



le goût en mouvement

***Lancement de la première
campagne de communication
du secteur de la restauration
sur ses métiers***

DOSSIER DE PRESSE

Paris, le 13 janvier 2011



le goût en mouvement

Sommaire

Une prise de parole inédite des professionnels de la restauration	p. 3
Un défi d'image crucial pour l'avenir de la profession	p. 4
La restauration : 1^e créateur d'emplois et des atouts réels à valoriser	p. 5
Une campagne grand public pour porter l'ambition du secteur	p. 8
<u>Annexes</u>	
Portraits de professionnels de la restauration	p.14
Les signataires du contrat d'avenir	p. 23

* * *

CHIFFRES CLES SUR LE SECTEUR

- 900 000 actifs en France dont plus de 700 000 salariés
- 195 000 établissements en France dont 98 000 de moins de 10 salariés
- 1^{er} créateur d'emplois en France en 2009-2010 avec 30 000 postes créés

- 80% d'emplois en CDI et 85% de temps plein
- Plus d'un quart des salariés ont moins de 25 ans

- 37 000 apprentis et scolaires diplômés chaque année
- 7% des emplois du secteur correspondent à des formations en alternance
- 170 000 salariés en formation continue chaque année



le goût en mouvement

Une prise de parole inédite des professionnels de la restauration

Pour la première fois en France, le secteur de la restauration, réuni au sein du Fonds de Modernisation de la Restauration, lance une grande campagne de communication pour promouvoir ses métiers, moderniser son image, et ainsi resserrer les liens entre les professionnels et l'opinion.

Cette campagne, pilotée par le Fonds de Modernisation de la Restauration, s'inscrit pleinement dans le cadre du Contrat d'Avenir, signé le 28 avril 2009 avec l'Etat.

Qu'est-ce que le Fonds de Modernisation de la Restauration ?

Créé par le contrat d'avenir de la restauration, le Fonds de Modernisation de la Restauration (FMR) est géré par Oséo. Il réunit 9 organisations professionnelles, représentantes du secteur, ainsi que les Pouvoirs Publics.

Le FMR est financé par les professionnels du secteur à travers un prélèvement de 0,12% sur le chiffre d'affaires des établissements (supérieur à 200 000 euros).

A destination du grand public, cette campagne vise à mieux faire connaître la réalité du secteur et particulièrement de ses métiers, encore trop souvent méconnue de l'opinion, et notamment des plus jeunes.

Premier secteur créateur d'emplois en France¹, la restauration se place parmi les plus gros contributeurs à l'économie nationale. Face à cet important besoin de main d'œuvre, à la fois croissant et pérenne (uniquement des emplois non-délocalisables), les professionnels de la restauration sont confrontés à un fort enjeu de recrutement, crucial pour l'avenir du secteur et de ses 195 000 d'établissements.

¹ Près de 30 000 emplois créés entre le 1^e juillet 2009 et le 30 juin 2010



le goût en mouvement

Un défi d'image crucial pour l'avenir de la profession

L'étude d'image « *Regards croisés sur le secteur de la restauration* »² réalisée en mai dernier auprès du grand public et des professionnels du secteur, salariés et patrons d'établissement, a mis en lumière un important décalage de perception entre les différents publics interrogés.

Les Français apprécient leurs restaurateurs : 95% déclarent avoir une bonne image des restaurants qu'ils fréquentent. De même, 86% estiment que les professionnels ont à cœur de fournir un service de qualité tandis que 90% considèrent que le secteur de la restauration est important pour l'économie française et qu'il véhicule une bonne image de la France vis-à-vis de l'étranger.

Pour autant, s'ils apprécient « leur » restaurateur, les Français continue d'avoir **une image mitigée des métiers de la restauration** : s'ils sont plus de 69% à reconnaître que la restauration est « *un secteur dans lequel tout le monde a sa chance* » ou encore 61% que c'est un « *secteur dans lequel on peut vite progresser* », les Français continuent de considérer à une très large majorité - plus de 96% - que les métiers de la restauration sont « *difficiles* » (en raison des conditions de travail). A ce titre, ils sont seulement 19% à avoir envie de travailler dans le secteur.

De même, seulement 19% considèrent que les salariés du secteur sont bien payés, et 35% que les patrons traitent bien leurs salariés, alors que les salariés eux-mêmes estiment à 76% « *être bien traités* » par leur patrons et à 64% que c'est un « *secteur valorisant pour ceux qui y travaille* ». **92% des salariés du secteur sont aujourd'hui satisfaits de leur métier** et 71% se sentent optimistes pour leur avenir professionnel.

Ces chiffres témoignent du décalage entre la perception du grand public et la réalité des métiers telle qu'elle est vécue par les professionnels eux-mêmes, qu'ils soient salariés ou patrons d'établissement.

² Etude d'image « *Regards Croisés sur la restauration* », réalisée par TNS Sofres en mai 2010



le goût en mouvement

La restauration : 1^{er} créateur d'emplois et des atouts réels à valoriser

Premier secteur créateur d'emplois en France, la restauration a créé près de 30 000 nouveaux postes entre le 1^{er} juillet 2009 et le 30 juin 2010. Cette tendance qui devrait se poursuivre en 2011 renforce davantage encore l'enjeu stratégique de cette campagne pour le secteur, confronté à des besoins croissants de recrutement.

La restauration doit aujourd'hui (re)créer l'envie pour ses métiers, notamment auprès des jeunes, les professionnels de demain, mais aussi des publics prescripteurs, en particulier les parents et les enseignants souvent très impliqués dans les choix d'orientation.

Pour ce faire, les professionnels de la restauration, représentés par les organisations professionnelles au sein du FMR, ont choisi de **mieux faire connaître leurs métiers, encore trop souvent méconnus du grand public** : des métiers d'experts, des métiers d'avenir, des métiers de passion, des métiers pluriels qui offrent avec de vraies perspectives de carrière, des métiers pour tous et partout dans le monde... autant d'atouts à valoriser pour (re)donner envie, susciter des vocations, et plus largement, resserrer les liens entre les professionnels du secteur et l'opinion.

Des atouts partagés par les salariés, pour qui les métiers de la restauration sont :

- **des métiers au service des gens** : pour 89% des salariés, la restauration est une activité dont les professionnels ont à cœur de fournir un service de qualité
- **des métiers proposant des carrières variées** : parce que la restauration est un secteur qui d'une part, sait s'adapter aux évolutions de la société pour 75% d'entre eux, et d'autre part, « où l'on peut vite progresser » pour 71%
- **des métiers « où tout le monde a sa chance »** : un sentiment partagé par tous - 80% des patrons d'établissement et 77% des salariés
- **des métiers où l'ascenseur social est encore possible** : 71% des salariés et 78% des patrons d'établissement considèrent que la restauration est un secteur « où l'on peut vite progresser »
- **des métiers qui valorisent l'image de la France à l'étranger et contribuent à en faire la première destination touristique mondiale**. Pour 91% des salariés et 81% des patrons d'établissement, la restauration est un secteur qui « véhicule une image positive de la France vis-à-vis de l'étranger ».



le goût en mouvement

Soucieuse de renforcer l'attractivité de ses métiers, la restauration a choisi de mettre en avant cinq thématiques prioritaires, au cœur même de ses fondamentaux et ses priorités pour demain :

- **L'expertise.** Au-delà de l'emblématique Chef, symbole de la profession auprès du grand public, la restauration se compose d'une pluralité de métiers. Maître d'hôtel, barman, chef de salle, sommelier, commis de cuisine, chef de rang ou manager... au total ce sont plus de 15 métiers. Et s'ils sont accessibles à tous, sans condition de diplôme ou d'expérience, ces métiers exigent néanmoins des savoir-faire particuliers, à la fois techniques et relationnels. Quel point commun entre un Chef, un serveur ou un manager ? S'ils partagent la même rigueur et la même passion, chacun fait appel à des qualités spécifiques : écoute et disponibilité pour le serveur, gestionnaire et animateur d'équipe pour le manager ou encore créativité pour le Chef. Des savoir-faire spécifiques qui font de chaque professionnel un expert dans son métier !
- **L'ascenseur social.** La restauration est l'un des rares secteurs d'activité qui reste ouvert à tous. Qu'elle que soit le niveau de formation ou l'expérience professionnelle, tout le monde peut y tenter sa chance ! Et ce, avec de vraies perspectives d'évolution professionnelle quand l'envie de réussir, la motivation et le travail sont là. Changement de poste, mobilité géographique, création d'entreprise, etc. les opportunités dans la restauration sont multiples, laissant à chacun le choix de sa carrière et de son avenir.
- **La formation et l'évolution professionnelle.** Non seulement accessibles à tous sans condition de diplôme ou d'expérience, les métiers de la restauration permettent à ceux qui s'y engagent d'acquérir ou renforcer leur formation, qu'elle que soit leur niveau initial. Se former tout au long de la vie, se former sur le lieu de travail ou dans des écoles spécialisées, c'est une réalité dans la restauration, permettant ainsi à ceux qui le veulent d'évoluer dans leur métier et leur parcours professionnel.

Focus sur la formation dans la restauration

En 2009, près de 170 000 salariés ont bénéficié d'une formation financée par l'OPCA Fafih, qui mutualise les fonds de la formation professionnelle continue auprès des entreprises du secteur. Au cours des cinq dernières années, le nombre de salariés formés a doublé et la formation continue concerne désormais chaque année un salarié sur cinq.

En outre, le secteur investit dans la formation initiale en alternance, et notamment l'apprentissage. En septembre 2009, 21 100 nouveaux apprentis ont signé un contrat d'apprentissage dans le secteur de la restauration, soit une augmentation de 6,7 % par rapport à la rentrée 2008.



le goût en mouvement

- **La création d'entreprise.** Avec plus de 195 000 établissements en France, la restauration est l'un des secteurs de l'économie française où le taux d'entrepreneuriat est le plus élevé. Depuis toujours, elle n'a de cesse d'évoluer et de se structurer, s'adaptant à l'évolution de la société et des modes de consommation. Du restaurant traditionnel à l'arrivée de la restauration rapide, les tendances créent sans cesse de nouvelles opportunités de création d'entreprise. Pour preuve, plus de 20 000 entreprises se créent chaque année³. Tremplin professionnel, évolution de carrière ou seconde vie professionnelle... ouvrir son restaurant est un rêve réalisable !
- **La réussite à l'étranger.** Au cœur de l'identité française, la restauration est l'un des fleurons de l'économie nationale. Elle contribue non seulement au succès de notre pays en tant que première destination touristique mondiale, et participe également à la promotion de la France à travers le monde. En effet, elle est l'un des secteurs qui s'exporte le mieux à l'international comme en atteste la renommée mondiale de nos Chefs ou bien encore la consécration de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'Unesco. Exportation des savoir-faire par la mobilité des salariés ou exportation des concepts de restauration, la restauration française reste une référence à l'international.

³ Création nette d'entreprises selon les données de l'Insee, chiffres 2010.



le goût en mouvement

Une campagne grand public pour porter l'ambition du secteur

Pour la première fois de son histoire, le secteur de la restauration lance le 17 janvier une grande campagne de communication à destination du grand public.

Cette campagne nationale s'appuie sur un dispositif, qui allie à la fois puissance (campagne de publicité), pédagogie (site internet) et modernité (réseaux sociaux), avec le choix d'une signature unique pour porter la voix de la profession.

(1) La Restauration. le goût en mouvement une signature unique et fédératrice

Réunies au sein du FMR, les organisations professionnelles de la restauration ont choisi de se rassembler autour d'une signature unique : « **La restauration, le goût en mouvement** », symbole de l'unité de la profession et de cette volonté commune, partagée par tous les professionnels du secteur, de relever ensemble les défis d'avenir.

Cette signature exprime à la fois les fondamentaux du secteur et ses priorités d'avenir :

- « **la restauration** » d'abord, parce qu'elle concrétise l'union de la profession. Toutes les opérations qui seront menées sous ce logo seront partagées par l'ensemble de la profession,
- « **le goût** » ensuite, parce qu'il est dans les gènes du secteur, la raison d'être de la profession,
- « **en mouvement** », parce qu'il engage l'ensemble de la profession dans une nouvelle dynamique de progrès, de modernisation et de projection vers l'avenir.



le goût en mouvement

Un bloc-marque qui signe l'ensemble de la campagne de la communication.



le goût en mouvement

(2) Une campagne de la publicité nationale

Lancée le 17 janvier pour une durée de 3 semaines, la campagne de publicité se décline dans quatre principaux media : l'affichage, la presse, la radio et le web.

En presse et en affichage, elle met en avant les cinq thématiques prioritaires retenues par le secteur pour faire la promotion de ses métiers et renforcer ainsi l'attractivité auprès de l'opinion, et notamment des candidats potentiels.

Cinq thèmes sur lesquels le secteur a de vrais atouts à mettre en avant. Cinq thèmes qui construisent l'image de la profession sur le terrain de l'emploi et du social



Expertise



Ascenseur social



le goût en mouvement



Et si vous obteniez vos diplômes après avoir été embauché ?

Qu'il soit votre meuble d'étude, la restauration vous permet de pratiquer et d'être formé sur place (du CAP au Bac+5). Le secteur de la restauration crée plus de 30000 emplois par an, rejoignez-nous!

larestaurationmouvement.com



Formation



Et si vous décidiez d'ouvrir votre propre affaire ?

Qui n'a jamais rêvé d'ouvrir son propre restaurant? On attend toujours le bon moment pour se lancer dans cette grande aventure... Et si c'était maintenant? Le secteur de la restauration crée plus de 30000 emplois par an, rejoignez-nous!

larestaurationmouvement.com



Création d'entreprise



Et si vous faisiez profiter le monde de votre savoir-faire ?

Qui n'a jamais rêvé d'ouvrir son propre restaurant? Quel que soit le type de restauration que vous choisissez, c'est une aventure qui peut vous mener loin. Le secteur de la restauration crée plus de 30000 emplois par an, rejoignez-nous!

larestaurationmouvement.com



Réussite à l'étranger



le goût en mouvement

Cette série de cinq visuels, réalisés avec le concours du photographe Tom Nagui, présente de manière moderne et réaliste les différentes facettes du secteur et de ses métiers.

Cette campagne nationale en presse et en affichage est relayée en radio (média « jeune ») par un spot de 30 secondes, qui souligne la contribution du secteur en matière d'emploi et invite les candidats à se renseigner sur les différents métiers de la restauration. Ce spot s'inscrit pleinement dans l'air du temps : en jouant sur les codes de la télé-réalité et des émissions à succès sur la restauration, il interpelle par les mots et le ton, créant ainsi les conditions d'écoute auprès du grand public, et en particulier des jeunes.

Plan media

- **En affichage : 2 310 faces réparties dans 320 gares françaises**
- **En presse : presse quotidienne nationale (y compris les gratuits), presse quotidienne régionale (PQR 66) et presse professionnelle**
- **En radio : RTL, RMC, Chérie, RTL2, Rire&Chansons, Fun radio, Skyrock**
- **En web : sites d'information généralistes, spécialisés cuisine et réseaux sociaux**

Au total plus de 300 millions de contacts tout media confondus pour un budget global de 955 000 euros d'achats medias.



le goût en mouvement

(3) larestaurationenmouvement.com un site Internet dédié aux métiers de la restauration

Porte d'entrée sur la restauration, larestaurationenmouvement.com est un carrefour d'information exclusif pour toutes celles et ceux qui souhaitent s'informer sur le secteur. Cette nouvelle plateforme dédiée à la restauration répertorie à la fois l'actualité du secteur (salons, événements, rencontres, etc.) et présente, sous forme de fiches simples et pédagogiques, ses différents métiers, avec des animations ludiques comme le quizz « Pourquoi pas vous ? ».

La Restauration
9 syndicats,
7 types de
restauration...
Qui sommes-nous?

Nos engagements
Retour sur le Contrat
d'Avenir

Nos métiers
Des fiches
pratiques
pour tout
savoir sur nos
métiers

**Pourquoi
pas vous ?**
Un quizz pour
découvrir votre
futur métier !

**Notre
campagne**
Affiches, spots
radio, web :
tout revoir

**Les
actus**
La
restauration
bouge... au
jour le jour!

LE GOÛT EN MOUVEMENT

LANCER LE WEBDOC

LIRE EN PLEIN ECRAN

Autour du goût

« Le repas
gastronomique des
français » classé au
patrimoine immatériel
de l'humanité.
"Le repas gastronomique des
français" classé au patrimoine
immatériel de l'humanité.
Pour la première fois, depuis mardi 16
novembre, une gastronomie – la nôtre !
- figure au patrimoine de l'humanité*. Ce
repas gastronomique (et hautement
symbolique !) avec ses ...
> En savoir plus

L'agenda

SIRHA
Le salon mondial de l'hôtellerie et de la
restauration
Lyon , du 22 au 26 janvier 2011

Bourse d'Or
24 nations en route vers l'excellence !
Lyon , du 25 au 26 janvier 2011

Studyrama
Salon des formations du tourisme de
l'hôtellerie et de la restauration
Paris , le 5 février 2011

Omnivore Food Festival 2011

Ludovic Pagès Photography sur
Facebook



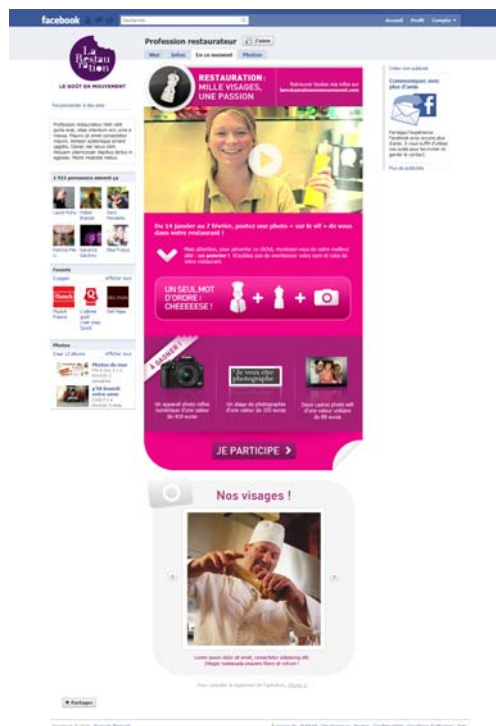
le goût en mouvement

A destination des jeunes, futurs candidats potentiels, mais aussi du grand public, larestaurationenmouvement.com propose le premier web-documentaire sur le secteur. Une approche originale et tripartite qui donne la parole à celles et ceux qui font la restauration française au quotidien : salariés, patrons d'établissement, et aussi les clients ! Ce reportage, qui allie son, photos et vidéos, permet ainsi à l'internaute de découvrir, à travers un parcours personnel, les coulisses de la restauration : organisation d'une journée de travail heure par heure, découverte des métiers et des compétences, pluralité des types de la restauration, c'est toute la diversité de la profession qui s'exprime. Seul point commun entre tous : l'enthousiasme pour ces métiers de passion !

Son format viral en séquences courtes, son caractère animé et interactif permettent au web-documentaire d'apporter rapidement des réponses à chaque visiteur, quelles que soient ses attentes (grand public ou candidat). A ce titre, il prolonge parfaitement l'esprit de la campagne : moderne, dynamique et innovant, il est à l'image de la restauration, telle qu'elle se veut être aujourd'hui et demain.

(4) Profession restaurateur la restauration débarque sur facebook

Complémentaire du site, le lancement d'une page facebook témoigne de la volonté d'ouverture, de dialogue et de modernité de la profession.



D'abord dédiée aux seuls professionnels, salariés et patrons d'établissements, la page *Profession restaurateur* contribuera dans un premier temps à fédérer les acteurs du secteur. Lieu d'information et d'échange, elle relatera toute l'actualité du secteur (conférences, salons, recrutements, formations, innovations, etc.), et invitera les professionnels à se mobiliser autour de la campagne de communication, à travers des opérations événementielles ludiques et conviviales.

A moyen terme, elle s'ouvrira au grand public afin que chacun puisse, s'il le souhaite, rejoindre la communauté des restaurateurs et partager ainsi son expérience. Là encore, elle privilégiera une approche ludique et pédagogique pour continuer d'informer dans la durée sur les métiers, les formations et l'actualité du secteur.



le goût en mouvement

annexes

Témoignages

La parole aux professionnels de la restauration



le goût en mouvement

Laurent, 46 ans

Chef de cuisine, au Coudray Montceaux (91)

Depuis 31 ans dans la restauration

Quels sont selon vous les principaux avantages et atouts de ce secteur ?

Soyons honnêtes, ce secteur n'a pas que des avantages : je pense notamment aux horaires de travail, parfois difficiles à concilier avec une vie familiale... Mais parfois, des horaires décalés permettent d'éviter les heures de pointe que ce soit dans les transports ou dans la vie courante, par exemple quand il s'agit de faire les courses, etc. Plus sérieusement, je n' imagine pas changer de secteur d'activité car je prends beaucoup de plaisir dans mon métier, que je vis avec passion depuis plus de 30 ans. En outre, j'ai la chance, en tant que chef de cuisine, de pouvoir contribuer à la formation des jeunes, dont je dirige l'apprentissage. Je tire une grande satisfaction de cette activité et je prends beaucoup de plaisir à les voir réussir.

Quels sont vos projets ? Comme envisagez-vous votre avenir ?

Aujourd'hui je m'épanouis dans mon statut de chef de cuisine. J'ai déjà dans le passé occupé le rôle de gérant d'établissement mais si je devais me projeter dans l'avenir, je penserais plutôt à approfondir mon rôle de maître d'apprentissage et d'examineur lors des épreuves des apprentis en devenant enseignant.

Quelles sont les qualités requises pour être un « bon » chef de cuisine ?

Dans notre secteur, la santé et l'endurance, chaque jour et tout au long de l'année, sont des qualités importantes. Au delà, il y a bien sûr un savoir-faire, acquis au fil des étapes de la carrière d'un cuisinier. Mais le plus important, à chacune de ces étapes, c'est d'accepter et d'assumer les responsabilités nouvelles, tout en sachant se montrer diplomate, notamment vis à vis des jeunes qui découvrent le métier.

Comment êtes vous rentrés dans ce métier ? Est-ce un choix ?

Oui, tout à fait ! Mes parents étaient charcutiers-traiteurs et travaillaient donc dans le domaine de la cuisine. Je voulais entrer dans le milieu, sans les imiter pour autant. Je me suis donc tourné vers la restauration.



le goût en mouvement

Rudy, 53 ans
Restaurateur, au Coudray Montceaux (91)
Depuis 42 ans dans la restauration

Quels sont à vos yeux les principaux avantages et atouts de ce secteur ?

Pour moi, l'atout principal de ce secteur est le contact formidable qu'il permet avec le public. La nourriture et le sommeil sont la base de l'homme, une nécessité commune pour tous. Répondre à ces besoins primaires et fondamentaux permet de rencontrer des gens issus de tous les horizons, des plus simples aux plus difficiles, des plus communs aux plus distingués. Cette diversité d'échanges et de contact correspond à la diversité du secteur et aux établissements très différents qui le composent. Le secteur HCR offre de nombreuses opportunités.

Quels sont vos projets d'avenir ?

Je souhaite continuer sur ma lancée, consolider ce que j'ai acquis au cours d'une vie de travail : un restaurant toujours plus agréable et sympathique.

Exerciez-vous déjà une activité professionnelle avant d'intégrer le secteur ?

Non. Il s'agit de mon premier et de mon seul secteur d'activité, dans lequel j'ai débuté comme plongeur avant d'évoluer comme serveur... jusqu'à ouvrir mon propre établissement, avec aujourd'hui un restaurant gastronomique.

Avec quelle qualification avez-vous décroché votre premier emploi ?

Mon premier emploi rémunéré était un poste de serveur. Je n'avais aucune qualification à l'époque. Ce n'est qu'ensuite, après avoir passé mon baccalauréat, que j'ai suivi un BTS de gestion hôtelière.

Quelles évolutions de carrière avez-vous connues ?

J'ai obtenu mon BTS de gestion hôtelière à 19 ans, en étant major de ma promotion. Cela m'a ouvert une voie royale dans le domaine de l'hôtellerie de luxe, bien éloigné du café-restaurant de mes parents. A 22 ans, je suis devenu sous-directeur de restaurant dans un palace à Monaco. Avec mon service militaire, j'ai perdu mon poste dans la Principauté. J'ai donc recherché une nouvelle place dans les grandes chaînes hôtelières françaises. Je suis devenu directeur tournant chez Campanile, j'étais le « directeur pompier », parant aux urgences et assurant la continuité. C'est une période qui m'a beaucoup appris en découvrant une variété d'établissements. J'ai occupé les mêmes fonctions dans un autre groupe avant de devenir directeur d'hôtel dans plusieurs établissements. Enfin, il y a 23 ans, j'ai créé ma propre entreprise en reprenant le restaurant grill que j'ai transformé depuis en restaurant gastronomique. J'ai alors pris plaisir à m'inscrire dans la vie de la cité en occupant des responsabilités au sein du réseau des Chambres de commerce. Je suis d'ailleurs Président du réseau des points A (pour apprentissage) des Chambres de commerce françaises.



le goût en mouvement

Samir, 40 ans

Directeur d'établissement, à Paris (75)

Depuis 20 ans dans la restauration

Quels sont à vos yeux les principaux avantages et atouts de ce secteur ?

L'évolution professionnelle qu'offre le secteur : les personnes motivées peuvent évoluer rapidement vers des postes à responsabilité.

Comme envisagez-vous votre avenir dans le secteur ?

Continuer à faire progresser mon établissement.

Exerciez-vous déjà une activité professionnelle avant d'intégrer le secteur ?

Non, la restauration est ma première expérience professionnelle.

Avec quelle qualification avez-vous obtenu votre premier emploi ?

Aucune.

Quelles évolutions de carrière avez-vous connues ?

J'ai débuté comme équipier et je suis aujourd'hui directeur, en étant passé par plusieurs postes d'encadrement. Comme quoi, on peut réussir, y compris quand on commence en bas de l'échelle, sans autre formation que son envie et sa motivation.

Quelle est aujourd'hui votre situation ?

Je suis directeur de l'établissement dans lequel j'ai débuté ma carrière il y a 20 ans déjà !



le goût en mouvement

Xavier, 30 ans

Directeur d'exploitation, à Villiers-sur-Marne (94)

Depuis 13 ans dans la restauration

Quels sont à vos yeux les principaux atouts de ce secteur ?

Dans ce secteur, la pratique du métier est en évolution constante, tout en permettant toujours de nouer des contacts passionnants avec les clients.

Comment envisagez-vous votre avenir dans ce secteur d'activité ?

Avoir mon propre restaurant !

Exerciez-vous déjà une activité professionnelle avant d'intégrer le secteur ?

Non. J'ai débuté dans la restauration à 17 ans.

Avec quelle qualification avez-vous obtenu votre premier emploi ?

J'étais titulaire d'un BEP – CAP Hôtellerie-Restauration.

Quelles évolutions de carrière avez-vous connues dans le secteur ?

J'ai commencé en tant que serveur, avant de devenir Chef de rang leader, puis Adjoint de direction et enfin Directeur d'exploitation.

C'est-à-dire ?

Je suis directeur de restaurant.



le goût en mouvement

Florent, 20 ans

Commis de cuisine, au Coudray Montceaux (91)

Depuis 5 ans dans la restauration

Comment avez-vous débuté dans le secteur de la restauration ?

J'ai débuté comme apprenti il y a 5 ans, je travaillais en alternance.

Quels sont à vos yeux les principaux atouts de ce secteur ?

La cuisine est un métier à la créativité infinie, il y a toujours des choses à inventer.

Quels sont vos projets ? Comme envisagez-vous votre avenir ?

Si j'ai la possibilité, j'aimerais ouvrir mon restaurant pour inventer des recettes.

J'aimerais aussi devenir chef de cuisine dans un grand restaurant.

Quelles évolutions de carrière avez-vous connues ?

Je suis jeune et ma carrière ne fait que commencer. Mais au terme de mon CAP, j'ai participé au Concours du meilleur Apprenti de France, dans lequel j'ai obtenu une médaille d'argent en Île-de-France. Cela m'a donné un surcroît de motivation et de confiance pour l'avenir.

Quelle est aujourd'hui votre situation ?

Je suis commis de cuisine dans un restaurant gastronomique.

Quel jugement portez-vous sur votre formation ?

J'en suis satisfait. Le CAP et Brevet professionnel que j'ai passés m'ont donné un solide bagage pour entrer pleinement dans la vie active. Mes formateurs, dans deux établissements différents, m'ont chacun beaucoup appris.



le goût en mouvement

Hélène, 25 ans
Directrice de restaurant, à Avrainville (91)
Depuis 5 ans dans la restauration

Quels sont à vos yeux le principal atout du secteur ?

La restauration est un secteur qui permet de concilier une activité professionnelle avec un projet de formation.

Quels sont vos projets d'avenir ?

Ce secteur permet de progresser rapidement. Il offre de belles perspectives de carrière en termes d'évolution professionnelle. Et je compte en profiter !

Quelle est votre formation d'origine ?

J'ai suivi un DUT Technique de commercialisation.

Quelles formations avez-vous suivi depuis vos débuts dans la restauration ?

J'ai obtenu en apprentissage une Licence professionnelle en hôtellerie-restauration et j'ai suivi de nombreuses formations internes, notamment techniques (hygiène et sécurité alimentaire, gestion de l'exploitation, informatique...).

Votre parcours représente-t-il pour vous une progression ?

Absolument. J'ai débuté Chef de rang et je suis aujourd'hui Directrice de restaurant, et cela en seulement quatre années.

Quelle est la prochaine étape ?

J'espère évoluer à moyen terme vers un poste de Directrice régionale.



le goût en mouvement

Ivan, 41 ans
Franchisé KFC, à Nîmes (30)
Depuis 22 ans dans la restauration

Quels sont selon vous les principaux atouts de la restauration ?

Ce métier demande du dynamisme, il permet de nouer des contacts et offre de réelles perspectives d'évolution.

Comme envisagez-vous votre avenir dans ce secteur d'activité ?

Continuer à être heureux dans mon travail et à prendre du plaisir.

Exerciez-vous une activité professionnelle avant de créer votre entreprise ?

Oui, chez KFC notamment.

Qu'est-ce qui vous a motivé à créer votre entreprise ?

Mon expérience du métier et mon parcours chez KFC.

Quelles évolutions de carrière avez-vous connues ?

J'ai commencé comme apprenti et je suis aujourd'hui directeur de restaurant.

Comment se porte votre entreprise ?

Très bien. Le chiffre d'affaires est en croissance et nos équipes se développent. Donc tout va bien et je suis confiant pour l'avenir.



le goût en mouvement

Bruno, 44 ans

Directeur associé chez Léon de Bruxelles, à Chartres (28)

Depuis 25 ans dans la restauration

Quels sont à vos yeux les principaux atouts du secteur ?

La restauration est un métier attrayant, de par les contacts que l'on a au quotidien avec les clients mais aussi en raison des perspectives d'évolution qu'ils offrent, en particulier pour les jeunes.

Comme envisagez-vous votre avenir dans la restauration ?

Continuer à mon évolution professionnelle.

Qu'est-ce qui vous a décidé à créer votre entreprise ?

En ouvrant un établissement Léon de Bruxelles, je souhaitais obtenir mon indépendance tout en restant épaulé par une grand enseigne.

Aujourd'hui, comment se porte votre restaurant ?

Plutôt pas mal, malgré la conjoncture actuelle.



le goût en mouvement

annexes

Les organisations professionnelles membres du Fonds de Modernisation de la Restauration



le goût en mouvement



Organisation professionnelle dynamique, la Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie (CPIH) a été créée en 1970. Elle rassemble 20 000 hôteliers, restaurateurs, cafetiers et discothèques permanents ou saisonniers, réunis au sein d'organisations syndicales départementales ou régionales réparties sur la plupart des régions y compris en Outre-mer. Elle regroupe en son sein uniquement des professionnels indépendants du secteur HCRD pour la plupart propriétaires de leur entreprise.

Ses missions :

Représenter et défendre nos adhérents devant les pouvoirs publics

Etre un interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, comme porte-parole des chefs d'entreprises HCRD indépendants. A ce titre, elle siège dans de nombreuses instances en particulier à la Commission mixte paritaire au sein de laquelle se négocient les accords relatifs à la convention collective nationale des HCR.

Conseiller ses adhérents afin de répondre à leurs questions et les assister dans leurs démarches quotidiennes.

Contact presse : Martine CROHARE – 01 47 66 70 00 ou m.crohare@wanadoo.fr



le goût en mouvement



La Fédération Autonome Générale de l'Industrie Hôtelière Touristique (FAGIHT) est la plus importante organisation syndicale patronale de l'hôtellerie saisonnière française. Elle est le 1^{er} Syndicat de l'Hôtellerie de Tourisme des Stations Classées, le 1^{er} Syndicat de l'Hôtellerie Française de Sports d'Hiver (80%), le 2^{ème} Syndicat National de l'Hôtellerie Indépendante, et le 2^{ème} Syndicat de l'Hôtellerie Thermale en France

Ses missions :

La FAGIHT représente depuis sa création en 1968 l'hôtellerie indépendante de séjour.

Toute son action est tournée vers la défense et la promotion des professionnels indépendants de l'Industrie Hôtelière. Elle représente ainsi leurs intérêts face aux pouvoirs publics tant au niveau national qu'international.

Elle est spécialisée dans les domaines de l'Industrie Hôtelière de Tourisme et de l'Hôtellerie Saisonnière. La FAGIHT, c'est une défense active, des analyses, des initiatives, des propositions et des réalisations constructives en faveur de la Profession.

Elle accompagne et assiste au quotidien l'ensemble de ses adhérents sur tout le territoire français et Outre mer.

Contact presse : Catherine de BRUYNE - 04 79 69 26 18 ou fagiht@fagiht.fr



le goût en mouvement



Organisation patronale, le GNC regroupe la quasi totalité des chaînes hôtelières françaises et étrangères implantées en France.

Il compte parmi ses membres les grands noms de l'hôtellerie dont Alliance Hospitality, Accor (All Seasons, Ibis, Mercure, Novotel, Pullman, Sofitel...), Balladins, B&B Hotels, Choice Hotels, Confort Inn, Hilton, Holiday Inn, Hyatt, Le Méridien, Millenium... soit environ 40% du parc total des chambres des établissements classés tourisme en France (250 000 chambres) et près de la moitié du chiffre d'affaires de l'hôtellerie en France (soit environ 7,5 milliards €).

Présidé par Jacques BARRE, le GNC constitue un syndicat professionnel représentatif, interlocuteur des pouvoirs publics et des grands acteurs économiques, socioprofessionnels et institutionnels, des centrales syndicales des salariés.

Ses missions :

Représenter ses adhérents au niveau local, national, européen et international : le GNC est le porte parole de la profession auprès des organismes et commissions locales, nationales et internationales.

Promouvoir les intérêts professionnels des adhérents : le GNC joue un rôle de lobbying important auprès des pouvoirs publics. Il oriente son action pour faire valoir le poids considérable de la profession dans l'économie touristique et amener les instances nationales et européennes à une meilleure prise en compte des spécificités de la profession.



le goût en mouvement



Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) rassemble des entreprises du secteur de l'alimentation et de la restauration rapide ainsi que de la restauration livrée à domicile.

Le SNARR est très engagé en matière d'avancées sociales. Depuis sa signature, la Convention Collective Nationale a été enrichie de 41 accords et avenants portant notamment sur les salaires, la prévoyance, les transports, la retraite, la formation, le temps partiel, la réduction du temps de travail... Un fonds d'action sociale géré paritairement permet d'attribuer des aides à des salariés rencontrant une difficulté passagère.

Ses missions :

- **Représenter et défendre ses adhérents** : ses adhérents définissent la politique générale et défendent les intérêts généraux de la profession en constante harmonie avec les partenaires de celle-ci. Le Conseil d'Administration qui comprend aussi bien des représentants de grandes chaînes que de petites entreprises indépendantes, se réunit fréquemment pour examiner l'ensemble des dossiers en cours. Parallèlement, des commissions spécialisées étudient les problèmes spécifiques de la profession en fonction de l'actualité.
- **Veiller à la sûreté alimentaire** : une Commission Sûreté Alimentaire se réunit régulièrement et veille à tous les aspects liés à la sécurité des produits. Elle procède actuellement à une révision du Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour le soumettre à nouveau aux autorités compétentes.
- **Conseiller ses adhérents** : une équipe de permanents assure le relais entre les différents adhérents et s'efforce de répondre à toutes les questions que peuvent se poser les membres du syndicat, que ce soit en matière sociale, fiscale, économique, d'hygiène... Pour ce faire, un service téléphonique et une diffusion régulière de l'information sont mis au service de tous les adhérents.

Contact presse : Dominique-Ph. BÉNÉZET - 01 56 62 16 16 ou benezet@snarr.fr



le goût en mouvement



Le SNRPO regroupe les chaînes de restauration libre-service/caféterias et assimilées, avec des enseignes telles que FLUNCH, CASINO, AUTOGRILL, CRESCENDO, ERIS, L'ARCHE, TOCQUENELLE,....

Constitué d'environ 1200 restaurants, dont 700 adhérents au SNRPO et 500 indépendants, ce secteur pèse 1,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour un effectif de 15.000 salariés.

S.N.R.P.O

Syndicat National de la Restauration Publique Organisée

Les restaurants sont essentiellement exploités dans des centres commerciaux des grandes enseignes de distribution (Auchan, Casino, Carrefour, Leclerc, Hyper U...), ou en périphérie urbaine, sur les réseaux autoroutiers, dans les gares, les aéroports..., mais aussi en centres-villes.

Le SNRPO est soumis à une Convention Collective Nationale spécifique, différente de celle des HCR. Il est associé de l'UMIH, Membre du Directoire de l'UMIH et de son Conseil d'Administration.

Ses missions :

Précurseur dans le combat pour l'obtention du taux réduit de TVA (dès 1992, dépôt du premier mémorandum en faveur du taux réduit), le SNRPO s'inscrit dans une démarche orientée dans l'efficacité et la discrétion, notamment dans les missions suivantes :

- **Une mission économique** : assurer le respect du Contrat d'Avenir et la pérennité du taux réduit de TVA ; substituer le régime des titres restaurants pour le personnel HCR pour faire face à la suppression des exonérations des charges sociales sur les repas du personnel ; retrouver avec les émetteurs de Titres Restaurants et la CRT les conditions normales d'un partenariat entre Fournisseurs et Clients ou encore lutter contre charges et contributions excessives, etc.
- **Une mission sociale** : renégociation périodique de la Convention Collective Nationale des caféterias et assimilés (grille des salaires, CQP, prévoyance, etc.),
- **Une mission sociétale** : garantie de la sécurité alimentaire (en lien avec la DGAL) ; accessibilité des handicapés ; sécurité des centres commerciaux les dimanches pendant les heures de fermeture des commerces.

Contact presse : xxxxxxxxxxxx



le goût en mouvement



Créé en 2004, le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC) regroupe 1 470 restaurants en France qui emploient plus de 35 000 salariés répartis sur l'ensemble du territoire.

Ses missions :

Le SNRTC accompagne le changement prévisible de toute une profession vers plus de modernité en apportant sa contribution dans les domaines clés pour l'avenir :

- un dialogue social rénové au sein de la branche,
- les attentes des consommateurs en termes de sûreté alimentaire,
- la mise en œuvre du développement durable dans les pratiques de la restauration,
- et, plus généralement, la promotion de l'image de la profession auprès du public et des salariés.

De nombreuses commissions thématiques permettent aux adhérents de confronter leurs expériences et de faire des propositions en vue de résoudre les problématiques communes.

Elles rendent compte de leurs travaux lors des réunions mensuelles du Conseil d'Administration et lors de l'Assemblée Générale annuelle.

Une équipe de permanents est à l'écoute des adhérents pour répondre à leurs questions, les aider à résoudre leurs problèmes quotidiens, et pour les informer de toutes les évolutions juridiques et réglementaires impactant le secteur d'activité.

Contact presse : Dominique-Ph. BÉNÉZET - 01 56 62 16 16 ou benezet@snrtc.fr



le goût en mouvement



Le SYNHORCAT est une organisation puissante et en plein essor. Les 10 000 établissements adhérents sont repartis sur l'ensemble du territoire, Paris Ile-de-France et en Régions et emploient 100 000 salariés.

Il représente les Hôtels, les Restaurants, les Cafés Bars, Brasseries, les Traiteurs Organisateur de Réception... Il est le 1er syndicat sur Paris Ile-de-France, le 1er syndicat de l'hôtellerie et de la restauration indépendantes et l'unique syndicat représentatif des Traiteurs Organisateur de Réception.

Le SYNHORCAT représente les intérêts des entreprises patrimoniales et indépendantes du secteur des CHR. Il est force de propositions dans les structures interprofessionnelles (Medef, CGPME, CNT...) et auprès des pouvoirs publics. Organisation active en Europe, il est membre de l' HOTREC, Hôtels, Restaurants & Cafés in Europe au sein de laquelle son Président, Didier CHENET siège au Comité exécutif.

Le SYNHORCAT est dirigé par le Président et un Comité Directeur composé des représentants des 5 branches de nos métiers (Restauration, Hôtellerie, Cafés, Bars Brasseries, Traiteurs Organisateur de Réception, et Restauration et Hôtellerie de Prestige), ainsi que des représentants des 5 commissions techniques (Sociale, Emploi-Formation, Européenne et Internationale, Juridique et Fiscale, Qualité et Développement Durable).

Organisation résolument tournée vers l'avenir et les jeunes, il a créé et administre l'EPMTTH⁴, le CFA Médéric et l'ASFOREST⁵ qui organise et dispense tous types de formation notamment le « permis d'exploitation ».

Ses missions :

Informer ses adhérents, au moyen de sa newsletter, de ses sites internet dédiés et de son observatoire de conjoncture pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Accompagner ses adhérents dans leur recrutement et leurs relations contractuelles.

Conseiller ses adhérents grâce à ses juristes experts en matière sociale, juridique, fiscale et de communication.

Défendre ses adhérents devant le conseil des prud'hommes et la Cour d'Appel avec des ex salariés mais aussi au moyen de son dispositif de protection et de couverture juridique.

Rencontrer les décideurs, parlementaires, ministères et presse pour être le **porte parole** privilégié et écouté des professionnels.

Contact presse : Martine PROFICHEL 06 3499 18 72 / 06 68 42 39 56
m.profichel@synhorcat.com

⁴ Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie

⁵ Organisme de formation continue



le goût en mouvement



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) fut créée en 1947 et représente aujourd'hui 80 000 adhérents - issus de l'hôtellerie indépendante, des chaînes volontaires et intégrées, de la restauration traditionnelle et étoilée, des cafés et du monde de la nuit. Bénéficiant d'un solide maillage national, l'UMIH compte 102 bureaux départementaux, 21 bureaux régionaux.

L'UMIH rassemble la majorité des entreprises indépendantes du secteur, deux syndicats associés : le GNC (groupement national des chaînes) et le SNRPO (syndicat national de la restauration publique organisée, plus communément appelé les cafétérias). A ces derniers s'ajoutent 1 adhérent direct : les Bowlings.

L'UMIH constitue une véritable « force de frappe » qui permet de défendre les intérêts des professionnels du secteur CHRD (cafés, hôtels, restaurants, discothèques) auprès des Pouvoirs publics français et européens.

Ses missions :

Informé, défendre et agir dans l'intérêt de ses adhérents et du secteur, aux niveaux local, national, européen et international.

Grâce à ses équipes d'experts mis à la disposition de ses adhérents, elle apporte des conseils pratiques à tous les entrepreneurs des CHRD, dans le but de les aider à développer leur activité.

Contacts presse :

Nathalie HEBTING, UMIH - 01 44 94 19 94 ou communication@umih.asso.fr

Sophie DULIBEAU, VAE SOLIS - 06 18 83 61 14 ou sophie.dulibeau@vae-solis.com