taux de d'emploi au bout de trois années et en regard de celle des autres jeunes sortants de même niveau. Cependant les jeunes ayant suivi leur CAP par la voie de l'apprentissage semblent tirer davantage leur épingle du jeu que ceux ayant suivi la voie scolaire : leur taux de chômage en mars 2007 est de 22 % pour 34 % pour les scolaires.

Environ 2 jeunes sur 5 parmi les sortants d'une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration ont passé, au total, plus de six mois au chômage au cours des trois premières années de vie active. On observe cependant d'assez fortes disparités selon le niveau de sortie : ainsi, les moins diplômés ont connu un chômage cumulé plus long, donc des périodes d'emploi plus courtes étant donné que le nombre d'emplois occupés sur la période est en moyenne le même pour l'ensemble des sortants (*cf. tableau 4*). Les sortants des niveaux I et II ne se distinguent pas de leurs homologues ayant suivi une autre formation tertiaire. En revanche, les sortants de BTS, et, dans une moindre mesure, ceux de bac pro semblent connaître une mobilité plus forte, avec des temps de recherche d'emploi plus courts entre leurs différents emplois.

Tableau 6

Temps total passé au chômage durant les trois premières années de vie active*,

Sortants de formations hôtellerie restauration au niveau...	0 mois	De 1 à 5 mois	De 6 à 12 mois	Plus d'1 an
DESS, Licence, Master	46	27	19	8
BTS	44	30	23	3
Bac pro, bac techno scolaires	43	28	21	8
CAP scolaires	22	13	19	45
CAP apprentis	36	17	16	31
BEP	35	24	22	19
Ensemble	39	22	19	20

Source enquête Génération 2004 Céreq-questionnaire allégé

* Cet indicateur est calculé pour l'ensemble des jeunes sortants d'une formation aux métiers du secteur de l'hôtellerie restauration.

94 % des jeunes issus d'une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration ont travaillé au cours des trois années qui ont suivi leur sortie du système éducatif. Globalement ce sont les sortants de CAP par la voie scolaire qui ont le plus de difficultés pour accéder à l'emploi : un tiers de ces jeunes n'a jamais travaillé au cours des trois années après la fin de formation.

Tableau 7

Indicateurs d'emploi des sortants de formations hôtellerie restauration

	Part de jeunes ayant eu au moins un emploi au cours des trois ans	Nombre moyen d'emplois occupés	Nombre médian d'emplois occupés
DESS, Licence, Master	100%	2	2
BTS	100%	3	3
Bac pro, bac techno scolaires	99%	2	3
BP, bac pro apprentis	100%	3	3
CAP scolaires	77%	1	1
CAP apprentis	92%	2	2
BEP	94%	2	2
Ensemble	94%	2	2

Source : enquête Génération 2004, Céreq-questionnaire allégé.

Les jeunes issus de formation à l'hôtellerie restauration ont en moyenne occupé 2 emplois au cours de leurs trois premières années de vie active. Parmi ces emplois, un peu moins des deux tiers sont exercés dans un établissement relevant du secteur de l'hôtellerie restauration au sens de la NAF. Les autres emplois se situent dans des établissements dont l'activité principale déclarée relève d'un autre secteur. Les jeunes de niveau I et II sont ceux qui s'orientent le plus souvent vers d'autres secteurs d'activités. A l'inverse, les sortants de BTS hôtellerie restauration occupent plus de 8 fois sur 10 des emplois du secteur.

2.2. Caractérisation des emplois occupés

2.2.1. Le premier emploi

Le premier emploi occupé dure en moyenne 14 mois et ce pour l'ensemble des sortants quel que soit leur niveau de formation. Cependant, la moitié des jeunes sortants de BTS ou de bac pro quitte leur premier emploi au bout de 8 mois.

Tableau 8

Durée du premier emploi (en mois) des sortants de formations hôtellerie restauration

	Durée moyenne	Durée médiane
DESS, Licence, Master	14	10
BTS	14	8
Bac pro, bac techno scolaires	13	8
BP, bac pro apprentis	14	10
CAP scolaires	16	12
CAP apprentis	14	10
BEP	15	9
Ensemble	14	10

Source : enquête Génération 2004, Céreq-questionnaire allégé

Près des deux tiers des premiers emplois se situent dans des entreprises privées dont l'activité principale relève spécifiquement de l'hôtellerie restauration.

Les CAP scolaires (*agents polyvalents en restauration et services hôteliers*) ont les plus grandes difficultés d'accès à l'emploi. Lorsqu'ils travaillent, c'est 7 fois sur 10 dans une entreprise hors secteur.

Sont considérés comme relevant du secteur, les emplois exercés dans des établissements dont l'activité principale relève des codes NAF suivants :

55.1A	Hôtels touristiques avec restaurant
55.1C	Hôtels touristiques sans restaurant
55.1E	Autres hôtels (<i>major. ex 551D : Hôtels de préfecture</i>)
55.3A	Restauration de type traditionnel
55.4A	Cafés tabac
55.4B	Débits de boissons
55.5A	Cantines et restaurants d'entreprises
55.5C	Restauration collective sous contrat
55.5D	Traiteurs, organisation de réceptions

Un secteur dominé par les métiers de la restauration

La variable qui permet de catégoriser les emplois en tant que métiers caractéristiques du secteur, a été construite à partir des intitulés de professions déclarés par les jeunes. L'emploi est appréhendé ici en termes de métiers et non plus en termes de secteur d'activité dont relève l'établissement employeur. Ces métiers ont été classés en quatre grandes catégories qui regroupent des emplois dont les activités sont bien identifiées.

Les catégories utilisées (héberger, nourrir, détendre, divertir) sont celles proposées par l'observatoire de l'hôtellerie restauration. Leur détail est présenté en annexe 3 du document.

Que l'on observe les emplois à travers l'entrée secteur d'activité de l'établissement employeur ou métiers occupés par les jeunes, on constate que les résultats sont proches. Ainsi par exemple, les jeunes sortants des niveaux I et II sont à peine 33 % à travailler dans une entreprise du secteur lors de leur premier emploi et encore moins nombreux (21 %) à déclarer occuper un métier lié à l'hôtellerie restauration. A l'inverse, les sortants de BTS sont les plus nombreux à exercer leur premier emploi dans le secteur de l'hôtellerie restauration (88 %) et sont également les plus nombreux à occuper des métiers caractéristiques de celui-ci (85 %).

Tableau 9

Correspondance formation-emploi des sortants de formations hôtellerie restauration

	Part des premiers emplois dans le secteur	Part des métiers du secteur lors du premier emploi
DESS, licence, master	33 %	21 %
BTS	88 %	85 %
Bac pro, bac techno scolaires	68 %	72 %
BP, bac pro apprentis	84 %	91 %
CAP scolaires	30 %	44 %
CAP apprentis	63 %	74 %
BEP	64 %	69 %
Ensemble	64 %	69 %

Source : enquête Génération 2004, Céreq-questionnaire allégé

Les métiers de la restauration sont les plus nombreux au sein de l'ensemble des métiers du secteur. Au sein même de la restauration, les métiers de la cuisine arrivent en tête, suivis des métiers du service en salle.

Tableau 10

Répartition des métiers occupés dans l'hôtellerie-restauration

	Métiers de la restauration			Hébergement	Barman	Autres métiers HR
	Cuisine	Salle	Autre restauration			
BTS	47	27	7	17	1	1
Bac pro, bac techno scolaires	44	42	3	7	1	3
BP, bac pro apprentis	78	19		2		1
CAP apprentis	53	36	4	1	3	3
BEP	45	38	10	2	3	2

Source : enquête Génération 2004, Céreq-questionnaire allégé

Etant donnée la forte imbrication des métiers et du secteur dans lequel ils sont exercés, il est intéressant de considérer ces deux dimensions simultanément afin de rendre compte du lien plus ou moins fort entre formation suivie et emploi occupé.

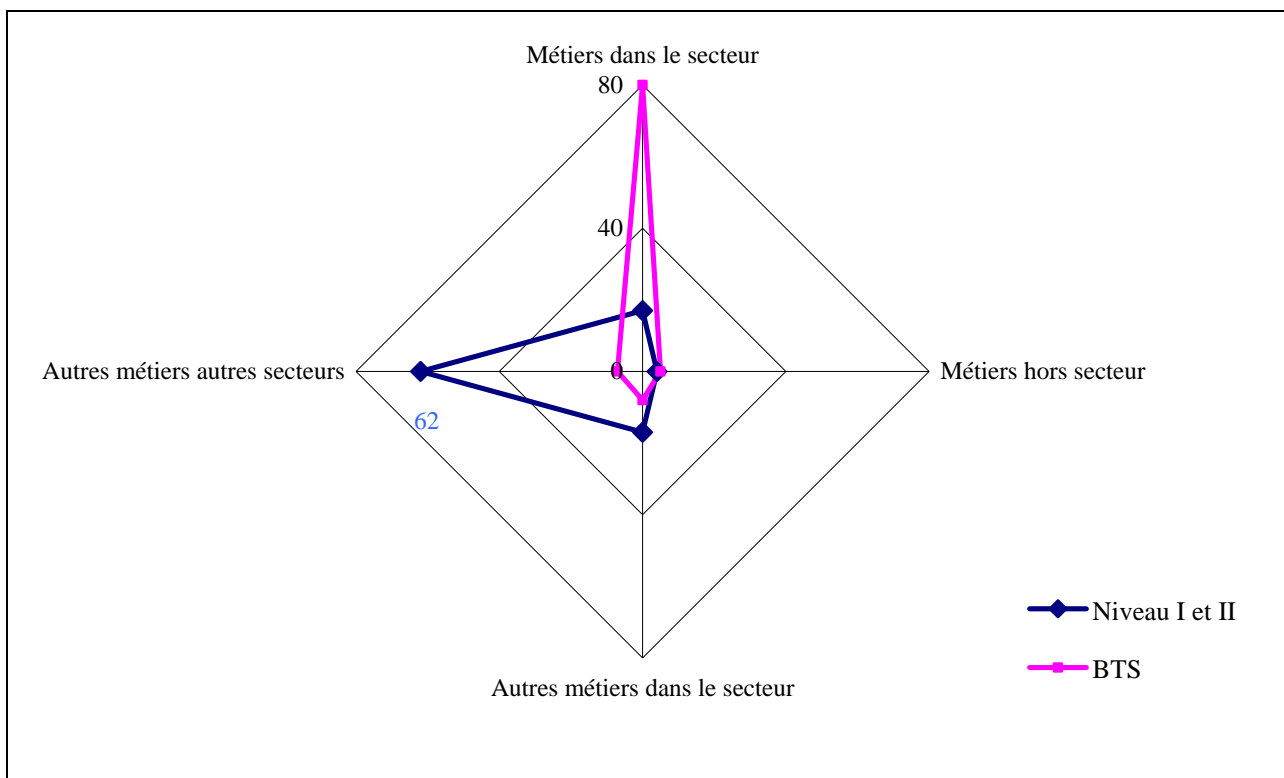
L'indice de concentration des métiers est une variable combinée qui prend en compte à la fois le métier exercé et le secteur d'activité dans lequel celui-ci est exercé. Il rend compte, d'une certaine manière, de l'intensité de la liaison entre la formation suivie et l'emploi occupé. Cet indice varie de 0 à 100% : plus il est élevé, plus les emplois se caractérisent par l'axe sur lequel ils se situent.

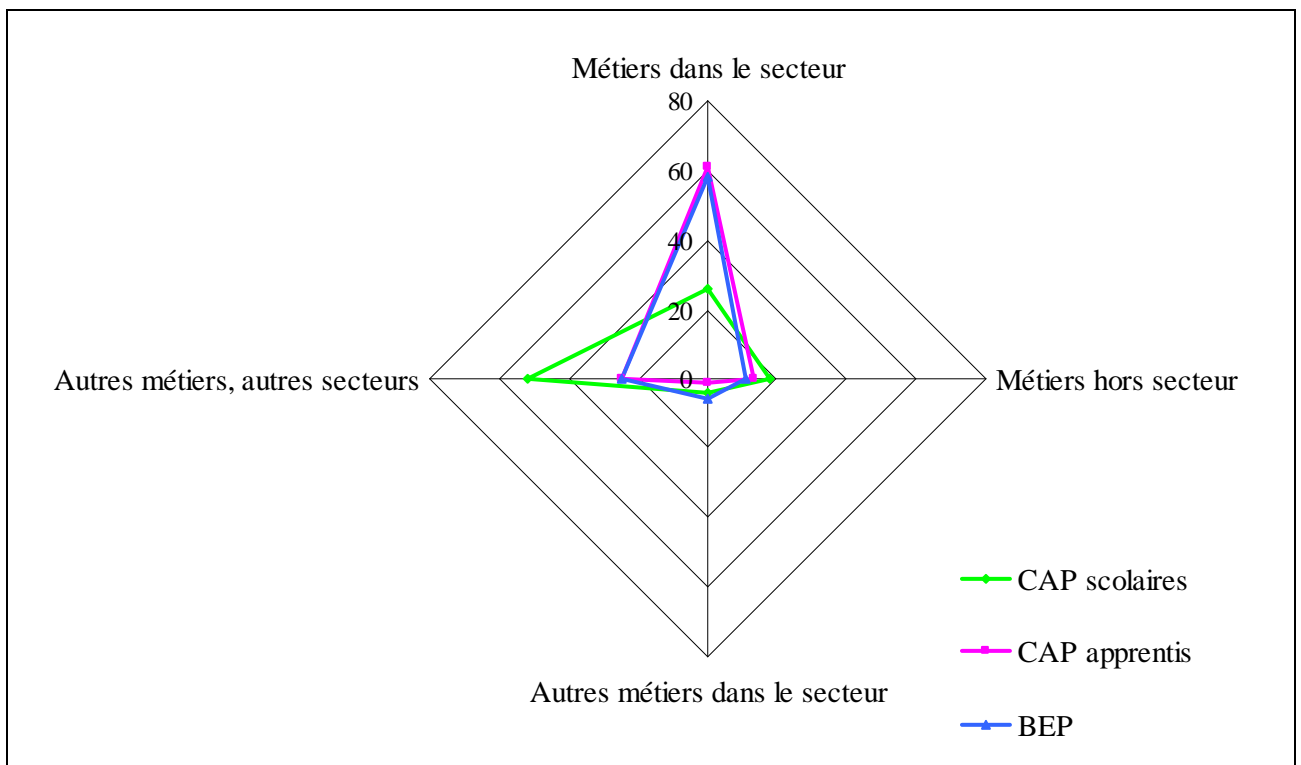
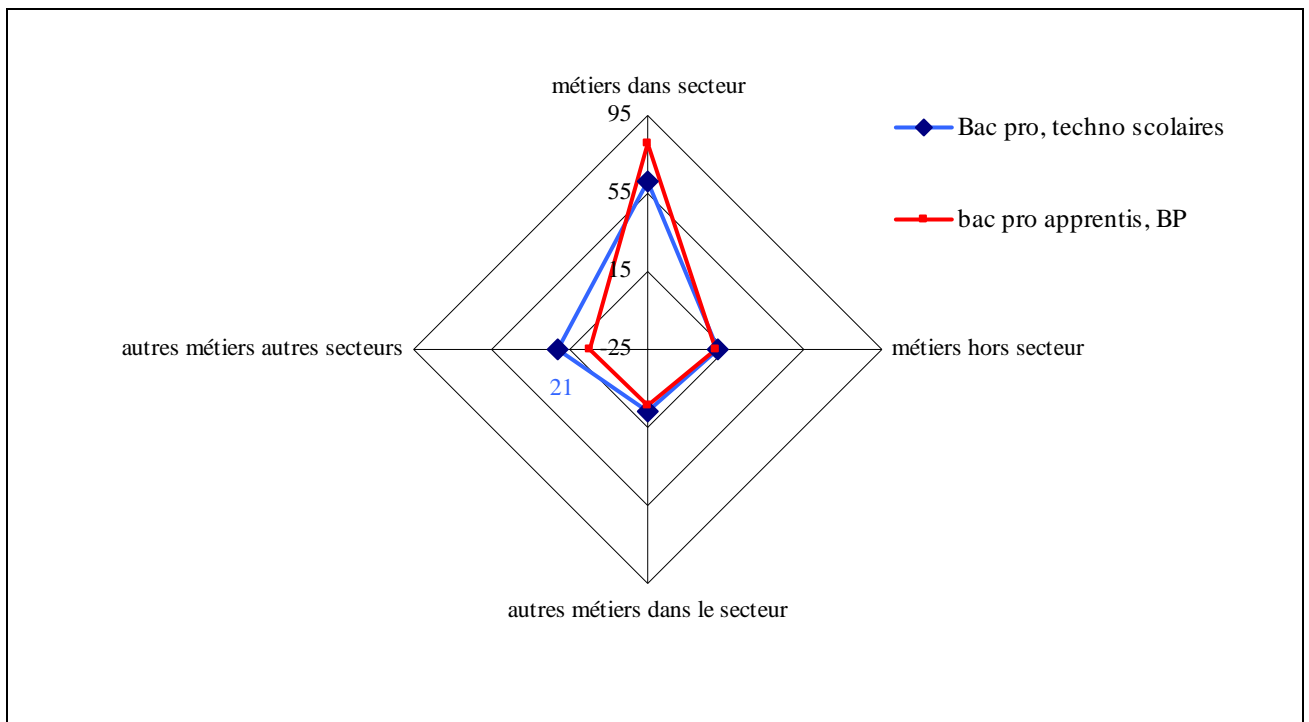
Les schémas qui suivent illustrent clairement la position particulière des sortants de niveaux I et II qui, lorsqu'ils travaillent, occupent dans la grande majorité des cas des emplois non spécifiques à l'hôtellerie restauration.

A l'inverse, l'ajustement est très fort pour les sortants de BTS (plus de 8 jeunes sur 10 travaillent dans l'hôtellerie restauration et occupent des professions spécifiques à ce secteur) et dans une moindre mesure pour les sortants de bac pro. Pour ces derniers, tout comme pour les sortants de BEP, l'apprentissage semble être un atout supplémentaire.

Graphique 3

Indice de concentration des métiers occupés par niveau de sortie





Les sortants qui travaillent dans le secteur de l'hôtellerie restauration occupent majoritairement des premiers emplois dans des établissements de moins de 50 salariés. Plus de la moitié des jeunes de niveau V exercent leur activité dans des petites ou toutes petites entreprises.

Tableau 11

Répartition par taille des entreprises accueillant des débutants (en %)

	1 à 9 salariés	10 à 49 salariés	50 à plus de 500 salariés	Ensemble
BTS	23	61	16	100
Bac pro, bac techno scolaires	40	47	13	100
BP, bac pro apprentis	45	49	6	100
CAP apprentis	61	34	5	100
BEP	48	38	14	100

Source : enquête Génération 2004 Céreq-questionnaire allégé

Lors de la première embauche, un emploi sur deux est à durée indéterminée. Cette proportion est bien supérieure à celle des emplois occupés par les sortants d'autres formations tertiaires. La part des CDI est deux fois supérieure pour les sortants de niveau V par exemple. Autre caractéristique, l'intérim est rare, alors qu'il représente 19 % des premiers emplois occupés par l'ensemble des jeunes de la génération.

Tableau 12

Conditions de travail des sortants de formations hôtellerie restauration

	Contrat de travail du premier emploi exercé dans le secteur						Part du temps partiel	Salaire mensuel **
	à son compte	CDI	CDD	contrats aidés*	intérim	saisonnier ⁵		
	%	%	%	%	%	%		
BTS		47	35		2	16	6	1140
Bac pro, bac techno scolaires		51	24	5	2	18	20	1050
BP, bac pro apprentis	4	48	23	5	4	16	2	1080
CAP apprentis	7	58	18	6	2	8	19	1020
BEP	4	47	23	12	4	11	20	1000

* les contrats aidés regroupent les contrats d'apprentissage et de professionnalisation

** Il s'agit du salaire mensuel net médian primes incluses au premier emploi

2.2.2. Les situations professionnelles à trois ans

Trois ans après, les jeunes ont tendance à s'orienter vers d'autres secteurs d'activités...

Trois ans après avoir quitté le système éducatif, les trois quarts des jeunes sortants d'une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration ont un emploi (tous secteurs d'activité confondus). Cependant la part des emplois du secteur est en diminution comme le montre le tableau ci-dessous.

⁵ La variable de statut permet de repérer une forme particulière de CDD, à savoir le contrat saisonnier, avec un risque de sous-estimation de la saisonnalité, certains jeunes saisonniers se déclarant spontanément en CDD.

Tableau 13

Situation à la date de l'enquête des sortants de formation hôtellerie-restauration (en %)

	Actifs		Inactivité	Reprise d'études ou formation	Total
	Emploi	Chômage			
DESS, Licence, Master	82	12	2	4	100
BTS	87	9	2	2	100
Bac pro, bac techno scolaires	79	9	6	5	100
BP, bac pro apprentis	83	8	5	4	100
CAP scolaires	57	31	9	3	100
CAP apprentis	74	21	5		100
BEP	72	17	4	7	100
Ensemble	75	16	5	4	100

Source : enquête Génération 2004 Céreq-questionnaire allégé

Tableau 13 bis

Situation à la date de l'enquête des sortants d'autres formations tertiaires (en %)

	Actifs		Inactivité	Reprise d'études ou formation	Total
	Emploi	Chômage			
Niveau I et II	89	7	2	3	100
Niveau III BTS	84	10	2	4	100
Niveau IV Bac pro	72	15	3	10	100
Niveau V BEP CAP	65	24	6	6	100
Ensemble	76	15	3	6	100

Source : enquête Génération 2004 Céreq-questionnaire allégé

Malgré des taux de chômage globalement plus faibles, les jeunes sont moins nombreux à occuper un emploi au bout de trois années sur le marché du travail qu'immédiatement après leur sortie de formation. Ce moindre taux d'emploi s'explique en partie par les reprises d'études et l'augmentation de l'inactivité. Ainsi près d'un jeune sur cinq ayant accédé à l'emploi dès sa sortie de formation se retrouve sans emploi au bout de trois ans. Ils travaillent également moins souvent dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Tableau 12
Part des emplois dans le secteur trois ans après la sortie de formation (en %)

DESS, Licence, Master	39 (+6)
BTS	82 (-6)
Bac pro, bac techno scolaires	55 (-13)
BP, bac pro apprentis	76 (-8)
CAP scolaires	26 (-4)
CAP apprentis	52 (-11)
BEP	56 (-8)
Ensemble	56 (-8)

Source : enquête Génération 2004, Céreq-questionnaire allégé

Près d'un sortant de bac pro sur deux ne travaille plus directement dans le secteur de l'hôtellerie restauration après trois années passées sur le marché du travail, alors qu'ils étaient près des trois quarts à y travailler lors de leur premier emploi. Les principaux secteurs d'activités vers lesquels ils se dirigent sont : le commerce, l'industrie agricole et alimentaire, le secteur de la santé et de l'action sociale, ainsi que l'administration publique.

Tableau 13
Principaux secteurs d'activité économique de l'entreprise (en %)

	Services marchands ⁶	<i>Hôtels restaurants</i>	Services non marchands ⁷
DESS, licence, master	46	39	12
BTS	8	82	7
Bac pro, bac techno scolaires	20	55	16
BP, bac pro apprentis	12	76	6
CAP scolaires	27	26	26
CAP apprentis	17	52	14
BEP	18	56	15
Ensemble	19	56	14

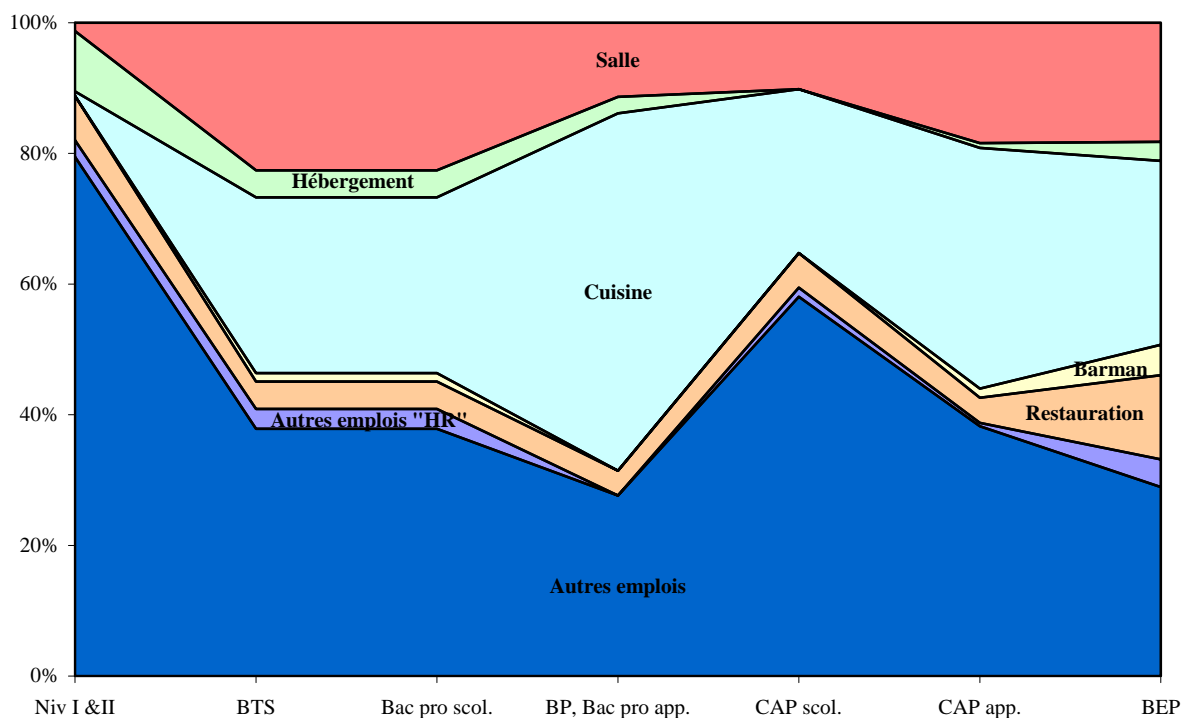
Source : enquête Génération 2004, Céreq-questionnaire allégé

⁶ Les services dits marchands regroupent les secteurs suivants : le commerce, les transports, les activités financières et immobilières, les services aux entreprises et les services aux particuliers hors « hôtellerie restauration ».

⁷ Les services dits non marchands regroupent les secteurs suivants : l'éducation, la santé, l'action sociale, ainsi que l'administration.

Graphique 4

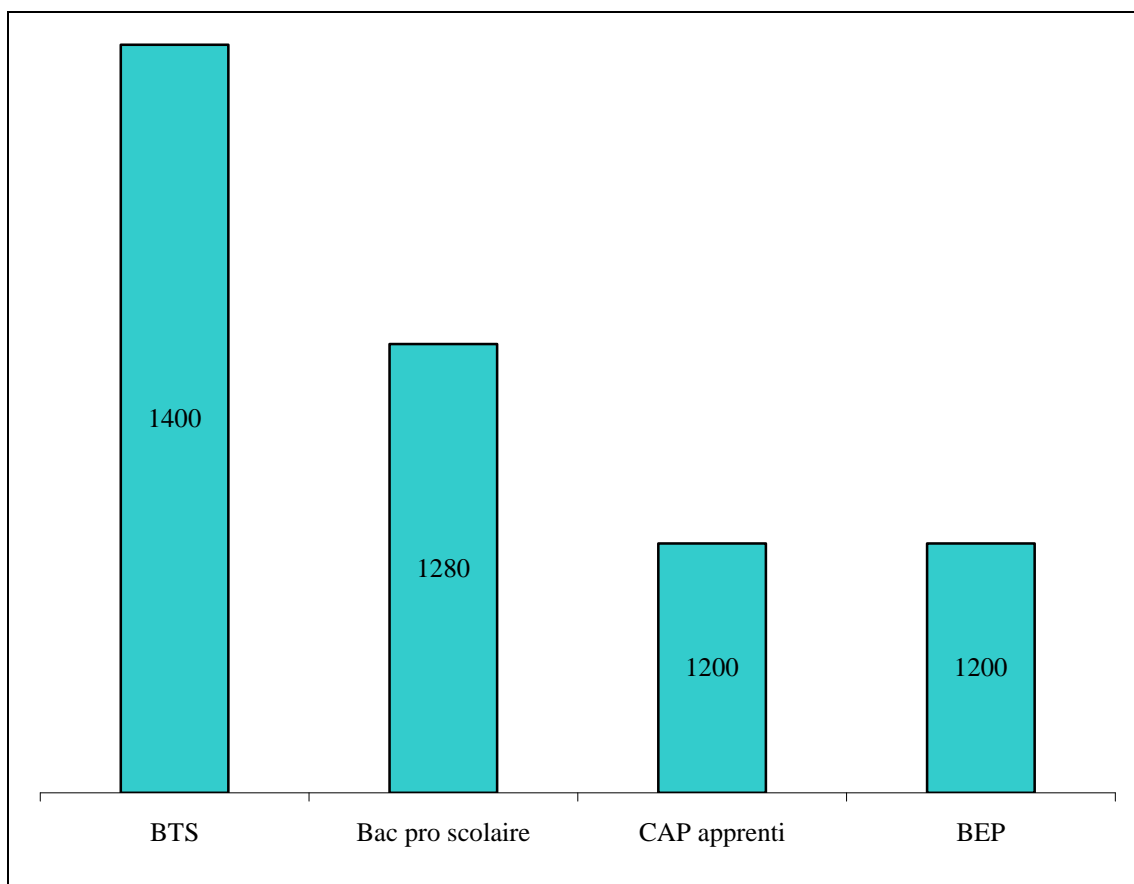
Métiers occupés trois ans après la fin de formation selon le niveau de formation



On constate que les métiers de la cuisine sont de loin les plus représentés au sein de l'ensemble des métiers de l'hôtellerie restauration occupés par les jeunes débutants. Ils sont essentiellement alimentés par des sortants de Brevet professionnel de cuisinier, mais également par les sortants de bac pro restauration, de BTS, CAP cuisine ou encore de BEP. Les métiers de la cuisine accueillent ainsi une palette de jeunes dans laquelle tous les niveaux de formation sont représentés, à l'exception des sortants de niveaux I et II. Ces derniers se distinguent d'ailleurs tout au long de l'observation de leur parcours professionnel sur trois années, en occupant soit des emplois hors secteur hôtellerie restauration soit, pour une petite partie d'entre eux, des métiers de l'hébergement. Les jeunes sortants d'un BTS ou d'un bac pro scolaire se partagent les métiers de la salle dans des proportions quasi équivalentes.

Graphique 5

Salaires médians des sortants de formations hôtellerie restauration (en euros)



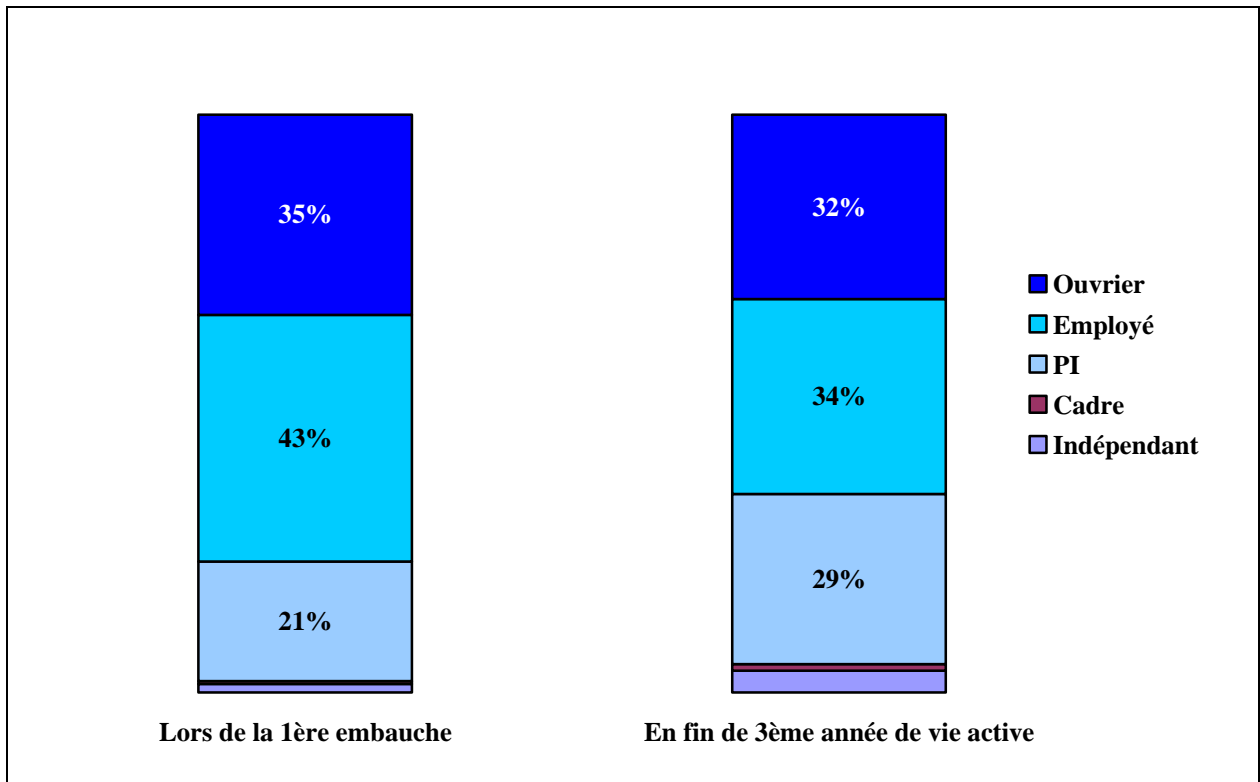
Source : Génération 2004 – Céreq

Champ : jeunes occupant un emploi à temps plein dans le secteur au printemps 2007.

Les salaires médians, au bout de trois années passées sur le marché du travail, sont les mêmes que les jeunes travaillent ou non dans le secteur de l'hôtellerie restauration. Les salaires respectent en fait la hiérarchie des niveaux de sortie. Les diplômés de niveau I et II sont toutefois légèrement moins payés que la moyenne de l'ensemble des autres jeunes sortants de niveaux équivalent. Dans le même temps, il semblerait qu'ils aient aussi le plus de difficulté à asseoir leur position professionnelle. En effet, la part des jeunes de niveaux I et II qui deviennent cadres est quasiment nulle au bout de trois ans passés sur le marché du travail. Ce résultat doit cependant être considéré avec précaution en raison de la faiblesse des effectifs dans l'échantillon, dû au fait que ces jeunes s'orientent prioritairement vers d'autres secteurs d'activité et ce, dès le premier emploi.

Graphique 6

Evolutions professionnelles entre le premier emploi et l'emploi à la date de l'enquête pour les jeunes qui travaillent dans le secteur de l'hôtellerie restauration



Les trois quarts des jeunes sortants d'une formation hôtellerie restauration occupent au bout de trois ans un emploi à durée indéterminée dans le secteur. Cette proportion varie assez peu selon le niveau de sortie, en étant supérieure de 13 points à celle observée pour l'ensemble des secteurs. Les niveaux de salaires en revanche sont les mêmes, tout comme la part des emplois à temps partiel.

Les constats :

Les premiers emplois occupés par les jeunes sortants de formations aux métiers de l'hôtellerie restauration le sont majoritairement dans des entreprises relevant du secteur (64%). Cependant, au bout de trois années passées sur le marché du travail, la proportion d'emplois exercés dans le secteur diminue de huit points. Ce constat concerne l'ensemble des sortants quel que soit leur niveau, à l'exception des jeunes de niveaux I et II pour lesquels la part des emplois occupés dans l'hôtellerie restauration augmente de six points, sans toutefois devenir majoritaire.

- **La place du BTS hôtellerie restauration au sein de la filière**

Les jeunes issus de cette filière sont les plus nombreux à occuper un emploi dans le secteur au cours de leurs trois premières années de vie active. Ils exercent le plus souvent des métiers de la restauration et plus précisément de la cuisine. Seuls 17% d'entre eux occupent, lors de leur premier emploi, des métiers de l'hébergement hôtelier.

- **Les sortants du bac pro restauration**

Tout comme les jeunes sortants de BTS, les sortants du bac pro restauration sont issus majoritairement de la voie scolaire. Leur premier emploi se situe huit fois sur dix dans le secteur. Ils exercent eux aussi le plus souvent des métiers de la restauration, mais on les retrouve également dans des métiers de la salle. Cependant, au bout de trois ans sur le marché du travail, ils ont tendance à s'orienter vers d'autres activités. En outre, ceux qui continuent dans le secteur sont plus souvent issus d'une formation initiale par apprentissage.

- **Les sortants de CAP**

Pour étudier les conditions d'insertion des jeunes issus de cette formation, il est important de prendre en considération non seulement la voie de formation suivie mais aussi la spécialité préparée. En effet, plus de deux jeunes sortants de CAP sur trois ont suivi leur formation en apprentissage. Pour les spécialités « cuisine » et « restaurant », ce sont près de neuf sortants sur dix. A l'inverse les spécialités « services hôteliers » et « service en café brasserie » sont majoritairement préparées par la voie scolaire.

Chez les CAP on observe un effet conjugué de la spécialité et de la voie de formation qui impacte directement la qualité de l'insertion de ces jeunes. Ainsi, les jeunes ayant suivi leur formation par la voie scolaire sont ceux qui connaissent les taux de chômage les plus élevés et, lorsqu'ils travaillent, ils exercent dans plus de 70 % des cas des professions en dehors de l'hôtellerie restauration. A l'inverse, deux jeunes sortants de CAP par apprentissage sur trois exercent leur premier emploi dans le secteur mais, dès trois ans, on observe des réorientations vers d'autres secteurs d'activité. Les métiers qu'ils occupent relèvent quasi exclusivement de la restauration.

- **Les sortants de BEP**

Les jeunes issus du BEP « métiers de la restauration et de l'hôtellerie » présentent des caractéristiques en termes d'insertion proches de ceux issus de CAP « cuisine et restaurant ». Leurs premiers emplois se situent le plus souvent dans le secteur de la restauration, on les retrouve un peu moins souvent en cuisine et plus souvent en salle ou occupant des métiers de l'accueil. Au bout de trois années, ils ont tendance eux aussi à abandonner le secteur pour d'autres activités ou pour reprendre des études ou une formation.

- **Les sortants de niveaux I et II**

Ces jeunes sont le plus souvent issus d'une licence professionnelle. Ils ont la caractéristique au bout de trois années passées sur le marché du travail, d'être plus souvent au chômage que les autres jeunes de la génération de niveau équivalent issus de formations tertiaires. Leur taux de chômage, plus faible en début de période, décroît peu au fil des trois premières années de vie active et ils semblent avoir du mal à se positionner sur des emplois du secteur. Ils sont à peine un tiers à exercer leur activité dans l'hôtellerie restauration lors de leur premier emploi. Au bout de trois ans la proportion d'emplois exercés dans le secteur augmente légèrement (+6 points) mais elle reste minoritaire.

3. L'ALIMENTATION DES EMPLOIS DU SECTEUR DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION PAR DES JEUNES DÉBUTANTS

La partie précédente traitait la question de l'insertion professionnelle des jeunes issus de formations aux métiers de l'hôtellerie restauration. La grille d'entrée pour aborder cette question était le niveau de sortie des jeunes en formation initiale.

Dans cette seconde partie de l'étude, la démarche se veut différente et complémentaire. Il s'agit d'étudier l'alimentation des emplois occupés par les débutants dans les entreprises à partir d'une entrée sectorielle. Dans le cas précis, il s'agit de repérer les jeunes qui occupent, au printemps 2007, des emplois relevant du secteur de l'hôtellerie restauration et d'étudier leurs origines en termes de formation (apprentissage versus voie scolaire), de niveau de diplôme et de spécialité. Le repérage de ces individus se fait à partir des emplois qu'ils occupent au printemps 2007 et plus précisément à partir du secteur d'activité principale de l'entreprise qui les emploie.

On aurait pu faire le choix d'un repérage à partir des catégories de métiers tels que définies dans la partie précédente (héberger, nourrir, divertir, détendre), auquel cas nous serions arrivés à des constats assez similaires. En effet, nous l'avons vu, le secteur de l'hôtellerie restauration est bien caractérisé par les métiers que l'on y trouve et inversement.

L'analyse est construite ici uniquement à partir d'une approche sectorielle⁸.

Le repérage du secteur hôtellerie restauration se fait à partir du secteur d'activité de l'entreprise employeur, en particulier à partir d'une liste des NAF⁹ spécifiques de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes.

3.1. Le secteur Hôtellerie Restauration et les jeunes débutants sur le marché du travail

Le secteur accueille 9 % des jeunes de la génération au cours de leurs trois premières années de vie active et surtout, près de la moitié de ceux qu'il accueille n'a jamais travaillé auparavant, alors qu'un tiers ont travaillé dans un autre secteur. Il est donc plutôt ouvert d'accès.

Les données qui suivent traitent la question de l'alimentation des emplois occupés par les jeunes débutants dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle. Les données mobilisées sont celles de l'enquête Génération 2004 du Céreq. La base retenue pour étudier l'alimentation du secteur compte environ 1000 emplois exercés essentiellement dans l'hôtellerie et dans la restauration de type traditionnel.

⁸ Pour des informations sur la méthode se référer à l'annexe 4

⁹ Liste des NAF spécifiques retenues en annexe 4

Tableau 16

Effectifs répartis par sous-secteur

	Effectifs
Hôtel Restaurant	960
<i>551A Hôtels touristiques avec restaurant</i>	350
<i>551C Hôtels touristiques sans restaurant</i>	14
<i>551 E autres Hôtels</i>	2
<i>553A Restauration traditionnelle</i>	509
<i>554A Cafés Tabacs</i>	23
<i>554B Débits de Boissons</i>	24
<i>555A Cantines et restaurants d'entreprise</i>	18
<i>555C Restauration collective sous contrat</i>	13
<i>555D Traiteurs, organisation de réceptions</i>	7
926A Casinos, Bowling	11
927A Jeux de hasard et d'argent	31
930K Activités thermales et de thalassothérapie	12
Ensemble	1014

Source : enquête Génération 2004-Céreq

Dans la partie suivante seront uniquement traités les « hôtels » et la « restauration de type traditionnel »

90 % des emplois repérés dans le secteur de l'hôtellerie restauration concernent des métiers spécifiques à celui-ci (cf. liste des métiers en annexe)

Les emplois restants, qui concernent des professions non typiques de l'hôtellerie restauration, sont le plus souvent des employés des services comptables ou financiers (ex caissier de restauration) (PCS 543 A), des vendeurs de Tabac, presse et articles divers (ex vendeur de journaux) (PCS 554 H, des conducteurs, livreurs, coursiers (ex chauffeur livreur) (PCS 643 A). On trouve également des agents de réservation, assistants, attachés ou conseillers commerciaux hôtellerie restauration, techniciens de maintenance, vendeurs.

Tableau 17

Répartition des emplois occupés par catégorie socioprofessionnelle

Catégories socioprofessionnelles	Hôtels	Restaurant
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	1	3
Cadres, professions libérales	2	0
Professions intermédiaires	30	21
Employés	47	50
Ouvriers qualifiés	20	26

Source : enquête Génération 2004 - Céreq

Tableau 18

Répartition des professions selon le secteur par ordre décroissant

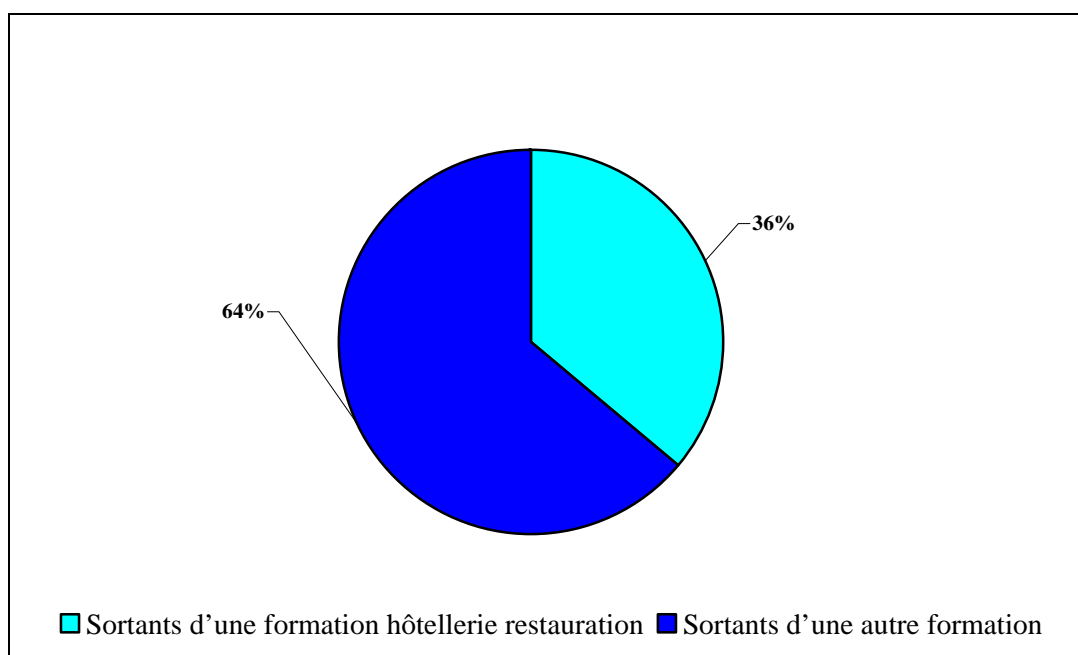
	Hôtels	Restaurant
561A Serveurs, commis de restaurant, garçons (bar, brasserie, café ou restaurant)	24	36
636D Cuisiniers et commis de cuisine	20	25
468A Maîtrise de restauration : salle et service	15	12
561D Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de restaurant.	4	13
561E Employés de l'hôtellerie : réception et hall	14	1
468B Maîtrise de l'hébergement : hall et étages	9	3
488A Maîtrise de restauration : cuisine – production	5	6
561F Employés d'étage et employés polyvalents de l'hôtellerie	5	1
224A Exploitant de petit restaurant, café-restaurant (0 à 2 salariés)	0	2
377A Cadres de l'hôtellerie et de la restauration	2	0
224D Exploitant de café, restaurant, hôtel (3 à 9 salariés)	1	1
488B Maîtrise de restauration : gestion d'établissement	1	
Ensemble	100%	100%

Source enquête génération 2004 - Céreq

3.2. Un secteur professionnel qui recrute des jeunes salariés n'ayant pas forcément suivi une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration

Graphique 7

Domaine de formation des jeunes en emploi dans un établissement du secteur de l'hôtellerie restauration

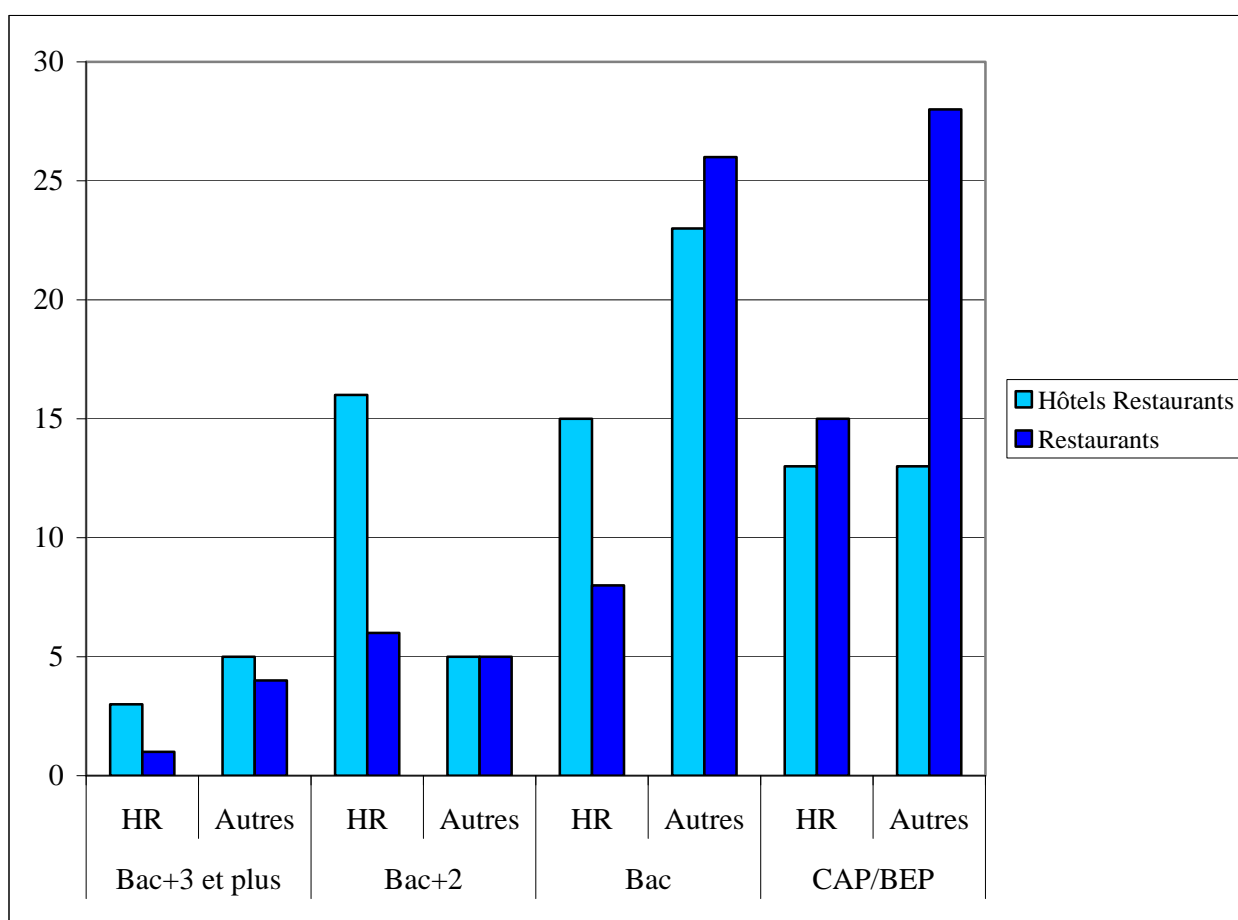


On constate que les emplois exercés dans des établissements relevant du secteur de la restauration de type traditionnel et de l'hôtellerie sont dans près des deux tiers des cas occupés par des jeunes n'ayant pas suivi une formation spécifique à ces métiers. Dans le secteur de l'hôtellerie cette proportion est proche d'un emploi sur deux, alors que dans la restauration, ce sont près de 7 jeunes sur 10 qui travaillent sans y avoir suivi de formation initiale particulière

3.3. Un secteur alimenté par des jeunes de niveaux V et IV

Graphique 8

Formation d'origine des jeunes en emploi dans le secteur

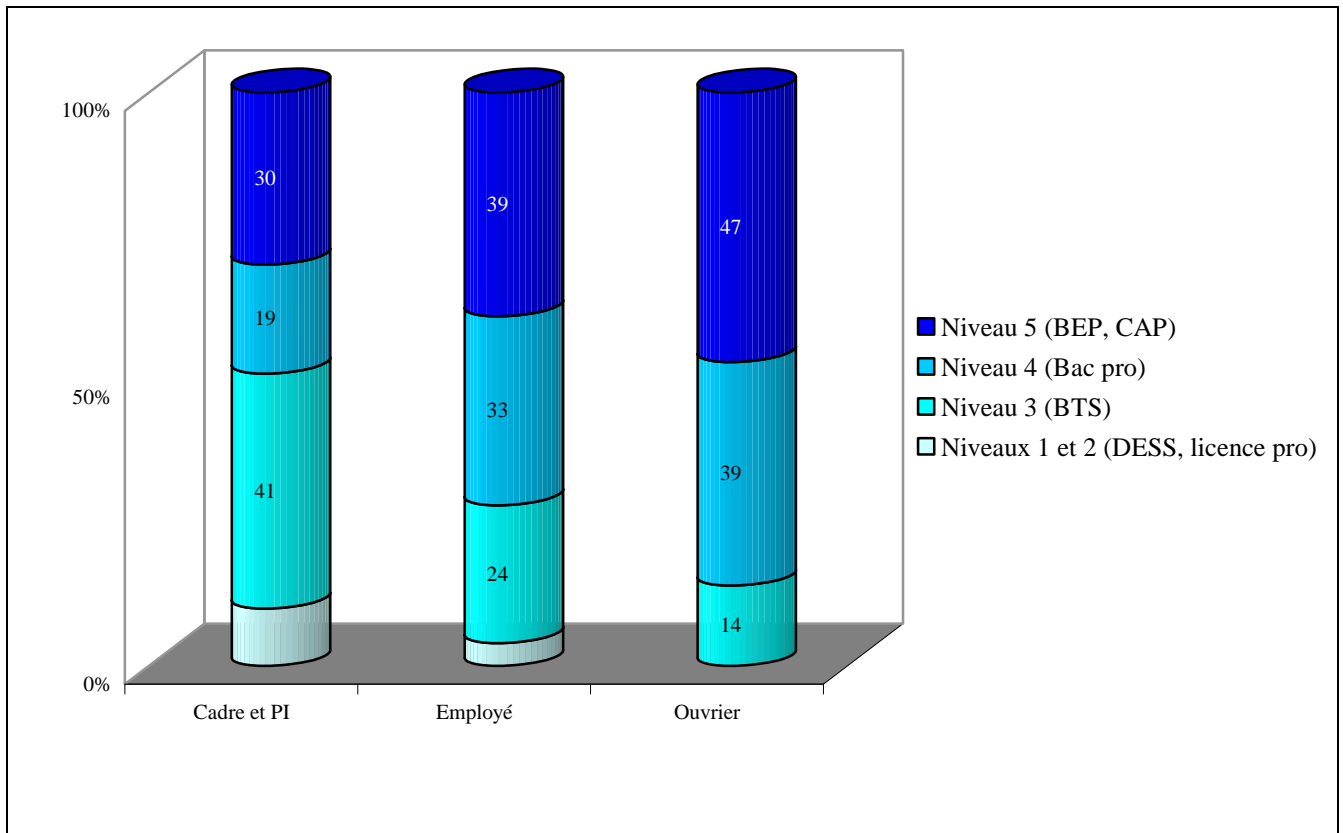


Le secteur est globalement alimenté par des jeunes de niveau de formation inférieur ou égal au baccalauréat. Les plus diplômés semblent avoir du mal à trouver leur place. Ce constat est particulièrement vrai dans le secteur de la restauration où un jeune sur deux est de niveau V ou infra V et le plus souvent non issu d'une formation au métier qu'il occupe. La moitié des jeunes qui occupe un métier de la restauration et qui sort d'une formation censée y conduire est de niveau V (52 % ont un CAP, 36 % un BEP et 12 % une mention complémentaire de niveau V).

La situation dans l'hôtellerie semble un peu différente, les jeunes y sont généralement plus diplômés, la part des sortants de niveau bac+2 atteint presque les 20 % et surtout ils sont bien plus souvent issus d'une spécialité de formation initiale correspondante. Dans les métiers de l'hébergement, les deux tiers des emplois sont catégorie intermédiaire, les jeunes qui les alimentent ont un niveau de sortie plus élevé, 40 % sont de niveau III et 16 % de niveau I ou II.

Graphique 9

Alimentation des emplois du secteur, par catégorie socioprofessionnelle et niveau de diplôme



Dans le secteur hôtelier, les emplois de cuisiniers sont alimentés en majorité par des CAP, BEP mais également par des bacs pro. Les autres emplois de l'hôtellerie (serveur, femme de chambre, employé polyvalent) sont occupés à part quasiment égales par des jeunes de niveau IV et V parfois issus de spécialités hôtellerie restauration, parfois d'autres spécialités. L'identité professionnelle de ces métiers semble moins forte.

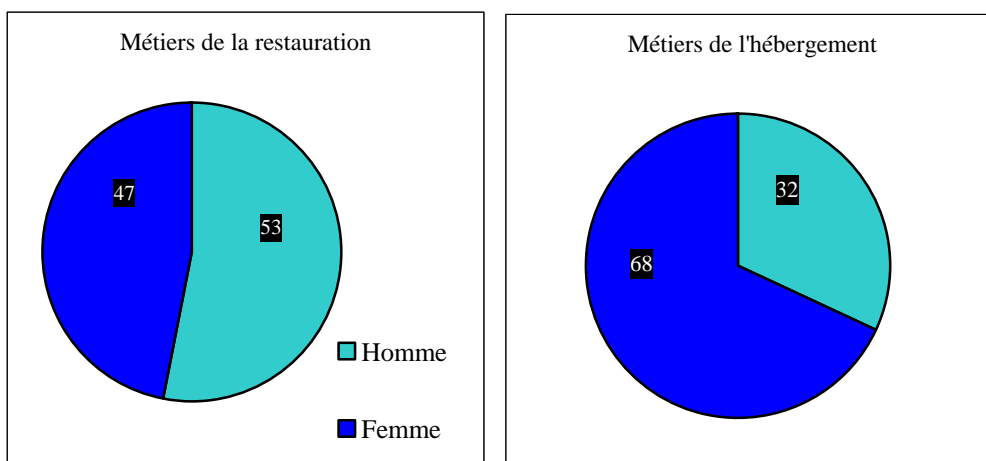
Les emplois de réceptionnistes d'hôtels, chefs de service hôtellerie, adjoints de direction, sont souvent occupés par des jeunes diplômés de l'enseignement supérieur (du DEUG en passant par la licence pro ou encore la maîtrise) mais dans des spécialités autres que l'hôtellerie restauration, telles que lettres étrangères appliquées, sciences humaines, sciences économiques et sociales, gestion des ressources humaines.

Dans le secteur de la restauration de type traditionnel, on trouve une part (30 %) de sortants de formations aux métiers de la restauration et une autre part, majoritaire, de jeunes peu qualifiés, principalement de niveau IV et V (Bac pro service accueil, BEP bio services).

Le métier de cuisinier est le plus souvent pourvu par des jeunes issus de la spécialité le plus souvent de niveau CAP BEP ou Bac pro, comme dans le secteur hôtelier. Les emplois de serveur, notamment, ou d'employés polyvalents, sont quant à eux pourvus par des jeunes de tous niveaux, non issus de la spécialité restauration.

Les métiers de l'hébergement accueillent une majorité de filles issues le plus souvent d'autres formations tertiaires.

Graphique 10
Répartition par genre des métiers de l'hôtellerie restauration

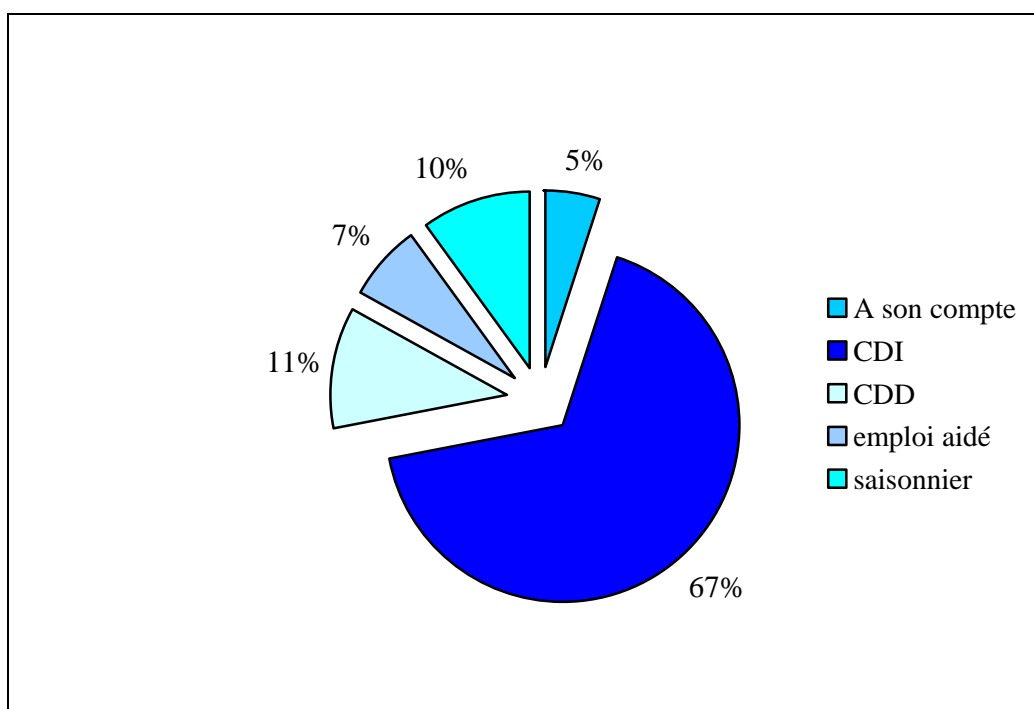


Lorsque les jeunes ont suivi une formation aux métiers du secteur, on observe la coexistence de deux filières : l'une BEP bac pro, avec des jeunes qui semblent plus polyvalents, l'autre fondée sur le CAP et l'apprentissage, qui alimente plutôt la restauration de type traditionnel.

Les jeunes qui travaillent dans le secteur sont moins diplômés que dans les autres secteurs et pour les plus diplômés d'entre eux, les salaires sont nettement plus bas qu'en moyenne dans les autres professions. Mais il est difficile de parler de discrimination envers les jeunes lorsque l'ensemble de la profession pratique des rémunérations basses.

Graphique 11

Répartition des emplois de l'hôtellerie restauration par statut



Les emplois à durée indéterminée représentent plus des deux tiers des statuts alors que l'intérim est quasiment inexistant. Le travail à temps partiel concerne un jeune sur quatre. Cette proportion est très variable d'un métier à l'autre : les cuisiniers travaillent quasi exclusivement à temps complet alors que dans les métiers de la salle (service notamment), le temps partiel est beaucoup plus courant.

CONCLUSION

La première partie de l'étude a montré qu'à l'exception des jeunes de niveaux I et II, les sortants de formations aux métiers de l'hôtellerie-restauration occupent majoritairement des emplois dans le secteur repéré au sens de l'activité principale déclarée par l'établissement employeur. Les professions de l'hôtellerie restauration sont assez caractéristiques et concentrées dans le secteur d'activité retenu. Du niveau V (BEP, CAP) au niveau III (BTS) en passant par le bac pro, les jeunes exercent les différents métiers du secteur avec une dominante pour les emplois de la restauration de type traditionnel. Ce qui n'est pas étonnant lorsqu'on sait que ce sous secteur, avec les cafétérias, représente plus de la moitié de l'ensemble des salariés et qu'il a vu ses effectifs croître au cours de la dernière décennie. Les deux autres secteurs (hôtels et hôtels-restaurants) sont moins volumineux en termes d'emplois salariés mais offrent toutefois des opportunités d'embauches, en particulier pour les sortants de niveau BTS.

Une de caractéristiques des parcours d'insertion de ces jeunes est leur réorientation précoce vers d'autres secteurs d'activités. Au bout de trois années passées sur le marché du travail, les jeunes ont tendance à bouder le secteur, soit pour reprendre des études, soit pour travailler dans d'autres secteurs. Alors que d'une façon générale l'ajustement des emplois à la spécialité de formation a tendance à s'accroître avec le temps, ici au contraire on assiste plutôt au phénomène inverse.

Les taux de chômage sont plus faibles notamment en début de période, particulièrement chez les sortants de niveaux IV et III, mais ces jeunes ont tendance à changer plus souvent d'emplois et arrivent au final moins souvent à se stabiliser. Par ailleurs, détenir un bac pro plutôt qu'un niveau V ne semble pas accroître leurs chances d'obtenir un emploi à durée indéterminée. La part du travail à temps partiel ne se démarque pas au regard de celle qui caractérise d'une façon générale les spécialités tertiaires. Elle dépend peu du niveau de formation mais beaucoup plus du métier exercé. Dans ce secteur, les CAP-BEP et les bacs pro conduisent dans la plupart des cas aux mêmes emplois.

Le choix de l'apprentissage comme voie de formation initiale semble être le meilleur pour les jeunes qui travaillent. Le constat est net dans l'enquête : les anciens apprentis accèdent plus facilement à l'emploi avec des conditions meilleures (plus de CDI et de temps complets). En revanche, l'avantage en terme salarial n'est pas significatif. Les sortants de CAP ayant suivi la voie scolaire sont ceux qui présentent les plus grandes difficultés, d'une part pour accéder à l'emploi, d'autre part pour occuper des métiers du secteur.

En résumé, l'accès des jeunes issus de formations aux métiers du secteur peut paraître au premier abord satisfaisant en termes d'ajustement de spécialités, mais assez vite (dès trois ans) ces jeunes ont tendance à quitter le secteur pour d'autres activités. Les sortants de bac pro sont ceux qui « désertent » le plus souvent. Est-ce du aux conditions de travail ou à des déceptions de la part de ces jeunes qui, comme on a pu le constater, se retrouvent le plus souvent sur les mêmes emplois que les sortants de niveaux CAP ou BEP ? Quoi qu'il en soit, le retrait des emplois du secteur intervient très tôt dans les parcours professionnels et pose directement la question de la fidélisation des salariés dans une branche caractérisée à la fois par la jeunesse de sa main d'œuvre et par un taux de renouvellement important.

La deuxième partie de l'étude aborde la question de l'origine des jeunes qui occupent des emplois du secteur et apporte un point de vue complémentaire mais qui semble aller dans le même sens que le constat précédent. D'une part, les jeunes formés par la voie scolaire ou l'apprentissage quittent le secteur précocement, d'autre part les embauches à trois ans se font dans les deux tiers des cas auprès de jeunes non formés à ces métiers. Le secteur hôtelier est moins concerné que celui de la restauration de type traditionnel mais, globalement, les emplois de catégorie employé ou ouvrier, qui sont les plus nombreux, sont alimentés par un vivier de jeunes diplômés ou non, et issus d'un large éventail de spécialités. Le métier de cuisinier est sans doute celui dans lequel la proportion de jeunes issus de la spécialité est la plus forte par rapport aux autres mais c'est aussi le plus représentatif du secteur avec celui de serveur. Le métier de serveur avec celui de commis de restaurant ou de café-restaurant est le plus souvent tenu par des jeunes et il est plus ouvert, semble-t-il, à des personnes

non qualifiées ou sans expérience. Il représente des opportunités pour des sortants non issus de la spécialité et à la recherche d'un emploi. Le secteur recrute pour partie des jeunes formés à ses métiers, mais c'est loin d'être la norme. Est-ce parce qu'il ne trouve pas parmi les jeunes formés les compétences souhaitées ou bien est-ce un problème de fidélisation de ces jeunes dans le secteur? On l'a vu, les sortants issus de formation initiale aux métiers du secteur le quittent assez vite pour d'autres orientations (changement de voie professionnelle ou reprise d'étude). Savoir si la filière de formation initiale forme bien et suffisamment, la question est d'autant plus complexe que la formation est loin d'être la seule variable qui intervient pour guider le choix des employeurs en matière de recrutement. On constate simplement que ces derniers ont recours majoritairement à une main d'œuvre jeune non formée initialement aux métiers de l'hôtellerie restauration. Ce constat invite à approfondir les raisons pour lesquelles le secteur peine à garder ces jeunes sortants de formation initiale. La question est également posée de savoir si ceux qui occupent les emplois de l'hôtellerie restauration sans y avoir été spécifiquement formés ont tendance à rester plus longtemps que les autres dans ce secteur.

ANNEXE 1 : L'ENQUÊTE GÉNÉRATION 2004

Au printemps 2007, le Céreq a interrogé un échantillon total d'environ 65 000 individus sortis de formation initiale en 2004. Ces individus sont issus de tous les niveaux de formation et font partie des 737 000 jeunes qui, cette année-là, ont quitté pour la première fois le système éducatif. Cette enquête, qui s'inscrit dans le dispositif des enquêtes générationnelles du Céreq, succède aux trois précédentes réalisées auprès des jeunes sortis de formation initiale en 1992, en 1998 et en 2001. Son objectif est d'analyser les premières années de vie active.

Les questionnaires de l'enquête « Génération 2004 »

Proche du questionnement de « Génération 98 » et de « Génération 2001 », cette enquête privilégie toujours une approche longitudinale de l'insertion. Elle permet à chaque jeune de retracer son parcours professionnel, depuis sa sortie du système éducatif en 2004 jusqu'au printemps 2007, soit durant environ trois ans. Grâce à un calendrier mensuel, le jeune reconstitue son parcours. En fonction des situations décrites dans ce calendrier – emploi, chômage, inactivité, reprise d'études ou formation –, des modules de questions lui sont ensuite soumis automatiquement.

Le déroulement de l'enquête

- Une base de sondage

Pour l'enquête Génération 2004, le Céreq a constitué une base de sondage de sortants du système éducatif en 2004. Pour ce faire, il a contacté l'ensemble des rectorats et des universités ainsi que des milliers d'autres établissements tels les centres de formation d'apprentis, les lycées agricoles ou les écoles de l'enseignement supérieur. 1,2 million de jeunes, présumés sortis du système éducatif en 2004, ont ainsi été repérés. Le tirage de l'échantillon s'est effectué sur la base de sondage ainsi constituée.

- Une actualisation des coordonnées téléphoniques

Chaque jeune de l'échantillon a fait l'objet d'une recherche de numéros de téléphone dans les fichiers de France Télécom, afin d'enrichir ou de confirmer les coordonnées qui ont été fournies par son dernier établissement de formation. Si le jeune, ou ses parents, n'est pas retrouvé à l'adresse indiquée, il est alors recherché sur la commune et le département. Pour Génération 2004, un nouveau type de recherche téléphonique a été mis en place sur nom/commune et nom/département de manière à retrouver des membres de sa famille, susceptibles de nous transmettre ses coordonnées.

- Une phase de pré-qualification

Cette phase, distincte de la phase d'enquête, vise à retrouver les individus pour lesquels de nombreux numéros de téléphone sont disponibles suite aux recherches téléphoniques. Elle est également utilisée pour retrouver des jeunes issus de formations pour lesquelles les taux de poursuites d'études sont élevés, tels, par exemple, les sortants de collèges.

- L'enquête

Cette opération a mobilisé 120 enquêteurs durant trois mois. L'interrogation des individus a été réalisée par téléphone avec saisie simultanée des réponses sur ordinateur grâce au système CATI (*Computer Assisted Telephone Interview*).

Les jeunes de la Génération 2004 : qui sont-ils ?

Élèves, étudiants ou apprentis ...

- Ils étaient inscrits dans un établissement de formation l'année scolaire 2003-2004.
 - Ils ont quitté le système éducatif entre octobre 2003 et octobre 2004.
 - Ils n'avaient pas interrompu leurs études une année ou plus avant l'année scolaire 2003-2004 (sauf pour raison de santé).
 - Ils n'ont pas repris leurs études pendant l'année qui a suivi leur entrée sur le marché du travail.
- ⇒ Ils ont été interrogés au printemps 2007, dans le cadre de l'enquête Génération 2004.

ANNEXE 2 : COMPOSITION DE L'ÉCHANTILLON DES SORTANTS DE FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

Les données traitées dans le document concernent des jeunes sortants de formation initiale suivie par voie scolaire ou en apprentissage en 2004.

Les formations retenues se répartissent du niveau V aux niveaux I et II (*cf.* tableau ci-dessous).

<i>Niveaux de sortie</i>	Nb de sortants d'année terminale	Apprentissage	Voie scolaire
DESS, licence, master	155	8	147
BTS	100	2	98
Brevet professionnel, bac techno	74	38	36
Bac pro	173	27	146
MC de niveau 4	25	1	24
BEP	164	46	118
CAP	324	217	107
MC de niveau 5	84	31	53
Ensemble	1099	370	729

Source enquête Génération 2004 Céreq-questionnaire allégé

<i>Spécialités du CAP</i>	Nb de sortants d'année terminale	Apprentissage	Voie scolaire
CAP cuisine	139	118	21
CAP restaurant	103	86	17
CAP agent polyvalent de restauration	62	4	58
CAP services en café brasserie	8	8	0
CAP services hôteliers	12	1	11
Ensemble CAP	324	217	107

Source enquête GÉNÉRATION 2004 Céreq-questionnaire allégé

- En raison de la taille et de la composition de l'échantillon des répondants à l'enquête, les niveaux I et II sont agrégés dans le traitement des indicateurs.

- Les apprentis étant très peu représentés dans l'échantillon au niveau IV, les analyses portent uniquement sur les sortants de formations scolaires (Bac techno et Bac pro). Les sortants d'un bac pro par apprentissage et d'un brevet professionnel ne sont pas étudiés en tant que tels, là encore pour des raisons liées à la faiblesse de l'échantillon. En revanche, quand cela est possible, ils sont étudiés au regard des autres sortants de niveau IV ayant suivi la voie scolaire.
- Pour ce qui est du niveau V, les CAP et les BEP sont traités séparément mais sans qu'il soit possible d'isoler les options du BEP. En effet, le BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie fait l'objet d'un code unique au sein de la nomenclature officielle (510-33403) et il n'est pas possible d'isoler ses trois options : hébergement, service et cuisine. Concernant les CAP, toutes les spécialités sont représentées dans l'échantillon. Les effectifs se concentrent surtout dans les deux CAP « cuisine » et « restaurant » pour lesquels la formation par apprentissage est la norme dans plus de 80% des cas.
- Pour certains indicateurs, nous proposons de fournir des informations pour l'ensemble des sortants de niveaux équivalents, en particulier lorsque l'on observe des différences significatives. Ces éléments permettent de situer les sortants de formation aux métiers de l'hôtellerie restauration par rapport aux autres jeunes de la génération 2004 et d'éviter des comparaisons erronées qui pourraient être dues à l'utilisation des diverses versions de la base d'exploitation, ou encore à la manipulation de notions différentes selon les publications (niveau de sortie, niveau de diplôme, etc.).

ANNEXE 3 : LES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

Les métiers de la restauration

[Agent de restauration](#)

[Chef cuisinier](#)

[Chef gérant](#)

[Commis de cuisine](#)

[Cuisinier\(ère\)](#)

[Diététicien\(ne\) d'exploitation](#)

[Employé\(e\) de café / limonadier](#)

[Employé\(e\) de restauration](#)

[Exploitant en restauration](#)

[Maître d'hôtel](#)

[Pâtissier / pâtissière de restaurant](#)

[Pizzaïolo](#)

[Plongeur\(euse\)](#)

[Serveur / serveuse de restaurant](#)

[Sommelier\(ère\)](#)

[Traiteur organisateur de réceptions](#)

Les métiers de l'hébergement

[Concierge](#)

[Directeur\(trice\) d'hôtel](#)

[Employé\(e\) d'étages](#)

[Employé\(e\) de hall](#)

[Gouvernante](#)

[Gouvernante en établissement de santé](#)

[Réceptionniste](#)

Les métiers du divertissement

[Barman / barmaid](#)

[Caissier\(ère\) de casino](#)

[Chef de table / chef de partie](#)

[Contrôleur auditeur](#)

[Contrôleur aux entrées / contrôleur chargé de la sécurité](#)

[Croupier\(ère\)](#)

[Membre du comité de direction des jeux](#)

[Opérateur\(trice\) vidéo](#)

Les métiers de la thalassothérapie (détente)

[Directeur\(trice\) d'institut de thalassothérapie](#)

[Hôtesse de planning](#)

[Hydrothérapeute / hydrotechnicien\(ne\)](#)

ANNEXE 4 : LES NOMENCLATURES NAF ET PCS

Toute entreprise et chacun de ses établissements se voient attribuer par l'Insee un code caractérisant l'activité principale exercée (APE) par chacun, en référence à la nomenclature d'activités française (NAF).

Le code APE figure dans le répertoire des entreprises (Sirene).

C'est une information essentielle pour la statistique car il est à la base du classement par secteur d'activités.

L'enquête Génération 2004 fournit normalement uniquement une codification en NES (*nomenclature d'activité en 67 postes*) du secteur d'activité. Cependant, un travail de codage manuel à partir du nom et de l'adresse d'une partie de la base a permis de récupérer les codes APE des entreprises et donc de repérer précisément celles pour lesquelles l'activité relève des codes NAF retenus (cf. liste ci-dessous).

Liste des NAF concernées pour le groupe « Hôtellerie Restauration » (*NES=P10*)

55.10Z	Hôtels et hébergement similaire
55.90Z	Autres hébergements
56.10A	Restauration traditionnelle
56.10B	Cafétérias et autres libres-services
56.21Z	Services des traiteurs
56.29A	Restauration collective sous contrat
56.29B	Autres services de restauration n.c.a.
56.30Z	Débits de boissons

Ne sont pas retenues les NAF suivantes :

<i>55.20Z</i>	<i>Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée</i>
<i>55.30Z</i>	<i>Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs</i>
<i>56.10C</i>	<i>Restauration de type rapide</i>

Liste des NAF concernées pour le groupe « Activités récréatives et culturelles » (*NES=P20*)

92.00Z	Organisation de jeux de hasard et d'argent
93.11Z	Gestion d'installations sportives

Liste des NAF concernées pour le groupe « Services personnels » (*NES=P31*)

96.04Z	Entretien corporel (thalassothérapie)
--------	---------------------------------------

NAF 1993 révisée 2003

55.1A	Hôtels touristiques avec restaurant	
55.1C	Hôtels touristiques sans restaurant	
55.1E	Autres hôtels	<i>(major. Ex 551D : Hôtels de préfecture)</i>
55.3A	Restauration de type traditionnel	
55.4A	Cafés tabac	
55.4B	Débits de boissons	
55.4C	<i>Discothèques</i>	<i>(adhésions volontaires)</i>
55.5A	Cantines et restaurants d'entreprises	
55.5C	Restauration collective sous contrat	
55.5D	Traiteurs, organisation de réceptions	
92.6A	<i>Gestion d'installations sportives</i>	<i>(Pour les Bowlings)</i>
92.7A	<i>Jeux de hasard et d'argent</i>	<i>(Pour les casinos-jeux)</i>
93.0K	<i>Activités thermales et de thalassothérapie</i>	<i>(Pour la Thalassothérapie)</i>

NAF 2008

55.10Z Hôtels et hébergements similaires

56.10A Restauration traditionnelle

56.10B Cafétérias et autres libres services

56.21Z Services des traiteurs

56.29A Restauration collective sous contrat

56.29B Autres services de restauration n.c.a.

56.30Z Débits de boissons

Et pour une part de leurs activités

55.90Z Autres hébergements (Voitures-lits)
92.00Z Organisation de jeux de hasard et d'argent (Casinos)
93.11Z Gestion d'installations sportives (Bowlings)
96.04Z Entretien corporel (Thalassothérapie)

Liste des PCS spécifiques de l'hôtellerie – restauration

PCS- 2003

224a Exploitant de petit restaurant, café-restaurant (0 à 2 salariés)

224b Exploitant de petit café, débit de boisson ... (0 à 2 salariés)

224c Exploitant de petit hôtel, hôtel-restaurant (0 à 2 salariés)

224d Exploitant de café, restaurant, hôtel (3 à 9 salariés)

233d Chefs d'entreprises de services (10 à 49 salariés) (*pour les NAF secteur*)

377a Cadres de l'hôtellerie et de la restauration

468a Maîtrise de restauration : salle et service

468b Maîtrise de l'hébergement : hall et étages

488a Maîtrise de restauration : cuisine – production

488b Maîtrise de restauration : gestion d'établissement

561a Serveurs, commis de restaurant, garçons (bar, brasserie, café ou restaur.)

561b Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés

561c Serveurs, commis de restaurant, garçons non qualifiés

561d Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de restaur.

561e Employés de l'hôtellerie : réception et hall

561f Employés d'étage et employés polyvalents de l'hôtellerie

636d Cuisiniers et commis de cuisine

ANNEXE 5 : TABLEAUX STATISTIQUES

(Source enquête Génération 2004 – Céreq)

Sortants hôtellerie restauration (HR)	Taux de chômage		
	mars-05	mars-06	mars-07
Niveaux I et II	16	15	11
Niveaux III (BTS)	8	9	12
Niveaux IV	11	9	8
Niveaux V	33	25	24
<i>dont CAP</i>	41	34	28
<i>dont BEP</i>	25	13	24
Ensemble	22	18	17

Génération 2004 : autre tertiaire	Taux de chômage		
	mars-05	mars-06	mars-07
Niveaux I et II	20	8	6
Niveaux III (BTS)	20	12	9
Niveaux IV	23	17	17
Niveaux V	37	27	26
Ensemble	25	17	15

Sortants hôtellerie restauration (HR)	Temps total passé au chômage durant les trois premières années de vie active*			
	0 mois	De 1 à 5 mois	De 6 à 12 mois	Plus d'1 an
Niveaux I et II	46	27	19	8
Niveaux III (BTS)	44	30	23	3
Niveaux IV	48	25	18	8
Niveaux V dont :	33	19	19	29
<i>Ensemble CAP</i>	31	16	17	36
<i>CAP par apprentissage</i>	36	17	16	31
<i>BEP</i>	35	23	21	21
Ensemble	39	22	19	18

* Cet indicateur est calculé pour l'ensemble des jeunes sortants d'une formation aux métiers du secteur de l'hôtellerie restauration.

Sortants d'autres formations tertiaires	Temps total passé au chômage durant les trois premières années de vie active			
	0 mois	De 1 à 5 mois	De 6 à 12 mois	Plus d'1 an
Niveaux I et II	46	26	18	9
Niveaux III (BTS)	37	30	21	12
Niveaux IV	40	23	18	19
Niveaux V	32	18	18	32
Ensemble	38	24	19	19

Sortants Hôtellerie restauration	Situation à la date de l'enquête en juin 2007				Total
	Actifs		Inactivité	Reprise d'études ou formation	
	Emploi	Chômage			
Niveaux I et II	82	12	2	4	100
Niveaux III (BTS)	86	9	2	3	100
Niveaux IV	80	8	6	5	100
Niveaux V	70	21	5	4	100
<i>dont CAP</i>	68	27	4	1	
<i>dont BEP</i>	68	18	6	8	
Ensemble	76	15	5	4	100

Sortants autres tertiaires	Situation à la date de l'enquête en juin 2007				Total
	actifs		Inactivité	Reprise d'études ou formation	
	Emploi	Chômage			
Niveaux I et II	89	7	2	3	100
Niveaux III (BTS)	84	10	2	4	100
Niveaux IV	72	15	3	10	100
Niveaux V	65	24	6	6	100
Ensemble	76	15	3	6	100

Sortants Hôtellerie restauration	Contrat de travail en juin 2007 (tous emplois confondus)						Part du temps partiel	salaire mensuel net médian primes incluses <i>euros</i>
	ASC, Aide familiale	fonctionnaire, CDI	CDD	contrats aidés	intérim	saisonnier		
	%	%	%	%	%	%		
Niveaux I et II	5	68	13	1	8	4	5	1500
Niveaux III (BTS)	9	71	14		3	4	12	1350
Niveaux IV	4	66	16	5	2	7	7	1250
Niveaux V	5	57	18	8	8	4	21	1190
<i>dont CAP</i>	5	54	19	9	11	3	21	1190
<i>dont BEP</i>	7	60	16	8	5	5	22	1130
Ensemble	6	62	16	6	5	5	15	1200

<i>Sortants Hôtellerie restauration</i>	Catégories socioprofessionnelle de l'emploi en juin 2007 (tous emplois confondus)				
	indépendant	cadre	Profession intermédiaire	employé	ouvrier
	%	%	%	%	%
Niveaux I et II	3	7	55	30	6
Niveaux III (BTS)	9	1	39	28	23
Niveaux IV	2	0	24	28	46
Niveaux V	3	1	18	32	46
<i>dont CAP</i>	3		15	19	63
<i>dont BEP</i>	4	1	20	43	32
Ensemble	4	1	26	30	39

	Catégories socioprofessionnelle des emplois occupés dans le secteur hôtellerie restauration en juin 2007				
	Indépendant	Cadre	Profession intermédiaire	Employé	Ouvrier
	%	%	%	%	%
niveau III BTS	8	1	44	24	23
niveau IV Bac pro	2	1	28	30	40
niveau V	3	1	21	42	34
<i>dont CAP</i>	3		20	37	40
<i>dont BEP</i>	1	2	18	52	27
Ensemble	4	1	29	34	32

Champ : jeunes sortants d'une formation aux métiers de l'hôtellerie restauration et ayant au terme de leur troisième année de vie active un emploi dans le secteur de l'hôtellerie restauration

ISSN : 1776-3177
Marseille, 2010.