



Décembre 2022  
N°2

## Métiers

# Les actifs en emploi des métiers de l'hôtellerie, restauration et alimentation



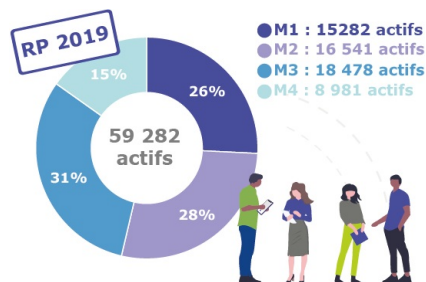
Le groupe de métiers Hôtellerie restauration et alimentation\* se compose de quatre sous-groupes :

- Les *bouchers, charcutiers et boulangers* (qui sera abrégé M1 dans la suite de cette publication)
- Les *cuisiniers* (M2)
- Les *employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration* (M3)
- Les *patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants* (M4)

Ce numéro de StatenPLUS présente les actifs de ces métiers, leurs conditions d'emploi, les secteurs dans lesquels ils exercent leurs professions et propose des comparaisons entre les quatre sous-groupes de métiers.

\*Nomenclature des familles professionnelles (FAP) de niveau 22 pour le groupe Hôtellerie, restauration et alimentation et 87 pour les sous-groupes M1, M2, M3 et M4.

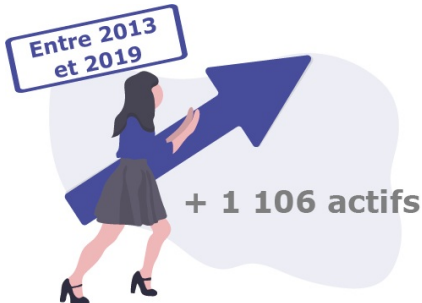
## Description des actifs



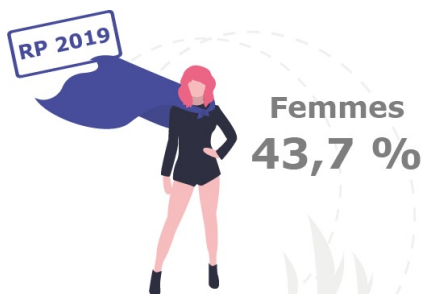
En Normandie, les métiers de l'Hôtellerie, restauration et alimentation comptent **59 282 actifs**, soit **4,7 %** des emplois de la région tous métiers confondus. Près d'un tiers de ces professionnels exercent dans le sous-groupe de métiers *Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration* (M3).

RP : recensement de la population. Voir sources à la fin du bulletin.

Entre 2013 et 2019, le nombre d'actifs en emploi a **augmenté de 1,9 %**. Ce gain est dû aux sous-groupes *Cuisiniers* (M2) et *Employés et agents de maîtrise de*



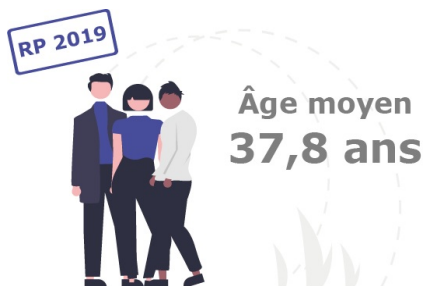
l'hôtellerie et de la restauration (M3) qui ont respectivement gagné 1 310 et 1026 actifs sur six ans. Les sous-groupes *Bouchers, charcutiers et boulangers* (M1) et *Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants* (M4) ont, quant à eux, perdus 484 et 748 actifs sur cette même période.



La **part des femmes** est **inférieure** à la moyenne régionale (48,9 %) pour l'ensemble des métiers de l'Hôtellerie, restauration, alimentation. Toutefois, avec 65,4 % de femmes, le sous-groupe *Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration* (M3) est particulièrement féminisé.



La part des actifs ayant un **niveau d'études supérieures** est inférieure à la moyenne régionale (34,7 %). Cependant, entre 2013 et 2019, cette part a augmenté plus fortement que la moyenne (+30,4 % contre +14,2 % en Normandie toutes professions confondues). Tous les sous-groupes sont concernés par cette augmentation du niveau des actifs en emploi.



Avec 37,8 ans d'**âge moyen**, les actifs étudiés sont bien plus jeunes que l'ensemble des actifs normands tous métiers confondus (41,7 ans).

Cette jeunesse s'observe particulièrement dans le sous-groupe *Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration* (M3) où l'âge moyen est de 34,0 ans. A l'inverse, les actifs du sous-groupe *Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants* (M4) sont plus âgés (46,5 ans).

RP 2019

Répartition des actifs par tranche d'âge

Âge	Moins de 30 ans	de 30 à 49 ans	50 ans et plus
<b>Groupe métiers</b>	<b>33,2%</b>	<b>42,7%</b>	<b>24,1%</b>
M1	34,5%	41,5%	24,0%
M2	32,4%	43,5%	24,2%
M3	46,0%	38,9%	15,1%
M4	6,5%	51,2%	42,3%
<i>Tous métiers confondus</i>	19,7%	44,8%	35,5%

La part des **moins de 30 ans** est plus importante dans les métiers de l'Hôtellerie, restauration et alimentation (33,2 %) que pour l'ensemble des actifs tous secteurs confondus (19,7 %) à l'exception des actifs du sous-groupe *Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants* (M4) où cette part est particulièrement faible (6,5 %).

## Conditions d'emploi des actifs

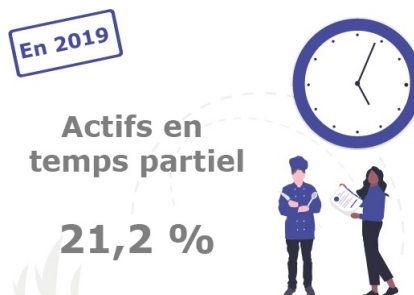
L'ensemble des métiers de l'Hôtellerie, restauration, alimentation présente une part d'actifs en CDI inférieure à la moyenne régionale (74,4 %).

Cependant, la part d'actifs en **CDI** des sous-groupes *Cuisiniers* (M2) et



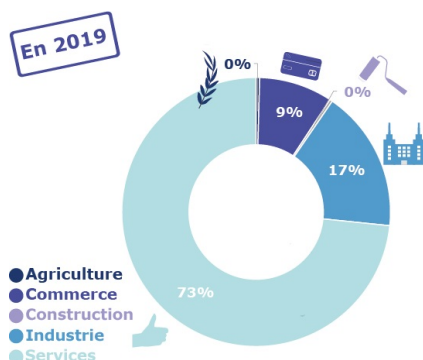
*Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration (M3) est au-dessus de cette moyenne (avec plus de 79 %) et celle du sous-groupe *Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants* (M4) largement en dessous avec 14,7 % d'actif en CDI (au profit des indépendants et des employeurs qui représentent 82,9 % des actifs de ce sous-groupe).*

Bien qu'étant supérieur à la moyenne régionale (17,2 %), l'usage du **temps partiel** dans les métiers étudiés est très hétérogène. Dans les sous-groupes *Cuisiniers* (M2 : 21,8 %) et *Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration* (M3 : 37,5 %), la part des actifs en temps partiel est supérieure à la moyenne régionale et dans les sous-groupes *Bouchers, charcutiers et boulangers* (M1) et *Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants* (M4), elle est très inférieure (respectivement 8,4 % et 8,3 %).



## Les secteurs employeurs

La majorité des actifs des métiers de l'hôtellerie, restauration et alimentation occupe un emploi dans le **secteur des Services\*** (73,4 %) et dépasse la moyenne régionale (61,8 %).



Les actifs des sous-groupes *Cuisiniers* (M2), *Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration* (M3) et *Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants* (M4) sont quasi exclusivement employés dans le secteur des *Services* avec une représentation respective de 95,3 %, 97,5 % et 96,8 %. A l'inverse, le sous-groupe *Bouchers, charcutiers et boulangers* (M1) se différencie nettement avec une forte représentation des actifs dans les secteurs de *l'Industrie* (62,5 %) et du *Commerce* (29,6 %).

## Actualités

### En 2022, la restauration sera humaine grâce au digital

journaldunet (février 2022)

La pandémie a particulièrement perturbé le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. La situation n'est plus aussi catastrophique qu'aux premiers mois de la pandémie, mais il faut continuer de s'adapter à cette nouvelle réalité : les tendances pour 2022 seront liées, pour la plupart, à la situation sanitaire.

## Cartographie prospective des métiers de l'hôtellerie de plein air

Afdas (janvier 2022)

Quelles sont les mutations à l'œuvre dans le secteur de l'hôtellerie de plein air et quels impacts sur les métiers ? La branche de l'hôtellerie de plein air, via son Observatoire des métiers, et l'Afdas avec le soutien du ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, le ministère de la Culture, le ministère des Sports vous proposent une cartographie prospective des métiers.

## Développer les compétences à l'ère du numérique dans le secteur alimentaire », un livre blanc d'Ocapiat

Ocapiat (octobre 2021)

Ocapiat, l'opérateur de compétences pour la coopération agricole, l'agriculture, la pêche, l'industrie agro-alimentaire et les territoires, vient de publier un livre blanc intitulé « Développer les compétences à l'ère du numérique dans le secteur alimentaire », du nom de l'opération FSE qu'il met en lumière. Cet ouvrage dresse un bilan des réalisations mises en œuvre par Ocapiat et ses partenaires, notamment dans les branches meunerie et boulangerie-pâtisserie...

## Hébergement restauration : quelle évolution des effectifs avec la crise ?

Dares (septembre 2021)

L'effectif de l'hébergement-restauration passe de 1 309 000 à 1 072 000 entre février 2020 et février 2021. Il recule donc de 237 000 alors qu'il croît de l'ordre de 50 000 par an au cours des deux dernières années. Le secteur de l'hébergement-restauration a été particulièrement touché par la crise sanitaire.

## Méthodologie

### Vocabulaire

Pour l'ensemble du document, le terme "actifs" désigne les actifs en emploi.

### Périmètre

Les groupes de métiers proposés dans ce numéro sont issus de la nomenclature des familles professionnelles (FAP) détaillée au niveau 22 pour le groupe Hôtellerie, restauration et alimentation et 87 pour les sous-groupes Bouchers, charcutiers et boulanger (M1), Cuisiniers (M2), Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration (M3) et Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants (M4).

### Sources mobilisées

Recensement de la population 2013 et 2019 actifs en emploi au lieu de travail, Insee - Traitement Carif-Oref de Normandie.

[Accéder à Statoscope](#)

**StatenPLUS** est une publication du Carif-Oref de Normandie



Carif-Oref de Normandie  
Site de Caen  
Unité Bat A  
10, rue Alfred Kaster  
14000 Caen

Site de Rouen  
Atrium - BP 1152  
115, boulevard de l'Europe  
76176 Rouen Cedex 1

Directeur de la publication - Luc Chevalier, Carif-Oref de Normandie

Conception et réalisation - Nadine Dudouble, Carif-Oref de Normandie

Crédit photos - undraw.co



