

### Horeca (hôtels, restaurants, cafés) ( 24 )

#### En bref

Le secteur de l'horeca est composé, d'un côté, d'unités spécialisées dans l'hébergement (hôtels, campings, gîtes) et de l'autre, d'un ensemble regroupant les restaurants (restaurants, cafés, brasseries, restauration collective).

Comme pour l'ensemble des secteurs intervenant dans la chaîne alimentaire, le secteur de l'horeca est confronté à un arsenal législatif assez important (traçabilité, autocontrôle, qualité des produits). La connaissance de ces normes de sécurité alimentaire ainsi que leur mise en pratique posent souvent des difficultés aux plus petits établissements (niveaux financier et organisationnel). Ceux-ci préfèrent alors utiliser comme matières premières des produits semi-finis commandés auprès d'entreprises du secteur alimentaire.

De plus, ce secteur est caractérisé par des conditions de travail spécifiques telles que les horaires et la forte présence de temps partiels. Le volume des activités d'un établissement de l'horeca peut fortement varier en fonction de la période de l'année, du climat mais aussi de la santé économique du pays et des événements organisés dans la région de l'établissement.

Ces changements d'activités engendrant une variation de la demande de personnel, le secteur fait souvent appel à de la main-d'oeuvre temporaire, des étudiants ou des intérimaires. Il offre cependant davantage de perspectives d'emploi pour des personnes peu ou semi-qualifiées, même si la connaissance de plusieurs langues reste un atout important.

Enfin, ce secteur se caractérise par son dynamisme et sa capacité d'adaptation aux exigences du consommateur, aux normes d'hygiène et de sécurité et aux nouvelles tendances (slow food, cuisine du terroir, émergence du bio, etc.).

	Nombre d'établissements en 2008	Nombre de postes de travail salarié en 2008	Nombre de travailleurs indépendants en 2008
Wallonie	6 428	25 288	12 416
Bruxelles-Capitale	3 038	25 803	2 085
Flandre	13 396	65 949	24 461
<b>Belgique</b>	<b>22 862</b>	<b>117 040</b>	<b>38 902</b>

Source : ONSS - statistiques décentralisées 31 décembre 2008 et ICN - Comptes régionaux 2008, calculs le Forem

#### En détail

#### Activités du secteur

##### Description du secteur

Au sein du secteur de l'horeca (1), on distingue deux grands types d'activités :

La première, **l'hébergement**, est composée des sous-secteurs suivants :

- Hôtels et hébergement similaire (hôtels, hôtels à appartement, motels).

- Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée (auberges pour jeunes, centres et villages de vacances, gîte de vacances, chambres d'hôtes, etc.).
- Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs.
- Autres hébergements. Ce sous-secteur comprend la mise à disposition de lieux d'hébergement temporaire ou à long terme dans des chambres individuelles ou pour plusieurs personnes (internats d'élèves, résidences d'étudiants, foyers pour travailleurs saisonniers, etc.).

La seconde, **la restauration**, compte trois sous-secteurs :

- Les restaurants et services de restauration mobile. Ce sous-secteur comprend les activités des restaurants qui fournissent des repas complets pour consommation immédiate, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels, de self-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises. À titre d'exemple, citons les restaurants servant des menus à la carte et des plats du jour, les pizzerias, les tavernes-restaurants, les snack-bars, les friteries, les salons de thé, les hamburgers-restaurants, etc.
- Les traiteurs et autres services de restauration c'est-à-dire la fourniture de services de restauration industrielle sur la base de dispositions contractuelles conclues avec le client pour une durée déterminée. Les repas sont généralement préparés dans des cuisines centrales (fourniture de repas aux cantines d'entreprises, aux restaurants universitaires, aux hôpitaux et maisons de repos, etc.).
- Débits de boissons. Ce sous-secteur comprend les activités de préparation et de service de boissons destinées à la consommation sur place (cafés et bars, discothèques, dancings, etc.).

Le secteur de l'horeca est très complémentaire du secteur « Culture, loisir et tourisme ». En effet, un touriste peut à la fois se rendre dans une région pour y visiter un musée mais aussi y goûter les spécialités culinaires et ensuite passer la nuit dans un hôtel.

### *Le secteur aujourd'hui*

Le secteur de l'horeca est un secteur particulier à plus d'un titre.

Tout d'abord, le secteur de l'horeca est fortement réglementé. Les crises alimentaires des dernières années, exacerbant la sensibilité de l'opinion publique quant au risque alimentaire, ont encouragé les responsables politiques à édicter des normes et à mieux contrôler leur application. À titre d'exemple, citons l'interdiction de surgeler ses propres préparations sauf si l'on possède un tunnel de congélation, l'interdiction d'utiliser des planches en bois, l'obligation d'assurer l'autocontrôle et la traçabilité des produits. Ces normes de sécurité alimentaires ont une grande légitimité parmi les clients qui sont de plus en plus exigeants concernant la qualité et la traçabilité des produits. La connaissance de ces normes de sécurité alimentaire et leur mise en pratique sont considérées par beaucoup de restaurateurs comme une difficulté. « À l'exception de la restauration collective et de la restauration rapide, la moitié des employeurs reconnaît vraiment éprouver des difficultés à connaître la législation sur la sécurité alimentaire. Plus l'établissement est petit, plus c'est le cas. Manifestement, l'application des nouvelles normes alimentaires fait peur à la restauration traditionnelle (...). Ils craignent de réelles difficultés financières. » (2).

Cette tendance à la normalisation ne fait que s'accroître. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) a significativement augmenté ses contrôles en 2009 (145 989 missions, soit une augmentation de 37 % par rapport à 2008). Les résultats les plus faibles concernent le secteur Horeca avec seulement 57 % des établissements qui respectent les normes de sécurité et d'hygiène. Dans ses propositions pour améliorer la situation, l'AFSCA va jusqu'à envisager de publier sur son site Internet les résultats des établissements (3). Le respect des normes de sécurité et d'hygiène va devenir un véritable défi pour les travailleurs de la restauration.

La restauration, et plus particulièrement la restauration rapide, se tourne de plus en plus vers des produits finis ou semi-finis en provenance de l'industrie alimentaire qu'il suffit aux restaurateurs d'assembler et non plus de cuisiner. Ces produits sont fabriqués à la chaîne selon des protocoles, sans avoir besoin de nombreux cuisiniers. Cette tendance est une des conséquences des normes mises en place dans le secteur ; c'est une manière de transférer le risque alimentaire vers les fournisseurs.

Ensuite, le secteur de l'horeca connaît des conditions de travail spécifiques. Ces conditions sont souvent pointées comme étant difficiles et demandant beaucoup de flexibilité de la part du travailleur.

- Les horaires de travail dans la restauration, les cafés et les hôtels sont spécifiques au secteur. En effet, le personnel de la restauration « commerciale » est amené à travailler tard le soir, à horaire coupé (service du midi et du soir avec une grande pause entre les deux), les jours fériés, pendant de longues périodes et les heures supplémentaires sont fréquentes. « Si dans la restauration commerciale, un salarié sur deux travaille à horaire coupé et après 22 heures et ce, au moins trois à quatre fois par mois, ces conditions sont quasi inexistantes dans la restauration collective » (4). Dans l'hébergement, « les horaires coupés concernent essentiellement les petits établissements où 55 % des salariés ont des horaires coupés et 47 % d'entre eux travaillent après 22 heures et ce, au moins trois ou quatre fois par mois. » (5)
- Le secteur de l'horeca compte énormément d'emplois à temps partiel. « Dans la restauration, six salariés sur dix exercent à temps partiel. En moyenne, dans les autres secteurs, ce taux est deux fois moins élevé.» (6)
- Le secteur connaît un turn-over (7) assez important, particulièrement dans la restauration traditionnelle (un peu plus de 20 % par an). Pour les hôtels, le turn-over est en moyenne de 12 %.

Au niveau des qualifications, ce secteur offre d'avantage de perspectives d'emploi aux personnes peu ou moyennement qualifiées. Selon une étude réalisée par le Forem(8), plus de 40 % du personnel de l'horeca possède un diplôme qui ne dépasse pas le niveau secondaire inférieur, alors que ce taux est inférieur à 30 % dans l'ensemble de la population active wallonne. Cependant, la connaissance de plusieurs langues est un atout dans ce secteur qui est en contact direct avec des étrangers (touristes ou hommes d'affaires). Parmi les employeurs de l'horeca, trois sur quatre préfèrent engager une personne bilingue et lui apprendre le métier que de le former en langue. Dans les hôtels et les campings wallons, les principaux clients sont nos voisins néerlandophones.

Une autre caractéristique du secteur est la variation dans le temps du volume de ses activités. En effet, ce secteur connaît des pics et des creux d'activités (week-end, vacances scolaires, conditions climatiques, etc.). Ces variations d'activités engendrent une fluctuation dans la demande de personnel. C'est pourquoi, la majorité des employeurs font appel à du personnel supplémentaire : en premier lieu, ils se tournent vers la famille ou les connaissances, ensuite viennent les étudiants et les extras. Les employeurs ont beaucoup plus souvent recours aux étudiants (les pics ont souvent lieu durant les vacances scolaires) que les intérimaires notamment pour des raisons financières et de flexibilité. Une autre alternative à ces pics d'activités est l'augmentation des heures prestées par l'effectif de base.

Le peu de qualifications demandées au départ et la flexibilité des horaires facilitent le travail non déclaré dans le secteur de l'Horeca. Afin d'y remédier, le législateur a décidé la baisse de la TVA de 21 % à 12 % pour le secteur de l'Horeca. Entrée en application le 1er janvier 2009, cette baisse de TVA a essentiellement pour but d'encourager le recrutement de 6 000 personnes dans ce secteur et d'ainsi « blanchir » une partie de la main-d'oeuvre sans contrat de travail. Or, au début de l'année 2010, l'emploi total dans l'Horeca serait en léger recul. S'il est avéré que la restauration est un des secteurs les plus durement touchés par la crise économique, il n'en reste pas moins que les objectifs ne sont pour l'heure pas encore atteints.

(1) SPF Economie, P.M.E., Classes Moyennes et Energie, NACE-BEL 2008 Nomenclature des activités économiques avec notes explicatives

(2) Le Forem, Les attitudes et les pratiques à l'égard de la gestion des ressources humaines dans l'écosystème de l'HORECA et du TOURISME en région wallonne, Charleroi, Novembre 2006

(3) Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, Faits et chiffres 2009. Le doigt sur le pouls de la sécurité alimentaire, juin 2010.

(4) Idem (2).

(5) Idem (2).

(6) Idem (2).

(7) Le turn-over est le taux de renouvellement du personnel d'une entreprise.

(8) Idem (2)

## Positionnement économique du secteur

### Commerce extérieur

Le secteur de l'horeca est un secteur qui dépend de la demande intérieure, la production du secteur horeca est consommée en Belgique.

### Chiffre d'affaires

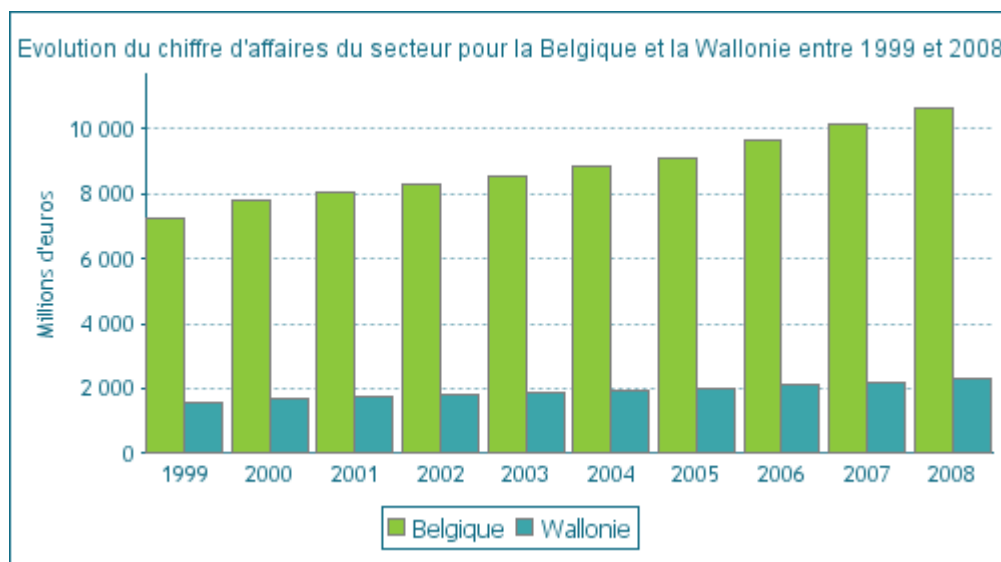
En 2008, le secteur de l'horeca a généré en Belgique un chiffre d'affaires de 10 632 millions d'euros (taux de croissance de 4,4 % par rapport à 2007). Ce chiffre d'affaires est le plus élevé que le secteur ait connu depuis 1999.

En Belgique, la moitié du chiffre d'affaires est générée par le sous-secteur des restaurants (50,7 %), viennent ensuite les cafés (15,7 %), les hôtels (15,2 %) et, les cantines et traiteurs (14,9 %).

Cette ventilation n'est pas tout à fait la même en région wallonne. Si le classement en sous-secteurs reste le même, on remarque une présence plus forte des restaurants (59,8 %) et des cafés (17,8 %) au détriment des hôtels (11,6%) et des cantines et traiteurs (12,1 %).

Plus de la moitié du chiffre d'affaires provient de la Flandre (6 201 millions d'euros, soit 58,3 %), 19,8 % de Bruxelles-Capitale (2 098 millions d'euros) et 21,9 % de la Wallonie (2 331 millions d'euros).

Depuis 1999, le chiffre d'affaires du secteur de l'horeca n'a cessé de croître : une augmentation de 46 % entre 1999 et 2008 en Belgique mais aussi en Wallonie.



Source : SPF Economie, DGSIE 1999-2008, calculs le Forem

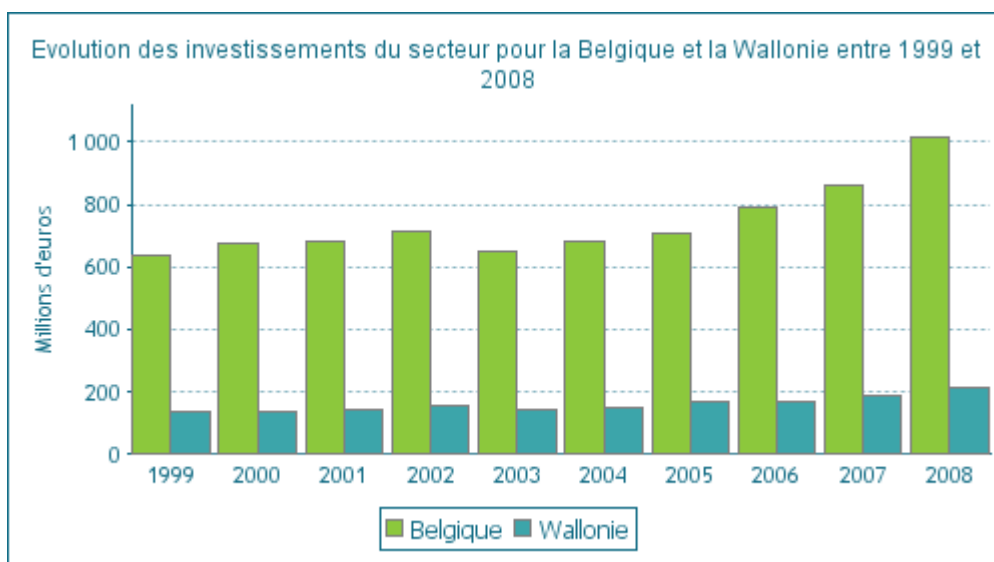
### Investissements

En Belgique, le secteur de l'Horeca a investi pour plus d'un milliard d'euros en 2008.

La part de la Wallonie dans ces investissements est de 21% (215 millions d'euros), celle de la Région de Bruxelles-Capitale de 23 % (230 millions d'euros) et celle de la Région flamande de 56 % (571 millions d'euros).

Le taux de croissance des investissements entre 2007 et 2008 est de 18 %, pour l'ensemble du pays.

En 2008, en Wallonie, 46 % des investissements de l'Horeca concernent le sous-secteur des restaurants. En Belgique, cette part s'élève à 59%.



Source : SPF Economie, DGSIE 1999-2008, calculs le Forem

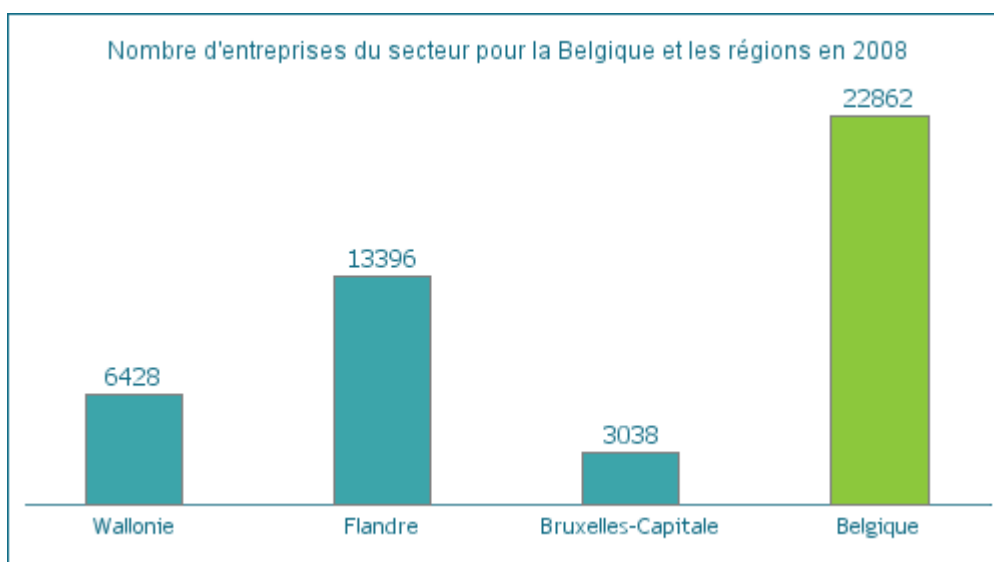
## Entreprises du secteur

### Belgique

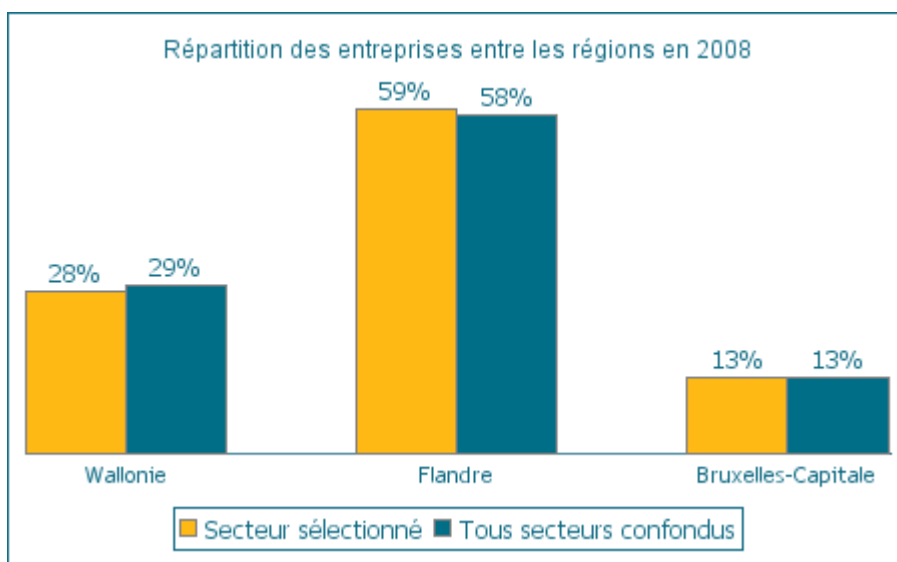
En 2008, le secteur de l'horeca belge compte 22 862 entreprises (1) (qui emploient des salariés). Cela le place à la 4<sup>ème</sup> position en termes de nombre d'entreprises sur l'ensemble des secteurs en Belgique avec plus de 8 % du total des entreprises. Ce chiffre ne tient évidemment pas compte des indépendants. (cf. point « 4 Emploi - 4.2 Les indépendants »).

La répartition géographique des entreprises du secteur horeca est fort semblable à celle de l'ensemble des entreprises, tous secteurs confondus. Une des caractéristiques de l'horeca est la petite taille des entreprises. Parmi les 22 947 sociétés belges appartenant au secteur, 72,4 % emploient moins de 4 personnes.

En termes d'évolution on constate entre 2007 et 2008 une légère diminution du nombre d'entreprises pour l'ensemble du secteur Horeca en Belgique (-0,5 %).



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem

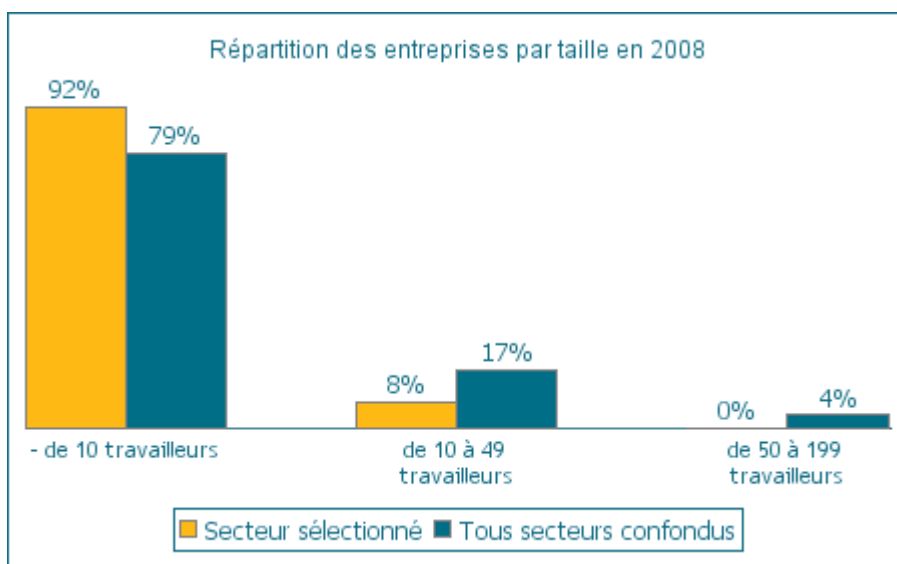
### Wallonie

Au 31 décembre 2008, la Wallonie compte 6 428 entreprises (employant des travailleurs) dans le secteur de l'horeca .

Comme pour l'ensemble du territoire, la plupart (92 %) des entreprises du secteur en Wallonie emploient moins de 10 personnes. Cette proportion de petites entreprises est plus importante pour l'horeca que pour l'ensemble des entreprises wallonnes. De plus, parmi ces entreprises de moins de 10 travailleurs, 83 % sont des très petites entreprises qui comptent moins de 5 travailleurs. Dans ce secteur, il n'y a d'ailleurs que 2 entreprises de plus de 200 travailleurs.

Au total, les entreprises du secteur horeca représentent 8,2 % de l'ensemble des sociétés localisées en Wallonie.

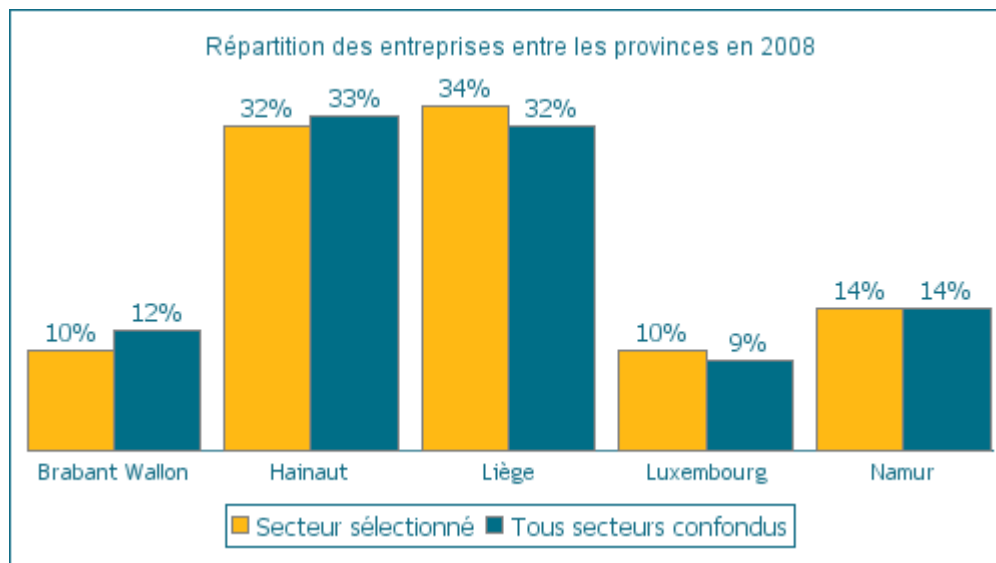
En Wallonie, on constate entre 2007 et 2008 une augmentation de 0,4 % du nombre d'entreprises pour l'ensemble du secteur Horeca.



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem

Les entreprises de l'horeca se situent principalement en province de Liège (34 %) et en province de Hainaut (32 %), comme pour la plupart des secteurs.

Comparé à l'ensemble des secteurs, les provinces de Luxembourg et de Liège comptent proportionnellement plus d'entreprises appartenant au secteur de l'horeca (9,8 % des entreprises de l'horeca contre 8,6 %, tous secteurs confondus pour la province de Luxembourg et 34,5 % des entreprises de l'horeca contre 32,0 %, tous secteurs confondus pour la province de Liège).



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem

(1) Le terme « entreprise » désigne, pour les statistiques ONSS, l'unité d'établissement c'est-à-dire un lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse où s'exerce au moins une activité de l'entreprise. Il ne faut donc pas confondre avec la notion d'employeur (un employeur peut compter différentes unités d'établissement).

## Emploi dans le secteur

### Niveau d'emploi

#### Belgique

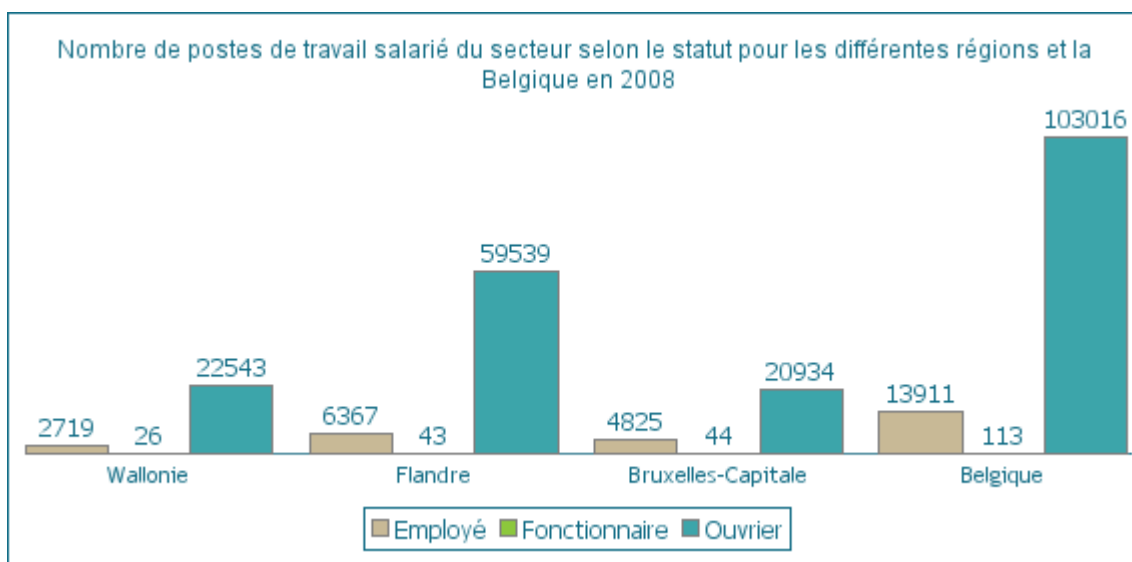
Au 31 décembre 2008, l'horeca comptabilise 117 040 postes de travail salarié en Belgique (1). La majorité de ces personnes travaillent sous le statut d'ouvrier (88 %) et le reste, sous le statut d'employé (11,7 %).

La ventilation des postes salariés selon les sous-secteurs est la suivante : les restaurants 54,8 %, les hôtels 14,6 %, les cantines et traiteurs 13,8 %, les cafés 12,1 % et les autres moyens d'hébergement de courte durée 3,6 %.

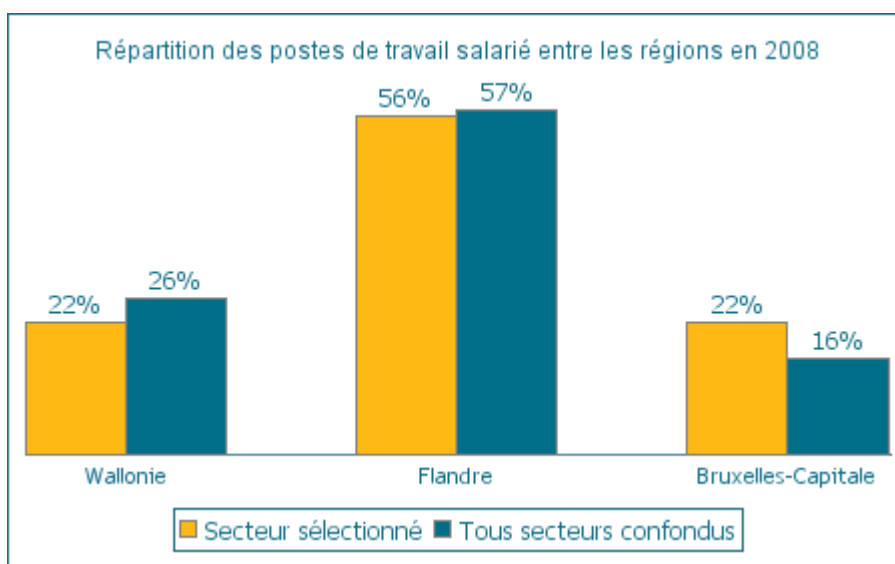
La répartition entre les trois régions du pays montre que la Région de Bruxelles-Capitale représente 22 % des emplois salariés du secteur de l'Horeca. Ce pourcentage est supérieur à celui qu'elle détient pour l'ensemble des salariés tous secteurs confondus (16,5%).

Comme signalé pour les chiffres relatifs au nombre d'entreprises, nous ne comptabilisons pas ici les travailleurs indépendants (activités principales, activités complémentaires et actifs après la pension) appartenant au secteur horeca. Ils sont en effet nombreux et abordés au point 4.2 : les indépendants.

Il est également important de souligner que les statistiques ONSS ne reprennent pas les emplois de la restauration de collectivité en gestion propre car ces postes sont comptabilisés dans le secteur de leur employeur. Par exemple, une cantinière travaillant dans la cantine d'une banque n'est pas comptabilisée dans le secteur de l'horeca mais dans le secteur financier. Il y a donc une série d'emplois dans les cuisines de collectivité qui ne sont pas comptabilisés dans les chiffres présentés dans ce point.



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem



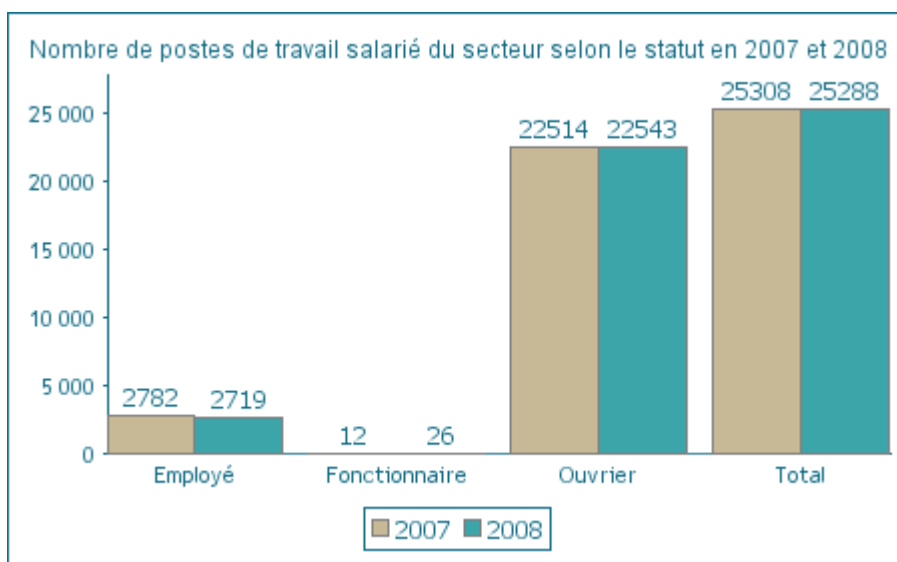
Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem

## Wallonie

Au 31 décembre 2008, on dénombrait en Wallonie 25 288 postes de travail dans le secteur de l'horeca (soit 2,5 % de l'emploi total wallon).

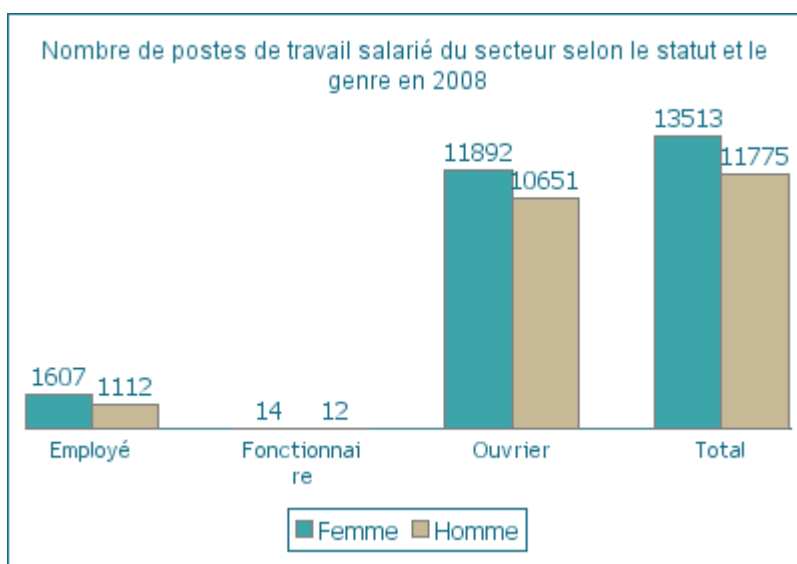
Entre 2007 et 2008, le nombre de postes de travail dans le secteur horeca a diminué : 20 postes de moins soit une très légère diminution de 0,08 %. Cette stagnation du nombre de postes ne doit pas occulter une évolution globalement positive depuis 1996. Cette augmentation de l'emploi total sur les 12 dernières années est principalement due à l'accroissement des postes de travail ouvrier.

En Wallonie, tout comme pour la Belgique, neuf personnes sur dix travaillent dans le secteur de l'Horeca sous le statut d'ouvrier et un dixième sous le statut d'employé. Cette proportion élevée d'ouvriers est une des caractéristiques de l'horeca. En effet, pour l'ensemble des secteurs, 36,8 % des travailleurs prestent leurs activités sous le statut d'ouvrier.



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2007 et 2008, calculs le Forem

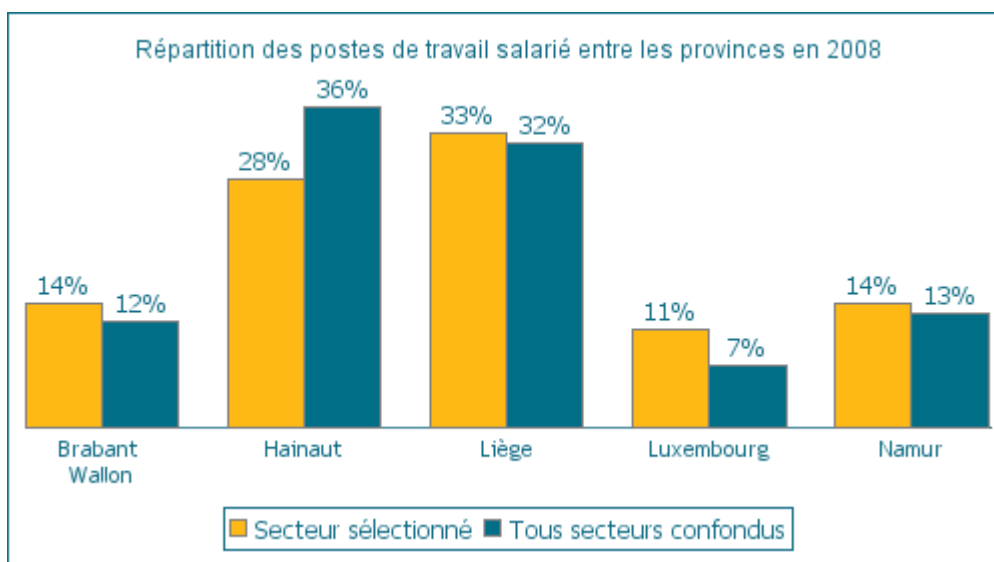
Plus de la moitié des emplois salariés de l'horeca sont occupés par des femmes (53,4 %). Cette proportion est légèrement plus élevée que pour l'ensemble des secteurs (47 %).



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem

Les postes de travail salarié sont principalement situés en province de Liège (33,2 %) et en province de Hainaut (28,3 %).

Cependant, comme le montre la répartition des postes de l'horeca et de tous les secteurs confondus, cette forte présence en chiffre absolu dans la province de Hainaut ne signifie pas une spécialisation de cette province dans ce secteur. Par contre, la province de Luxembourg compte proportionnellement un plus grand nombre d'emplois dans l'Horeca comparé à la répartition géographique de l'ensemble des postes de travail en Wallonie (10,7 % pour l'horeca contre 7,3 % pour l'ensemble des secteurs).



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 31 décembre 2008, calculs le Forem

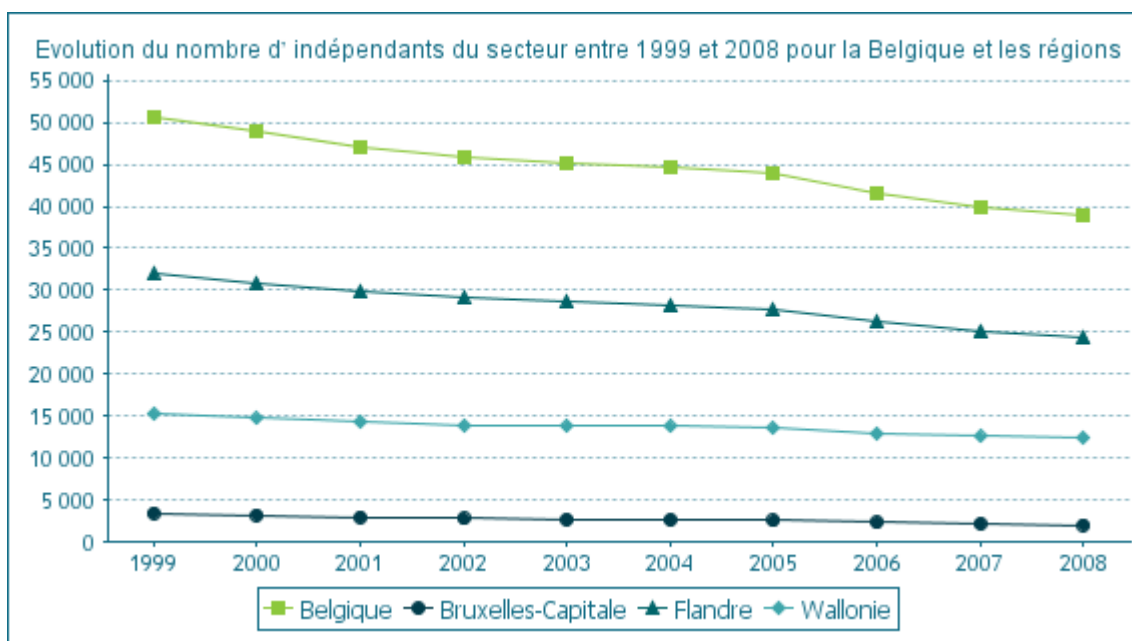
### Les indépendants

Les indépendants (2) sont nombreux dans l'horeca ; on en dénombre 38 962 en 2008.

L'évolution du nombre d'indépendants dans ce secteur est en baisse constante depuis 1999, en Belgique (-23,06 %). Cette tendance se vérifie en Wallonie avec une diminution de 18,63 % du nombre d'indépendants sur la dernière décennie, même si la baisse est moins importante. Pour la dernière année, de 2007 à 2008, on constate une légère diminution du nombre total d'indépendants en Belgique (-2,61 %) et en Wallonie (-1,39 %).

La répartition géographique des indépendants selon les régions montre que 63 % des indépendants sont situés en Flandre, 32 % en Wallonie et seulement 5 % en Région de Bruxelles-Capitale.

La répartition des travailleurs par statut montre que dans l'Horeca, 74 % des travailleurs sont des salariés pour 26 % d'indépendants. C'est en Wallonie que la proportion d'indépendants est la plus élevée (33 %).



Source : ICN - Comptes régionaux 1999 - 2008, calculs le Forem

(1) Les statistiques ONSS comptabilisent les emplois en termes de postes de travail et non en termes de travailleurs. Cela peut mener à une surestimation du nombre de travailleurs dans le cas de temps partiel.

(2) Par travailleurs indépendants il faut entendre « les personnes qui sont seules propriétaires ou copropriétaires des entreprises sans personnalité juridique dans lesquelles elles travaillent, à l'exclusion des entreprises sans personnalité juridique classées comme quasi-sociétés. Sont également considérés comme indépendants : les travailleurs familiaux non rémunérés, les travailleurs à domicile dont le revenu est fonction de la valeur des produits issus du processus de production dont ils sont responsables et les travailleurs exerçant tant individuellement que collectivement des activités de production exclusivement à des fins de consommation finale ou de formation de capital pour leur propre compte » ( ICN, Comptes régionaux - Eléments conceptuels et méthodologiques, mars 2008).

## Associations sectorielles

Ci-dessous vous trouverez une liste non-exhaustive d'associations sectorielles (fédérations patronales, associations paritaires, centres de compétences, clusters ou autres).

	Les Maîtres Cuisiniers de Belgique	<a href="http://www.maitres-cuisiniers.be">http://www.maitres-cuisiniers.be</a>
CGT	Le Commissariat Général au Tourisme de la Région wallonne	<a href="http://cgt.tourismewallonie.be/">http://cgt.tourismewallonie.be/</a>
EPICURIS	Epicuris	<a href="http://www.formation-epicuris.be">http://www.formation-epicuris.be</a>
FeBeD	Fédération belge des distributeurs en boissons	<a href="http://www.febed.be">http://www.febed.be</a>
Ferco	fédération Européenne de la restauration Collective	<a href="http://www.ferco-catering.org">http://www.ferco-catering.org</a>
FIT	Fédération de l'Industrie du Tourisme	<a href="http://www.fit-fti.be/indexfr.php">http://www.fit-fti.be/indexfr.php</a>
Forem Formation Tourisme	Centre de compétence dans le domaine du Tourisme	<a href="http://www.formation-tourisme.be">http://www.formation-tourisme.be</a>
FPPR	Fédération Patronale des Professionnels de la Restauration	<a href="http://www.pfbr-fppr.be/">http://www.pfbr-fppr.be/</a>
HoReCa	Fédération Horeca Wallonie	<a href="http://www.horecawallonie.be/horeca/default.aspx">http://www.horecawallonie.be/horeca/default.aspx</a>
HORECA FORMATION	Centre de formation et de perfectionnement du secteur Horeca	<a href="http://www.horecanet.be/horecavorming/default.asp">http://www.horecanet.be/horecavorming/default.asp</a>

HORECANET	Fonds social et de garantie du secteur Horeca <a href="http://www.horecanet.be">http://www.horecanet.be</a>
OPT	Office de promotion du tourisme de Wallonie et de Bruxelles <a href="http://www.opt.be/accueil/fr/index.html">http://www.opt.be/accueil/fr/index.html</a>
ubc	Union Belge du Catering <a href="http://www.ubcatering.be/">http://www.ubcatering.be/</a>
UNAFRI	Union Nationale des Frituriers <a href="http://www.navefri-unafri.be">http://www.navefri-unafri.be</a>

## Commissions paritaires

Ci-dessous vous trouverez les commissions paritaires liées au secteur.

Numéro de la CP	Intitulé de la CP
302	Commission paritaire de l'industrie hôtelière.

## Métiers du secteur

Les métiers les plus demandés par le secteur d'activités, c'est-à-dire classés par ordre décroissant du nombre d'offres d'emploi reçues par Le Forem en 2006-2007 en provenance de ce secteur .

### [Serveur/serveuse en restauration](#)

Métiers du groupe: Serveur en restauration, Buffetier, Chef de rang, Serveur en collectivité

### [Employé polyvalent/employée polyvalente de restauration](#)

Métiers du groupe: Equipier polyvalent de restauration

### [Cuisinier/cuisinière](#)

Métiers du groupe: Chef de partie, Cuisinier de collectivité, Cuisinier

### [Aide de cuisine](#)

Métiers du groupe: Plongeur (lave-vaisselle), Plongeur (main), Commis de cuisine

### [Employé/employée de café, bar-brasserie](#)

Métiers du groupe: Serveur de bar-brasserie

### [Réceptionniste en établissement hôtelier](#)

Métiers du groupe: Réceptionniste de centre d'hébergement, Premier de réception, Réceptionniste d'établissement hôtelier

### [Employé/employée d'étage](#)

Métiers du groupe: Employé d'étage entretien, Blanchisseur en établissement hôtelier, Employé d'étage room service, Steward pont/cabine

### [Nettoyeur/nettoyeuse de locaux et de surfaces](#)

Métiers du groupe: Technicien de surface

### [Barman/barmaid](#)

Métiers du groupe: Barman

### **Chef de cuisine**

Métiers du groupe: Responsable de restauration à service rapide, Chef de cuisine de collectivité, Chef de cuisine

### **Animateur/animateur généraliste de loisirs**

Métiers du groupe: Animateur d'atelier de centre de loisirs, Responsable de centre de loisirs

### **Vendeur/vendeuse en produits frais (commerce de détail)**

Métiers du groupe: Vendeur détaillant en produits frais

### **Agent/agente d'accueil**

Métiers du groupe: Agent d'accueil, Ouvreur d'espace culturel et/ou de loisirs, Réceptionnaire automobile, Téléphoniste

### **Conducteur-livreur/conductrice-livreuse**

Métiers du groupe: Chauffeur livreur

### **Directeur/directrice de restaurant**

Métiers du groupe: Directeur de restaurant

### **Maître/maîtresse d'hôtel**

Métiers du groupe: Maître d'hôtel

### **Responsable de restauration de collectivité**

Métiers du groupe: Responsable de restauration de collectivité

### **Agent/agente de service de collectivité**

Métiers du groupe: Assistant ménager en collectivité, Agent de soins en hydrothérapie, Assistant logistique en milieu hospitalier, Ouvrier d'entretien du bâtiment, Brancardier

### **Attaché commercial/attachée commerciale en services auprès des entreprises**

Métiers du groupe: Délégué commercial en services auprès des entreprises

### **Agent administratif/agente administrative d'entreprise**

Métiers du groupe: Employé administratif, Aide-comptable

### **Attaché commercial/attachée commerciale en biens de consommation auprès des entreprises**

Métiers du groupe: Délégué commercial en biens de consommation

### **Exploitant/exploitante de café, bar-brasserie**

Métiers du groupe: Exploitant de café, bar-brasserie

### **Jardinier/jardinière d'espaces verts**

Métiers du groupe: Jardinier

### **Secrétaire bureautique polyvalent/polyvalente**

Métiers du groupe: Secrétaire généraliste

### **Attaché commercial/attachée commerciale en biens d'équipement professionnels**

Métiers du groupe: Délégué commercial en biens d'équipement professionnels

## **Codes NACE**

Le secteur Horeca (hôtels, restaurants, cafés) est composé des codes NACE suivant:

55.1 Hôtels et hébergement similaire

55.2 Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée

55.3 Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs

55.9 Autres hébergements

56.1 Restaurants et services de restauration mobile

56.2 Traiteurs et autres services de restauration

56.3 Débits de boissons

N.B. Cette plateforme d'information donne un éclairage sur différentes facettes du marché de l'emploi: les secteurs d'activités, les métiers et professions, les études et formations professionnalisantes. Elle n'a pas de prétention à fournir une analyse exhaustive de tous les aspects de l'activité du marché du travail.