

cinq secteurs qui recrutent (1/5)

Recherche cuisiniers et serveurs désespérément

Les conditions de travail évoluent. Pourtant, la pénurie de candidats en hôtellerie-restauration reste une réalité dans le département.

Un secteur en tension. C'est-à-dire que la demande d'emploi ne couvre pas l'offre. Jamais. Les référents des Pôles Emplois, spécialisés dans l'hôtellerie-restauration sont unanimes : cuisiniers et serveurs manquent en Loir-et-Cher. « *Pourtant, les professionnels, conscients que le secteur a longtemps souffert d'une image peu valorisante auprès des jeunes, ont pris conscience depuis quelques années que des efforts étaient nécessaires. Les conditions de travail ont changé. Certains établissements ont une pointeuse. D'autres ferment plusieurs semaines consécutives dans l'année. Et, que ce soit en restauration gastronomique ou traditionnelle, les salaires sont en évolution pour les personnes ayant de l'expérience.* »

“ Le savoir être... ”

Efforts aussi s'agissant des employés dits « polyvalents » que ce soit en restauration collective ou rapide par exemple. « *Les employeurs demandent davantage une vraie motivation à œuvrer dans ce domaine, plutôt qu'une qualification, estimant que la formation peut se faire sur le terrain.* » Vrai également pour les serveurs. « *Pour beaucoup de patrons, ce qui compte, c'est la formation maison. Et le savoir être avant tout...* »

Pas le cas pour les cuisiniers. « *Il est systématiquement exigé un diplôme. Au moins la forma-*



Améliorer l'image du secteur, pour attirer davantage de jeunes, est depuis quelques années une priorité partagée dans la profession.

tion initiale. Et souvent souhaité de l'expérience. » Quant à l'apprentissage, il reste l'une des meilleures écoles, et nombre d'employeurs privilégient encore cette approche, ouvrant volontiers leur établissement à des jeunes motivés. L'évaluation en milieu de travail, est également « *un outil idéal qui permet à chacun de se découvrir mutuellement. Elle permet au patron de montrer ce qu'il attend, et au demandeur d'emploi*

de vérifier s'il se sent capable d'assumer le poste. Et s'il apprécie l'ambiance in situ. »

Des maisons familiales...

Or, s'agissant de l'ambiance justement, mais aussi des conditions de travail, difficile de généraliser, eu égard à la diversité des établissements, la plupart étant des maisons « familiales ». Idem pour les contraintes bien connues de ces métiers : horaires, cou-

pures quotidiennes, travail dominical, service tard le soir... Autant de caractéristiques qui sont souvent d'autant mieux acceptées si l'on apprécie un travail associant création, contact, et esprit d'initiative...

« *Une certitude, souligne-t-on à Pôle emploi, c'est encore un secteur où la motivation peut faire la différence à l'embauche : les professionnels, souvent entiers, passionnés, travaillent aussi au feeling...* »

(Photo archives NR)

“ Il faut travailler avec son cœur ”

Exit la Halle, métamorphosée, depuis le 28 janvier en « Bistrot du Boucher » en cœur de Blois. Changement de décor, d'ambiance, de carte également. Pour Huguette et Tony Billard, les propriétaires, cette révolution s'est aussi accompagnée d'un gros travail de recrutement, l'équipe initiale s'étant renforcée de huit personnes. « *Conséquence de notre ouverture, désormais, sept jours sur sept.* »

Plongeurs, serveurs, cuisinier, second de cuisine viennent ainsi d'être embauchés, « *via l'ANPE (aujourd'hui Pôle Emploi) et des annonces passées dans la NR.* » Pour huit postes, Huguette Billard a reçu une quarantaine de CV. Et consacré « *beaucoup de temps* », alors que s'achevaient les travaux de l'établissement totalement relooké, à recevoir chacun des candidats.



Pour leur « Bistrot du Boucher », Huguette et Tony Billard ont recruté huit personnes supplémentaires.

(Photo NR, Sébastien Gaudard)

“ S'adapter à notre clientèle ”

« *S'adapter au style de clientèle que nous avons, c'est ça le principal enjeu. Mais il faut aussi tenir compte des situations personnelles des postulants, en*

fonction des contraintes qui sont les nôtres. Contraintes horaires bien sûr, qui peuvent être difficiles à appréhender à notre époque. Celui qui habite loin, celle qui élève seule ses enfants, sont autant de paramètres à intégrer. »

Autre ambition affichée par Huguette Billard, devenue quasiment un principe tout au long d'un parcours professionnel aux expériences multiples (« *Nous avons tenu différents établissements* ») : « *donner aussi une chance aux jeunes* ». Pas toujours simple. Mais, estime-t-elle « *l'apprentissage reste l'idéal pour les confronter aux réalités quotidiennes* ».

Les nouveaux embauchés ont été intégrés à l'équipe huit jours avant l'ouverture du « Bistrot du Boucher ». Pour une immersion en douceur. Et un premier bilan jugé positif après quinze jours d'activité. « *Mais de toute façon, insiste encore Huguette Billard, il n'y a pas de secret. Les métiers de la restauration sont difficiles. Il faut que ce soit une passion. Et travailler aussi avec son cœur.* »

Ch.H.

le chiffre

1.360

C'est le nombre d'entreprises du secteur hôtellerie-restauration enregistrées dans le Loir-et-Cher. De petites structures pour la plupart : 54,6 % d'entre elles comptent de 1 à 9 salariés ; 68 entre 10 et 49 employés. Et quatre ont 50 salariés et plus. En 2008, Pôle Emploi a reçu près de 1.700 offres, sachant que l'on recherche autant de cuisiniers que de serveurs (respectivement 498 et 470 offres) mais aussi beaucoup « d'employés polyvalents de restauration » (300 l'an dernier).

pratique

> **Formation.** Parcours, renseignements et adresses (CFA, lycée hôtelier, Greta, Afec...) sont disponibles à la Maison de l'Emploi du Blaisois ou au Bureau information jeunesse, 15, avenue de Vendôme, à Blois.

> **Forum.** Un forum Pôle Emploi « hôtellerie-restauration » sera organisé le 24 mars à Blois, salle Dorgelès, rue Roland-Dorgelès, à Blois.

> **Jobs.** Les besoins de main-d'œuvre portant sur les week-ends et les périodes de vacances, la restauration sur les aires d'autoroute et la restauration rapide en général restent de bons plans pour les étudiants.

> **Saisonniers.** Des emplois saisonniers sont disponibles sur le bassin de Romorantin, pour des périodes de 4 à 6 mois, sur sept sites d'hébergement de plein air, entre fin mars et septembre.

Envoyez votre CV

Vous êtes tenté par un des métiers évoqués ? Envoyez votre CV à « **La Maison de l'emploi du Blaisois - opération NR** », 15, avenue de Vendôme, 41000 Blois. Votre curriculum sera traité par Nathalie Bonnafous chargée de répondre à toutes vos questions. Elle transmettra les CV aux référents spécialisés de Pôle Emploi. Tél. 02.54.51.94.92.

Mail : maisondelemploiblois@orange.fr Web : www.maison-emploi-blaisois.com

à lire demain

Le bâtiment

Pour l'heure, le bâtiment continue à recruter. On manque principalement de maçons, assistants gros-œuvre, électriciens, plombiers et couvreurs...