



de la restauration et du tourisme

Les métiers du tourisme

Animateur nature

À mi-chemin entre le tourisme et l'environnement, il fait découvrir des milieux naturels (forêt, montagne, étang...). Il est employé par une collectivité locale (département, association de communes...) ou un parc naturel.

Formation bac S ou bac techno agricole, puis BTS gestion et protection de la nature spécialité animation nature ; ou 5 ans d'études universitaires en biologie ou environnement après le bac S. BAFA (brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur) indispensable.

Guide-interprète

En anglais, en espagnol ou en allemand... il emmène les touristes étrangers à la découverte d'un musée, d'un site ou d'un monument historique. Outre la maîtrise de langues étrangères, ce professionnel possède également des connaissances en histoire, archéologie, arts...

Formation bac + 2 ou 3 ans

Mais aussi : agent d'escalade • agent de comptoir • animateur du patrimoine • billetiste • chef de produit • directeur d'agence de voyages • directeur d'office de tourisme • guide accompagnateur • agent d'accueil •••

Les métiers de l'hôtellerie

Réceptionniste

Il enregistre l'arrivée du client, l'informe des services de l'hôtel. Le réceptionniste prépare les départs et répond au téléphone (les clients peuvent appeler depuis l'autre bout du monde, d'où la nécessité de parler plusieurs langues étrangères). Dans les petits hôtels, le réceptionniste est polyvalent et peut être amené à accomplir des tâches de gouvernante, de caissier, de bagagiste...

Formation de préférence un bac techno hôtellerie et plus si l'on souhaite évoluer. Voir les formations citées pour le concierge d'hôtel.

Mais aussi : agent de réservation • directeur d'hôtel • employé d'hôte • femme-valet de chambre • concierge d'hôtel •••

Recevoir, accueillir, satisfaire, faire découvrir, informer, guider, distraire, accompagner... Que de missions pour les professionnels de ces secteurs qui ont dû évoluer en voyant arriver des clients de plus en plus nombreux, mais aussi avec des demandes nouvelles et des exigences de qualité.

La restauration : entre traditions et innovations

La France est reconnue comme « le pays de la gastronomie », c'est un véritable « patrimoine » culinaire et les chefs français sont reconnus bien au-delà de nos frontières.

La cuisine française est ouverte aux autres, elle laisse une grande place à l'imagination, aux inventeurs, d'où sa grande diversité (cuisine traditionnelle, nouvelle cuisine...). Ce secteur est constamment à la recherche de candidats.

Le tourisme : entre valorisation et développement

La particularité de ce secteur est qu'il influence d'autres secteurs d'activité : commercial, culturel, sportif... Dans certaines régions, il est même un moteur économique, car il met en avant leurs richesses. C'est ainsi que se sont développées de nouvelles formes de tourisme, en particulier le tourisme vert qui attire les étrangers, mais de plus en plus de français également.

L'hôtellerie : entre savoir faire et excellence

La France est le pays le plus visité au monde. Les professionnels de l'hôtellerie se doivent donc de fidéliser les clients et d'en attirer de nouveaux. Pour cela, ils travaillent sur la qualité et la diversité de l'offre faite aux clients. Ces dernières années, de nouveaux types d'hébergement se sont beaucoup développés : gîtes ruraux et chambres d'hôte.



L'hôtellerie - restauration en chiffres

nombre d'établissements en 2004	
134 395	en France
2 061	en Franche-Comté
496	dans l'Aire urbaine
235	dans le Territoire de Belfort
nombre de salariés en 2004	
825 213	en France
10 141	en Franche-Comté
2 471	dans l'Aire urbaine
1 214	dans le Territoire de Belfort

source : UNEDIC 2004.

Les métiers des soins à la personne

Coiffeur

Spécialiste du soin, il maîtrise les techniques telles que shampoing, couleur, coupe, brushing, permanente, mèches, pose de postiches ou de perruques. Pour satisfaire sa clientèle, le coiffeur qui exerce un métier de mode se tient au courant de toutes les tendances et n'hésite pas à innover.

Formation CAP coiffure, peut être complété par une Mention Complémentaire coloriste permanentiste ou styliste visagiste (1 an).

Esthéticien

Soins du visage, massages, épilations, manucures, maquillages, l'esthéticien - cosméticien contribue au bien être de ses client(e)s. Professionnel de la beauté, il peut donner des conseils sur le choix et l'utilisation d'un produit.

Formation CAP esthétique cosmétique : soins esthétiques conseil vente - ou BTS esthétique cosmétique.

Mais aussi : conseiller en parfumerie • manucure • maquilleur •••



Les métiers de l'alimentation

Boucher

Dans un supermarché ou à l'étal de sa boutique, cet expert en viandes choisit et achète les carcasses chez un grossiste, puis les découpe pour les vendre à ses clients. Le boucher conseille aussi sa clientèle sur le choix des morceaux, les façons de les cuisiner, les temps de cuissons.

Formation CAP boucher ou BEP alimentation option préparateur en produits carnés.

Charcutier traiteur

Le charcutier prépare et vend des chairs cuites. Pour cela, il les découpe en morceau et fabrique lui-même rillettes, pâtés, saucisses... Polyvalent, il a également une activité de traiteur. Chaque jour, il concocte des plats cuisinés, prêts à être emportés par le client.

Formation CAP charcutier traiteur ou BEP alimentation dominante charcutier traiteur.

Mais aussi : boulanger • chocolatier confiseur • fromager • poissonnier • tripier • glacier • pâtissier •••



Les métiers de la restauration

Cuisinier

La connaissance de préparations et de recettes de base, des principes de cuisson et de conservation des aliments constituent les bases du métier. Aide-cuisinier, commis, second, chef de partie, chef : un cuisinier peut occuper de multiples fonctions. Plus le restaurant est grand, plus le travail est spécialisé et les fonctions nombreuses.



Formation

CAP cuisine ou BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante production culinaire ; bac Pro restauration option organisation de la production culinaire. Ou encore : bac techno hôtellerie (à partir d'une seconde spécifique) et BTS hôtellerie restauration option art culinaire.

Maître d'hôtel

Il travaille dans les restaurants haut de gamme. Il accueille les clients et les guide vers les vestiaires, puis leur indique une table. En l'absence du sommelier, il conseille un vin adapté aux plats choisis. Il transmet ensuite la commande au chef de rang et commis de salle.

Formation Au minimum : CAP restaurant ou BEP métiers de l'hôtellerie dominante production de services. De préférence : bac pro restauration ou bac techno hôtellerie. Puis on devient maître d'hôtel après plusieurs années d'expérience comme serveur. Parfois, le BTS hôtellerie restauration, des notions en cuisine et en sommellerie peuvent être exigées. La connaissance d'une langue étrangère est indispensable.

Serveur

Dans un petit restaurant, s'il est seul, c'est lui qui dresse les tables, accueille les clients, les installe, prend les commandes, assure le service puis présente et encaisse l'addition. Enfin, dans les restaurants où le nombre de tables est important, on trouve des commis de salle, des chefs de rang et un maître d'hôtel.

Formation CAP restaurant ou BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante production de services.

Mais aussi : barman • directeur de restaurant • employé de restauration collective • garçon de café/serveuse • gérant de restauration collective • responsable de séminaires • réceptions et traiteur •••

Parole de pro ! La restauratrice

Amina, 49 ans, a ouvert son restaurant marocain "la Gazelle d'Or" en 1994 : « pour cela j'ai appris à maçonner, carrelé et bien d'autres choses inattendues ». Cela pour transformer un local délabré en un cadre et un décor agréables pour les clients. « Ce métier, c'est une passion, qui est née de mon goût pour la bonne

cuisine, pour recevoir, pour le contact avec les gens et pour préparer ce que j'aime et faire plaisir sur une assiette ». Restauratrice, c'est presque un sacerdoce, il faut se vouer à son métier, avoir beaucoup de patience. Il ne faut pas avoir peur de travailler et surtout ne pas être à cheval sur les heures.



Vous voulez en savoir plus ? Vous informez ?

Alors, discutez-en avec vos parents, vos professeurs, un conseiller d'orientation ou même allez rencontrer des professionnels du secteur.

Adresses pratiques

CIO Belfort : Centre Commercial des 4 As - 90000 BELFORT - Tél. 03 84 57 32 60

MIFE-Cité des métiers : Place de l'Europe - 90000 BELFORT - Tél. 03 84 90 40 00

ONISEP : www.onisep.fr rubrique "les métiers"