

## CHIFFRES

HÔTELLERIE  
RESTAURATION  
ALIMENTATION

**Plus de 400**  
établissements dont plus de 160  
embauchant au moins 1 salarié

Source : Annonces légales des entreprises, Traitement observatoire m2ed.

## Différents codes NAF concernés

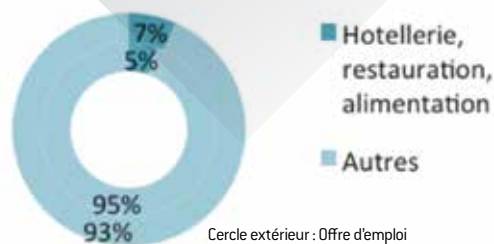
- Débits de boissons
- Hébergements touristiques et autres hébergements
- Hôtels et hébergements similaires
- Restauration de type rapide
- Restauration traditionnelle
- Services des traiteurs
- Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs

Les 5 établissements les plus importants,  
en termes d'effectifs

- Archimede
- Buffalo Grill
- Plateau Nord Drive
- Pizza Del Arte (S.M.Q.L.)
- Courtepaille (Serare)

Comparaison de la DEFM et de l'offre d'emploi  
relative aux codes «rome» Hôtellerie,  
restauration, alimentation

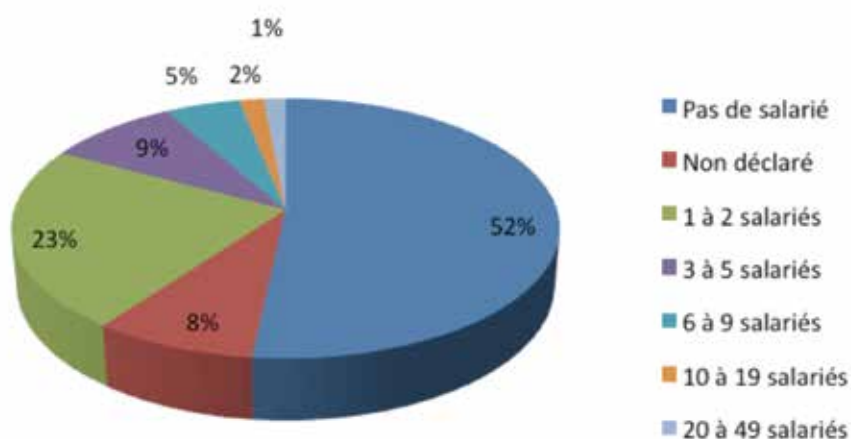
Le schéma est basé sur les 18 métiers  
associés (fiche métier)



Cercle extérieur : Offre d'emploi  
Cercle intérieur : Demande d'emploi en fin de mois  
Source : Pôle Emploi, Traitement observatoire m2ed.

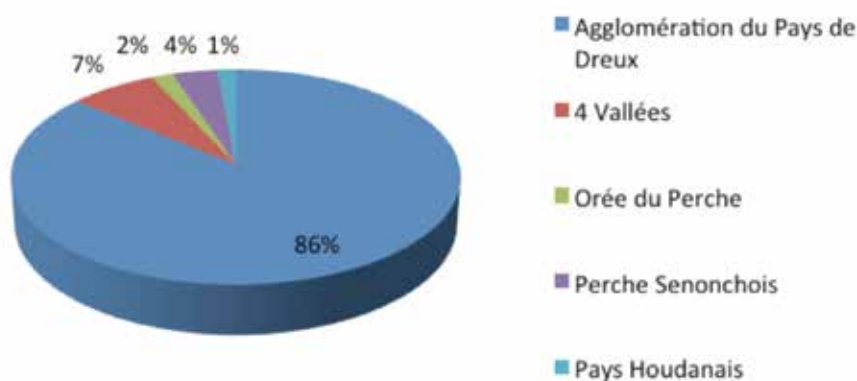
On observe ici que l'offre d'emploi, en proportion,  
est légèrement supérieure à la demande d'emploi.

## Répartition des entreprises relatives à l'Hôtellerie, la restauration et l'alimentation selon leur « tranche effectif » (1er trimestre 2014)



Source : Annonces légales des entreprises, Traitement observatoire m2ed.

## Répartition des entreprises relatives à l'Hôtellerie, la restauration et l'alimentation par EPCI (1er trimestre 2014)



Source : Annonces légales des entreprises, Traitement observatoire m2ed.

## Les projets de recrutements sur l'année 2013 prévus sur cette FAP

Ces données déclaratives ne reflètent en aucun cas les embauches sur cette FAP mais plutôt un « climat », « état d'esprit des entrepreneurs sur leurs possibilités en 2013 ». Source : enquête BMO Pôle Emploi, traitement observatoire m2ed

- Aides, apprentis, employés polyvalents de cuisine : 98 projets
- Bouchers : 20 projets
- Charcutiers, traiteurs : 5 projets
- Vendeurs alimentaires : 33 projets

**Remarque :** Des difficultés sont envisagées pour le recrutement sur certains métiers comme pour les « Bouchers » et les « charcutiers, traiteurs ». Ces projets de recrutement rassemblent 9.4% de l'ensemble des recrutements prévus et recensés sur 2013.

## Bouchers, charcutiers, boulangers

**Boucher**

Choisit, achète, transforme (carcasse entière, gros morceaux de coupe ou pièces de détail) et vend des produits carnés, des volailles et de la triperie.

**Niveaux d'accès** : CAP à bac pro en boucherie.

**Cadres d'exercice** : Boucherie, marché, grande et moyenne surface (GMS), industrie alimentaire.

**Codes ROME associés** : D1101, H2101

**Charcutier traiteur**

Prépare et réalise des produits de charcuterie et des plats cuisinés traiteurs (entrées froides, entrées chaudes, plats cuisinés). Effectue la vente des produits.

**Niveaux d'accès** : CAP à bac pro en charcuterie, traiteur, alimentation.

**Cadres d'exercice** : Boucherie, charcuterie, marché, GMS, industrie alimentaire.

**Code ROME associé** : D1103

**Boulangier**

Fabrique et vend toutes les variétés de pains et viennoiseries.

**Niveaux d'accès** : CAP à bac pro en boulangerie.

**Cadres d'exercice** : Boulangerie, GMS, industrie alimentaire.

**Code ROME associé** : D1102

**Pâtissier, confiseur**

Prépare, confectionne et vend des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacier.

**Niveaux d'accès** : CAP à bac pro en pâtisserie, chocolaterie, confiserie...

**Cadres d'exercice** : Pâtisserie, confiserie, glacier, chocolaterie, GMS, industrie alimentaire.

**Code ROME associé** : D1104

# Cuisiniers et employés de restauration

## Employé polyvalent de restauration

Prépare et assemble des produits, des plats simples chauds ou froids et en effectue la vente.

**Niveau d'accès :** CAP Employé polyvalent de restauration, cuisine.

**Cadres d'exercice :** Restauration collective, établissement de restauration rapide, brasserie, pizzeria, crêperie.

**Codes ROME associés :** G1603, G1604

## Commis, Chef de parties, Cuisinier en restauration traditionnelle

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire. Peut effectuer l'entretien et le nettoyage des équipements de cuisine.

**Niveau d'accès :** CAP en cuisine, pouvant être complété par des Mentions complémentaires spécifiques (desserts, traiteur...).

**Cadres d'exercice :** Brasserie, restaurant traditionnel et gastronomique, entreprise de restauration collective.

**Codes ROME associés :** G1602, G1605

## Chef de cuisine

Commande l'ensemble du personnel de cuisine. Contrôle la préparation et la finition des plats, leur qualité, leur présentation et leur départ vers la salle. Gère son service et décide des menus et de la carte, des prix de revient, de l'achat des marchandises

**Niveau d'accès :** CAP à bac+2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service.

**Cadres d'exercice :** Restaurant traditionnel et gastronomique, entreprise de restauration collective, traiteur.

**Code ROME associé :** G1601

## Serveur, Chef de rang

Effectue le service des plats en salle (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes,...). Entretien la verrerie et la vaisselle.

**Niveau d'accès :** CAP à bac pro en hôtellerie restauration.

**Cadres d'exercice :** Restaurant traditionnel et gastronomique, bar, hôtel.

**Codes ROME associés :** G1801, G1803

## Maître d'hôte

Accueille, place à leur table et conseille les clients. Supervise le service en salle (organisation, coordination de l'équipe, ...).

**Niveau d'accès :** CAP à bac+2 (BTS) en hôtellerie restauration. La pratique de l'anglais et de l'outil informatique peut être demandée.

**Cadres d'exercice :** Restaurant traditionnel et gastronomique, hôtel.

**Code ROME associé :** G1802

## Sommelier

Conseille les clients dans le choix des vins, effectue le service et la dégustation et établit la carte des vins et des boissons. Peut acheter les vins et alcools auprès de fournisseurs et gérer le budget de la sommellerie.

**Niveau d'accès :** CAP à bac pro en sommellerie, hôtellerie restauration.

**Cadres d'exercice :** Restaurant traditionnel et gastronomique, bar à thème, cave vinicole.

**Code ROME associé :** G1804

## Employés de l'hôtellerie

### Employé d'étage

Nettoie, remet en ordre et entretient les chambres, salles de bain et parties communes. Peut participer à l'entretien du linge.

**Niveau d'accès :** CAP à bac pro en services hôteliers.

**Cadre d'exercice :** Hôtel.

**Codes ROME associés :** G1501, G1502

### Bagagiste

Accueille, accompagne (port des bagages, prise en charge des voitures, ...) les clients à leur arrivée, leur départ et durant leur séjour. Peut renseigner les clients sur les services de l'établissement et son environnement.

**Niveau d'accès :** CAP en services hôteliers. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères peut être exigée. Le permis B est requis pour les postes de voiturier.

**Cadre d'exercice :** Hôtel.

**Code ROME associé :** G1702

### Réceptionniste

Accueille les clients et gère les formalités, de l'arrivée au départ. Prend en charge les réservations, la facturation, l'encaissement des séjours et le traitement du courrier.

**Niveaux d'accès :** CAP à bac+2 (BTS) en hôtellerie, tourisme, commerce. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

**Cadre d'exercice :** Hôtel.

**Codes ROME associés :** G1701, G1703

### Gouvernant

Supervise et gère une équipe d'employés d'étage. Contrôle la conformité du travail effectué avant la mise à disposition des chambres.

**Niveau d'accès :** Bac en hôtellerie. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

**Cadre d'exercice :** Hôtel.

**Code ROME associé :** G1503

## Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants

### Directeur de restaurant

Gère son établissement sur les plans humain, technique et administratif. Supervise le travail en cuisine en relation avec le chef, organise le travail en salle, assure les relations avec la clientèle et les fournisseurs. Peut se charger du recrutement des salariés.

**Niveaux d'accès :** CAP à bac+2 (BTS/ DUT) en hôtellerie, restauration, gestion et commerce. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

**Cadres d'exercice :** Restaurant traditionnel et gastronomique, brasserie.

**Codes ROME associés :** G1401, G1402

### Responsable d'établissement de restauration collective

Supervise et contrôle la production et le fonctionnement (cuisine, service, achats, ...) d'un ou plusieurs établissements de restauration. Peut recruter du personnel.

**Niveaux d'accès :** Bac+2 (BTS) à bac+5 (Master) en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective, commerce.

**Cadres d'exercice :** Cuisine centrale, hôpital, entreprise de restauration collective.

**Code ROME associé :** G1404

### Directeur d'hôtel

Dirige, organise et coordonne l'ensemble des services d'un établissement hôtelier (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers,...).

**Niveaux d'accès :** Bac+2 (BTS) à bac+5 (Master) en hôtellerie et restauration, restauration collective, commerce. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est requise.

**Cadre d'exercice :** Hôtel.

**Codes ROME associés :** G1401, G140

### Directeur d'un centre de loisir

Organise l'activité et gère l'exploitation de structures de loisirs ou d'hébergement touristique dans ses dimensions techniques, commerciales, humaines, financières.

**Niveaux d'accès :** CAP à licence en management des établissements de loisirs, hôtellerie de plein air.

**Cadres d'exercice :** Etablissement de jeux, camping, infrastructure sportive, parc de loisirs, résidence de tourisme.

**Code ROME associé :** G1403

## Pour aller plus loin

Sur les métiers de bouche :

**[www.metiersducommerce.fr](http://www.metiersducommerce.fr)**

Sur les métiers de l'hôtellerie restauration :

**[www.umih.fr](http://www.umih.fr)**

Sur le secteur de l'hôtellerie restauration :

**[www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-secteurs-professionnels-a-explorer/Hotellerie-restauration-des-emplois-pourtous-les-gout](http://www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-secteurs-professionnels-a-explorer/Hotellerie-restauration-des-emplois-pourtous-les-gout)**



N°13

FORMATIONS

# HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

Sur le bassin drouais

CONTACTS  
UTILES

## Formation scolaire

**CAP Agent polyvalent de restauration** - Lycée Professionnel Gilbert Courtois

## Formation continue

**Titre Professionnel Agent de restauration** - GRETA de Dreux

**Préparatoire aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie** - AFEC 28

### Lycée professionnel Gilbert Courtois

2 rue Salvador Allende

28100 DREUX

02 37 38 09 10

<http://www.etab.ac-caen.fr/lycee-salvadorallende>

### GRETA de Dreux

1 rue des Marchebeaux

28100 DREUX

02 37 38 90 49

<http://greta-chartres-nogent-chateaudun.tice.ac-orleans-tours.fr/php5>

### AFEC 28

16 rue de la Taye

28110 LUCÉ

02 37 35 92 95

[www.afec.fr](http://www.afec.fr)

### Formation scolaire

---

**BTS Tourisme (en alternance)** - Lycée EFAGRIR - Franz Stock

**Bac pro Cuisine (en alternance)** - Lycée professionnel privé Notre-Dame

**Bac pro Boulanger pâtissier** - Lycée privé Notre-Dame

**Bac pro Commercialisation et services en restauration** - Lycée privé Notre-Dame

**Brevet Professionnel Cuisine (en alternance)** - CFA Interpro

**Brevet Professionnel Restaurant (en alternance)** - CFA Interpro

**Brevet Professionnel Boulanger (en alternance)** - CFA Interpro

**CAP Assistant technique en milieux familial et collectif** - Lycée professionnel Jean-Félix Paulsen

**CAP Agent polyvalent de restauration** - Lycée professionnel Jean-Félix Paulsen

**CAP Boulanger** - Lycée professionnel privé Notre-Dame, CFA interpro.

**CAP Pâtissier** - Lycée professionnel privé Notre-Dame, CFA interpro.

**CAP Cuisine** - Lycée professionnel privé Notre-Dame

**CAP Restaurant** - Lycée professionnel privé Notre-Dame, CFA interpro.

**CAP Services en brasserie-café\*** - Lycée professionnel privé Notre-Dame

**CAP Restaurant (en alternance)** - CFA Interpro

**CAP Boucher (en alternance)** - CFA Interpro

**CAP Charcutier-traiteur (en alternance)** - CFA Interpro

**CAP Chocolatier-confiseur (en alternance)** - CFA Interpro

**Mentions complémentaires Boulangerie spécialisée (en alternance)** - CFA Interpro

**Mentions complémentaires Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (en alternance)** - CFA Interpro

#### Lycée professionnel privé Notre-Dame

Château des Vaux  
28240 SAINT-MAURICE-SAINT-GERMAIN  
02 37 53 70 70  
[www.apprentis-auteuil.org](http://www.apprentis-auteuil.org)

#### Lycée professionnel Jean-Félix Paulsen

1 boulevard du 8 mai 1945  
28200 CHÂTEAUDUN  
02 37 94 08 39  
[www.lyceepaulsen.com](http://www.lyceepaulsen.com)

#### Lycée EFAGRIR – Franz Stock

2 rue des Fleurs  
28630 Mignières  
02 37 26 46 07  
[www.efagrir.com](http://www.efagrir.com)

#### CFA Interprofessionnel d'Eure et Loir

Rue Charles Isidore Douin  
28000 CHARTRES  
02 37 91 66 66  
[www.cfainterpro-28.fr](http://www.cfainterpro-28.fr)

#### GRETA

20 rue du Commandant Chesne  
28000 CHARTRES  
02 37 18 78 35  
<http://greta-chartres-nogent-chateaudun.tice.ac-orleans-tours.fr/php5/>

### Formation continue

---

**CAP Cuisine et CAP restaurant** - GRETA

**Préparatoire aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie** - GRETA



## Autres formations de la région centre et à proximité de l'Eure-et-Loir

**Licence professionnelle Management d'une unité de restauration à thème (en alternance)** - IUT de Tours  
[www.iut.univ-tours.fr](http://www.iut.univ-tours.fr)

**BTS Responsable d'hébergement** - Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois -  
<http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

### **BTS Hôtellerie - restauration**

Lycée des Métiers à Olivet (en alternance) - <http://www.lyc-fdolto-olivet.fr>

Lycée privé Saint-Louis à Montargis - [www.saintlouis-montargis.com](http://www.saintlouis-montargis.com)

Lycée Jacques Coeur à Bourges - <http://lyc-jcoeur.ac-orleans-tours.fr>

Lycée professionnel Châteauneuf à Argenton-sur-Creuse (en alternance) - [www.lycee-chateauneuf.fr](http://www.lycee-chateauneuf.fr)

Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois - <http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

CFA de la Ville de Tours (en alternance) - [www.cfa-tours.fr](http://www.cfa-tours.fr)

### **Mentions complémentaires Accueil - réception**

CFA de la Ville de Tours (en alternance) - [www.cfa-tours.fr](http://www.cfa-tours.fr)

Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois - <http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

**Mentions complémentaires Organisateur de réceptions** - Lycée d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois

<http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr>

**Bac professionnel Boucher, charcutier, traiteur (en alternance)** - CFA Interprofessionnel de l'Indre à Châteauroux - [www.cfacm36.fr](http://www.cfacm36.fr)

**Brevet professionnel Sommelier (en alternance)** - Lycée Albert Bayet - [www.bayet.org](http://www.bayet.org)



N°13

ENTREPRISES

# HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

Cette Famille d'Activités Professionnelles rassemble beaucoup d'établissements. Afin d'en rendre compte de manière exhaustive, nous avons décidé de présenter ces données différemment. En effet, afin de les rendre plus lisible, une présentation cartographiée nous a semblé plus judicieuse et évite de dresser une liste qui serait illisible de par son ampleur.

Nous remercions le service SIG de l'agglomération du Pays de Dreux pour leur aide sur cette cartographie.

