

Secteurs d'activités

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 et les débits de boissons (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 sa région.

Ces changements d'activités engendrant une variation de la demande de personnel, le secteur fait souvent appel à de la main-d'œuvre 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 comme l'intégration des canaux numériques pour connaître et s'adapter aux avis des clients.

La crise sanitaire de 2020 a durement frappé le secteur Horeca. En effet, les cafés et restaurants ont dû fermer leurs portes entre le 14 mars et le 8 juin et après le 21 octobre. Seuls les repas à emporter ont été permis. Hôtels, restaurants et cafés ont fait appel massivement au chômage temporaire. Les aides publiques (droit-passerelle entre autres mesures de soutien) ont permis aux structures les plus fragiles de tenir bon jusqu'au déconfinement. Néanmoins, le niveau de rentabilité d'avant la crise semble encore loin?; de nombreuses faillites et d'importantes pertes d'emploi sont redoutées durant la période 2021-2022.

	Nombre d'établissements en 2019	Nombre de postes de travail salarié en 2019	Nombre de travailleurs indépendants en 2019 (1)
Wallonie	7.690	33.318	25.169
Bruxelles-Capitale	3.500	28.261	8.955
Flandre	15.497	83.058	58.853
Belgique	26.687	144.637	94.454

Sources : ONSS - statistiques décentralisées juin 2019 et INASTI 2019, calculs le Forem

(1) Les indépendants exerçant en Belgique et résidant à l'étranger sont comptabilisés uniquement au niveau du pays. La somme des indépendants pour les 3 régions peut donc être inférieure au nombre d'indépendants en Belgique.

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

L'année écoulée fut particulièrement difficile pour le secteur des restaurants, cafés et hôtels. Contraints à la fermeture pour les cafés et restaurants ou en cruel manque de clientèle pour les hôtels, les établissements peinent à survivre aux conséquences de la pandémie du Covid-19. Ce phénomène sera traité en fin de section, après un aperçu des défis structurels du secteur sur un plus long terme.

L'alimentation, d'année en année, devient un sujet de questions, une préoccupation et un objet de plaisir qui prend de plus en plus de place dans la vie des personnes de notre planète. Or l'alimentation, fait face à un paradoxe étonnant. Alors que le budget des ménages pour se nourrir ne cesse de baisser depuis les années 1980, le consommateur n'a jamais été aussi exigeant en termes de régimes alimentaires, de diversité des produits, de goût et de normes d'hygiène et de sécurité. Par ailleurs, le rythme de travail ayant augmenté, le temps consacré à la préparation des repas diminue d'année en année. La part des repas préparés hors-domicile ne cesse de croître. Le secteur de l'Horeca est donc face à de nouveaux défis.

Pour faire face aux changements sociétaux, le secteur initie deux types d'innovations. La première va davantage concerner les nouveaux produits. La seconde, plus importante, s'attache aux processus de travail avec de nouvelles techniques, de nouvelles manières de travailler, de nouveaux appareils.

En termes d'innovation de produits, dans la restauration, les chefs suivent les nouveaux régimes et habitudes alimentaires des consommateurs. Une tendance qui s'affirme d'année en année est l'émergence des régimes végétariens et dérivés (flexitarien, végétalien, vegan, ...). Les substituts aux produits carnés

sont plus variés qu'auparavant. Certains vont jusqu'à reproduire le goût, la texture et la couleur de la viande. Les légumes, parfois réduits à la portion congrue dans la cuisine traditionnelle deviennent un élément central pour une frange des grands chefs. Par ailleurs, le consommateur est très attentif à l'origine des aliments. L'importance apportée aux produits bio, de saison va aussi être suivie par une partie de la profession. Autre tendance, l'aspect local qui touche la restauration, les cafés - avec des bières brassées sur place, par exemple - et même l'hôtellerie où les ressources locales - supposées plus authentiques - sont mises en avant.

En termes d'innovation de processus, nous aborderons tour à tour les questions de sécurité de la chaîne alimentaire, l'utilisation de produits finis ou semi-finis, le recours croissant à la livraison de repas et l'adaptation à la caisse intelligente, outil de lutte contre le travail non-déclaré dans le secteur.

Tout d'abord, le secteur de l'Horeca est fortement réglementé. Les crises alimentaires sont devenues quasi annuelles (la viande de cheval dans les lasagnes, le scandale de la transformation de la viande, les œufs au Fypronil, la peste porcine, ...), exacerbant la sensibilité de l'opinion publique quant aux risques alimentaires. Ces crises 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 ou d'utiliser des planches en bois, l'obligation d'assurer l'autocontrôle et la traçabilité des produits ou encore d'avoir un local de «?dècartonnage?», ... Ces normes de sécurité alimentaire trouvent une grande légitimité parmi les clients qui sont de plus en plus exigeants concernant la qualité et la traçabilité des produits. En revanche, la connaissance de ces normes de sécurité alimentaire et leur mise en pratique représentent des contraintes pour les restaurateurs. Le coût engendré par le respect des normes devient un poste-clé des dépenses des professionnels de la restauration. La technologie du blockchain, visant à conserver une chaîne de données qui s'enrichit à chaque nouveau statut du produit représente une opportunité pour le secteur. Toutefois, le développement de cette technologie et son coût pourraient freiner sa mise en place dans notre pays.

Cette tendance à la normalisation ne fait que s'accroître. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) continue à effectuer des contrôles d'exploitations de l'Horeca mais diversifie aussi ses activités. Des modules en ligne permettent d'évaluer les risques dans son entreprise (autocontrôle) et une assistance pour conformer les entreprises aux réglementations est disponible. Depuis 2015, l'AFSCA publie en ligne les résultats des contrôles qu'elle a effectués (2).

Ensuite, la restauration, et plus particulièrement la restauration rapide ou la cuisine de collectivité, 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. Le recours à ces produits permet également de diminuer les coûts de personnel.

Le passage à la caisse enregistreuse intelligente s'effectue petit à petit en Wallonie et toujours avec une certaine réticence. Toutefois, les contrôles sur son utilisation sont effectifs depuis mai 2016. En signe de compensation, depuis le 1^{er} janvier 2014, différentes mesures sont prises pour faciliter la flexibilité dans le secteur. D'une part, la limite interne de la durée de travail dans une période de référence a été rehaussée à 130 heures. Ensuite, les heures supplémentaires font l'objet d'un traitement fiscal avantageux. Enfin, les cotisations de sécurité sociale dues pour les travailleurs occasionnels sont calculées sur des forfaits réduits, plus avantageux qu'auparavant. Les flexi-jobs, créés fin 2015 et prévoyant des facilités pour recruter des personnes qui complètent leur emploi en travaillant dans l'Horeca participent aussi à ce mouvement. Succès en Flandre, le dispositif commence à croître en Wallonie. Notons qu'en 2018, d'autres secteurs (commerce de détail, coiffure...) ont eu accès aux flexi-jobs.

Un autre aspect d'innovation est lié à l'essor des repas commandés aux restaurateurs et livrés à domicile. Un repas préparé sur deux est livré aux Etats-Unis et la tendance s'étend également en Belgique. Cela implique pour le restaurateur (mais aussi parfois le cafetier) de disposer de véhicules et de livreurs ou de conclure un partenariat avec un service de livraison. La digitalisation rend les commandes de plus en plus faciles et rapides. La participation à des plateformes de repas livrés devient un enjeu important du métier. La crise sanitaire de 2020 a encore accéléré ce mouvement. Le take-away devenant une condition de survie pour de nombreux établissements.

En outre, le secteur de l'Horeca connaît des conditions de travail spécifiques, 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 " (3). Cette situation se retrouve aussi dans l'hébergement. Les offres gérées par le Forem en 2019 et 2020 confirment cette tendance.

- Le secteur de l'Horeca compte énormément d'emplois à temps partiel. Selon les offres du Forem, moins de la moitié des offres relatives au secteur concernent un temps plein de jour. Cette proportion monte à plus de 75 % pour l'ensemble des secteurs.

Au niveau des qualifications, ce secteur offre davantage de perspectives d'emploi aux personnes peu ou moyennement qualifiées. Selon une étude réalisée par le Forem (4), 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 clientèle d'affaires). Parmi les employeurs de l'Horeca, trois sur quatre préfèrent engager une personne bilingue et lui apprendre le métier que de la former en langues. 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) qu'aux 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.

La crise sanitaire de 2020 a durement frappé le secteur Horeca. En effet, les cafés et restaurants ont dû fermer leurs portes entre le 14 mars et le 8 juin puis après le 21 octobre. Seuls les repas à emporter ont été permis. Hôtels, restaurants et cafés ont fait appel massivement au chômage temporaire. Les aides publiques (droit-passerelle et moratoires sur les faillites jusqu'à fin janvier 2021 entre autres mesures de soutien) ont permis aux structures les plus fragiles de tenir bon jusqu'au premier déconfinement. Néanmoins, le niveau de rentabilité d'avant la crise n'a jamais été atteint avant le second confinement. Dès lors, de nombreuses faillites et d'importantes pertes d'emploi sont redoutées en 2021 et 2022. Les pertes déclarées par le secteur restent importantes à la fin 2020 et dépassent 80% selon l'enquête ERMG de la banque nationale de Belgique. Néanmoins, la prolongation des mesures d'aides jusqu'en juin 2021, la possibilité pour les propriétaires d'exonérer fiscalement une partie du loyer non perçu des établissements Horeca et la dispense du paiement de la cotisation à l'AFSCA pourraient toutefois permettre à certaines entreprises du secteur de survivre en attendant la reprise des activités.

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

(2) Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, 2018 Rapport d'activités, juillet 2019.

(3) L'Observatoire de l'Hôtellerie et de la restauration, Quel avenir pour les métiers de la restauration collective, France, 2010.

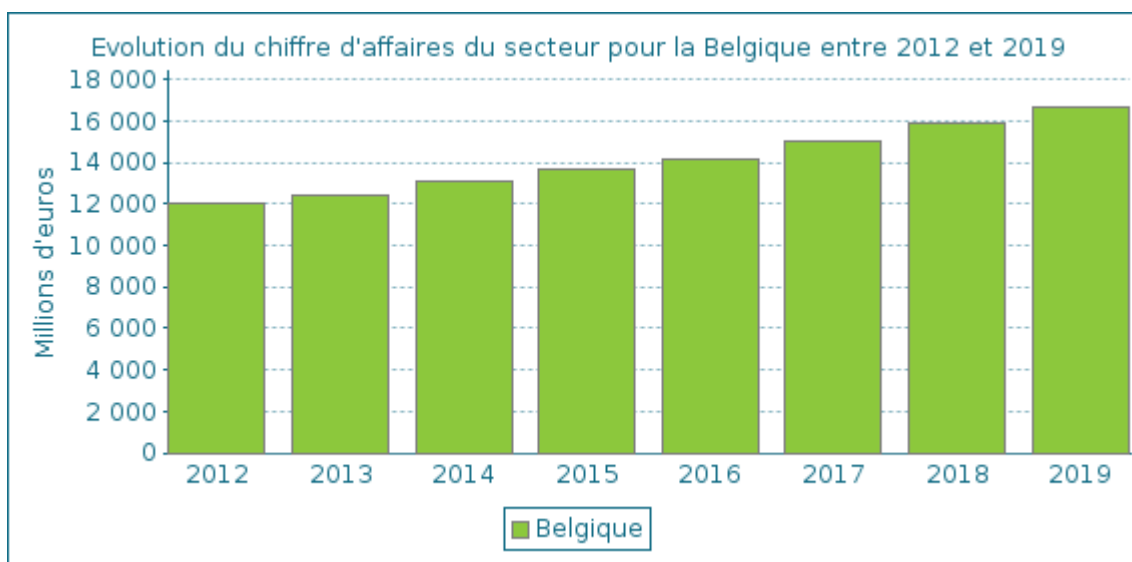
(4) [Le Forem, Effets de la transition numérique sur le secteur de l'Horeca en termes d'activités, métiers et compétences, 2016.](#)

Positionnement économique du secteur

Chiffre d'affaires

En 2019, le secteur de l'Horeca a généré en Belgique un chiffre d'affaires de 16.652 millions d'euros (taux de croissance de 4,3 % par rapport à 2018). Ce chiffre d'affaires est le plus élevé que le secteur ait connu depuis 2009.

En Belgique, 57 % du chiffre d'affaires est généré par le sous-secteur des restaurants, viennent ensuite les traiteurs et autres services de restauration (15 %) les hôtels et hébergements similaires (14 %) et les débits de boisson (11 %).

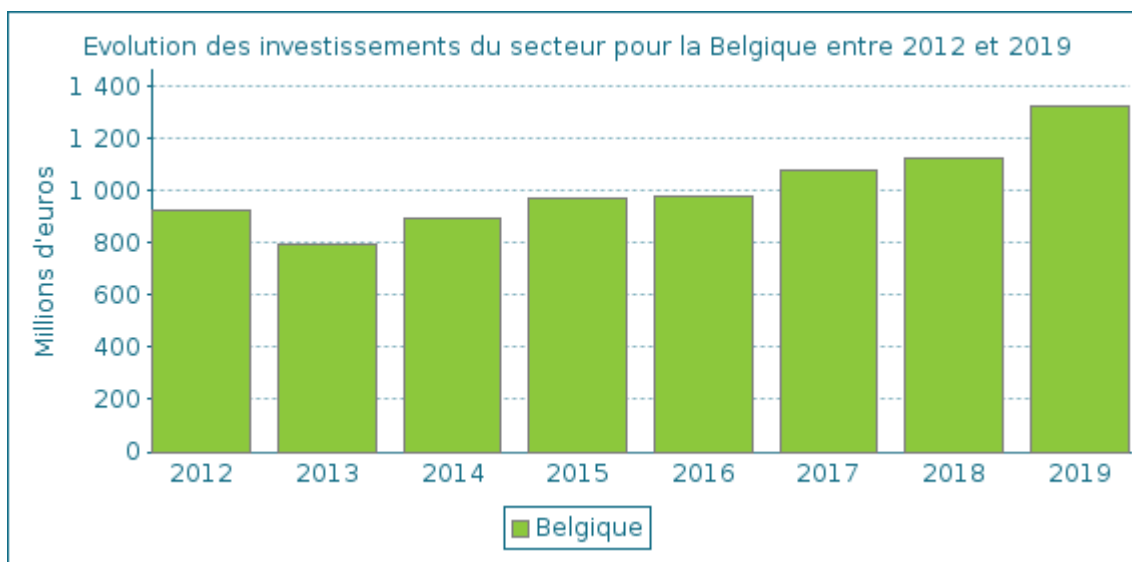


Source : Direction générale Statistique - Statistics Belgium, calculs le Forem

Investissements

En Belgique, le secteur de l'Horeca a investi pour 1.322 millions d'euros en 2019. Cela représente une croissance de 17,9 % par rapport à 2018. Cette croissance est due en partie à des investissements d'importance dans le secteur hôtelier.

En 2019, en Belgique, 44% des investissements de l'Horeca concernent le sous-secteur des restaurants. Viennent ensuite les hôtels et hébergements similaires (31 %), les traiteurs et autres services de restauration (9 %) et les débits de boisson (8 %).



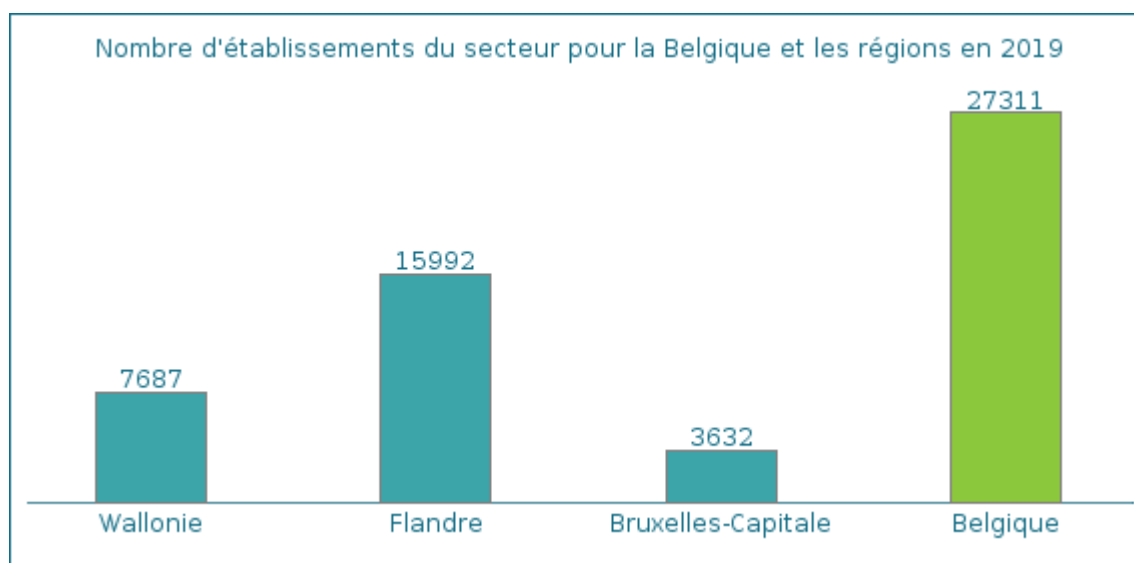
Source : Direction générale Statistique - Statistics Belgium, calculs le Forem

Entreprises du secteur

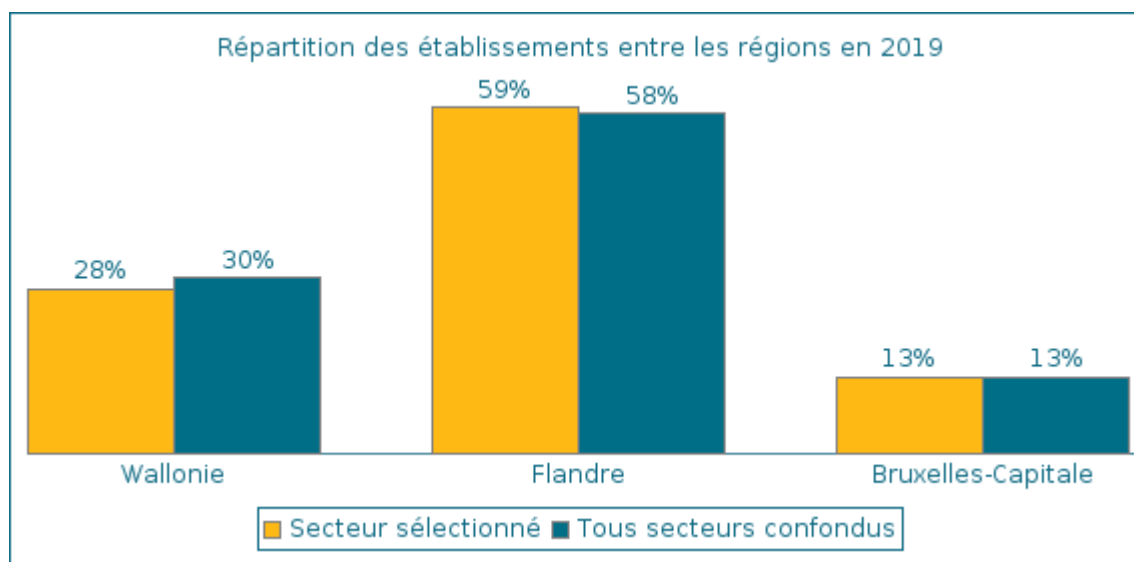
Belgique

En 2019, le secteur de l'Horeca belge compte 27.311 entreprises (1) (qui emploient des salariés). Cela le place à la 4ème position en termes de nombre d'entreprises sur l'ensemble des secteurs en Belgique avec environ 9 % du total des entreprises. Ce chiffre ne tient évidemment pas compte des indépendants.

La répartition géographique des entreprises du secteur Horeca est fort semblable à celle de l'ensemble des entreprises, tous secteurs confondus : 28 % en Wallonie, 59 % en Flandre et 13 % à Bruxelles.



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2019, calculs le Forem



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2019, calculs le Forem

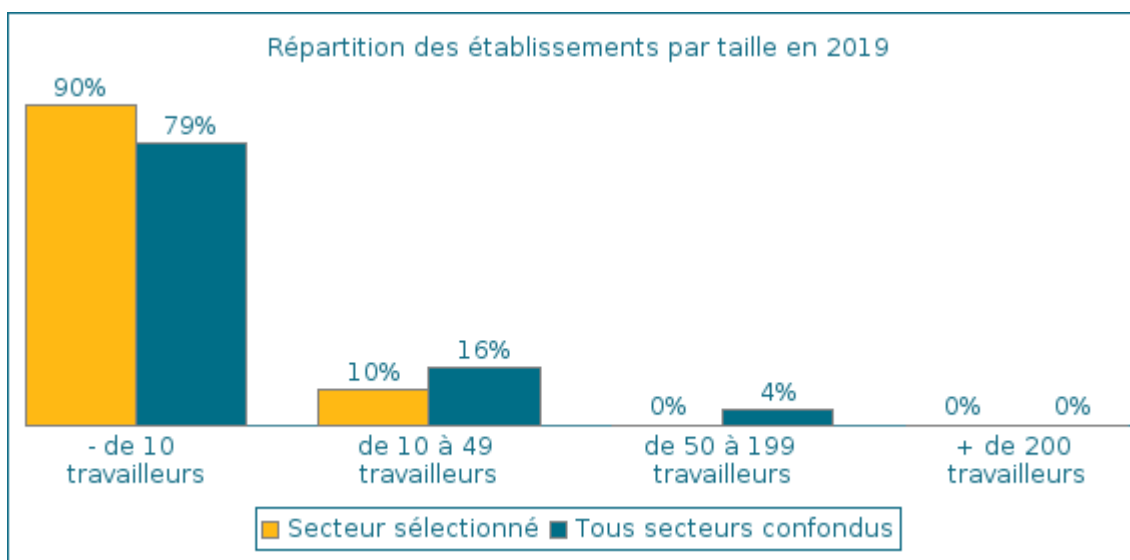
Wallonie

Au 30 juin 2019, la Wallonie compte 7.687 entreprises (employant des travailleurs) dans le secteur de l'Horeca, soit un statu quo par rapport à 2018.

71 % des entreprises du secteur appartiennent au sous-secteur des restaurants et 14 % à celui des débits de boissons.

Comme pour l'ensemble du territoire, la plupart (90 %) 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. Dans ce secteur, il n'y a d'ailleurs aucune entreprise de plus de 200 travailleurs.

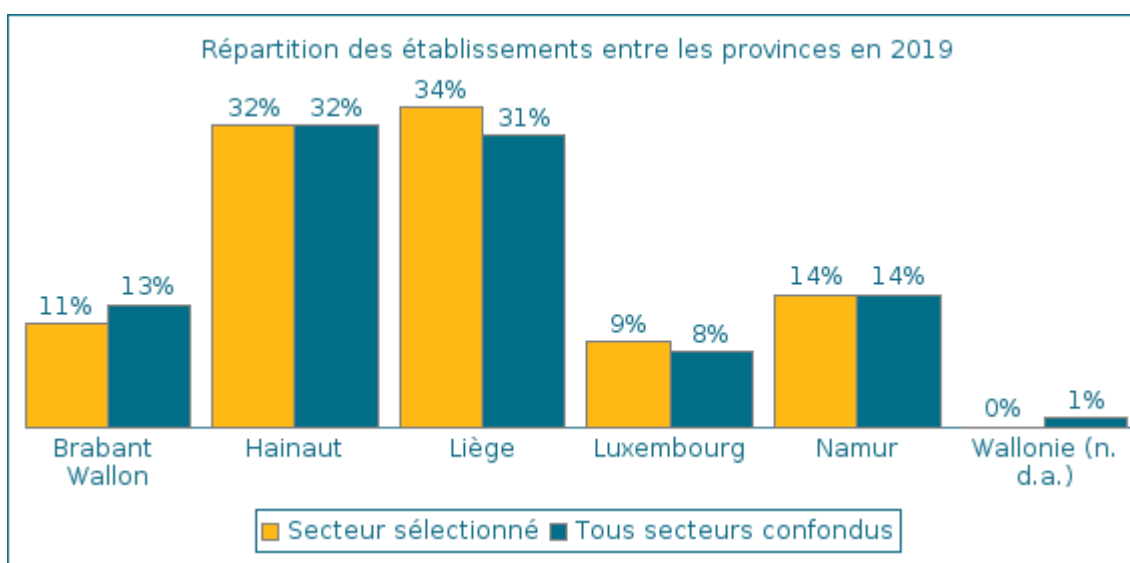
Au total, les entreprises du secteur Horeca représentent 8,7 % de l'ensemble des sociétés localisées en Wallonie.



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2019, calculs le Forem

Les entreprises de l'Horeca se situent principalement en province de Liège (33,7 %) et en province de Hainaut (32,0 %).

En comparaison avec l'ensemble des secteurs, les provinces de Luxembourg (9,5 % de l'Horeca contre 8,4 %, tous secteurs confondus) et de Liège (33,7 % de l'Horeca contre 31,3 %, tous secteurs confondus) comptent proportionnellement plus d'entreprises appartenant au secteur de l'Horeca.



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2019, calculs le Forem

(1) Le terme "établissement" 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

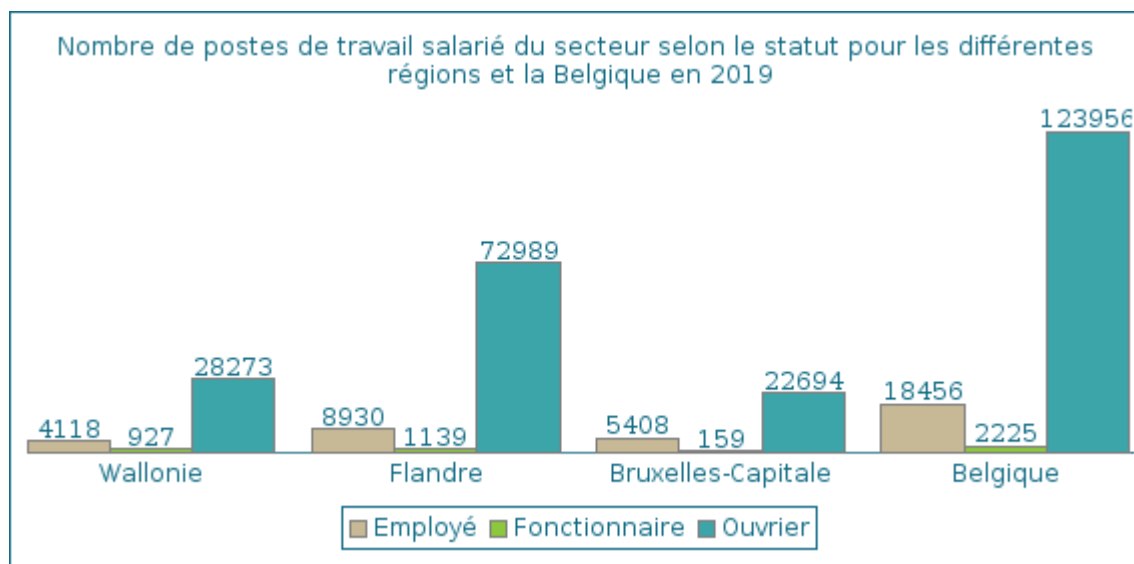
Au 30 juin 2019, l'Horeca comptabilise 144.637 postes de travail salarié en Belgique, soit une progression de 3,8 % par rapport à 2018(1). La majorité de ces personnes travaillent sous le statut d'ouvrier (8 %) et le reste, sous le statut d'employé (12 %) et de fonctionnaire (2 %).

La ventilation des postes salariés selon les sous-secteurs est la suivante : les restaurants (60 %), les traiteurs et autres services de restauration (13 %), les hôtels (13 %) et les débits de boisson (9 %).

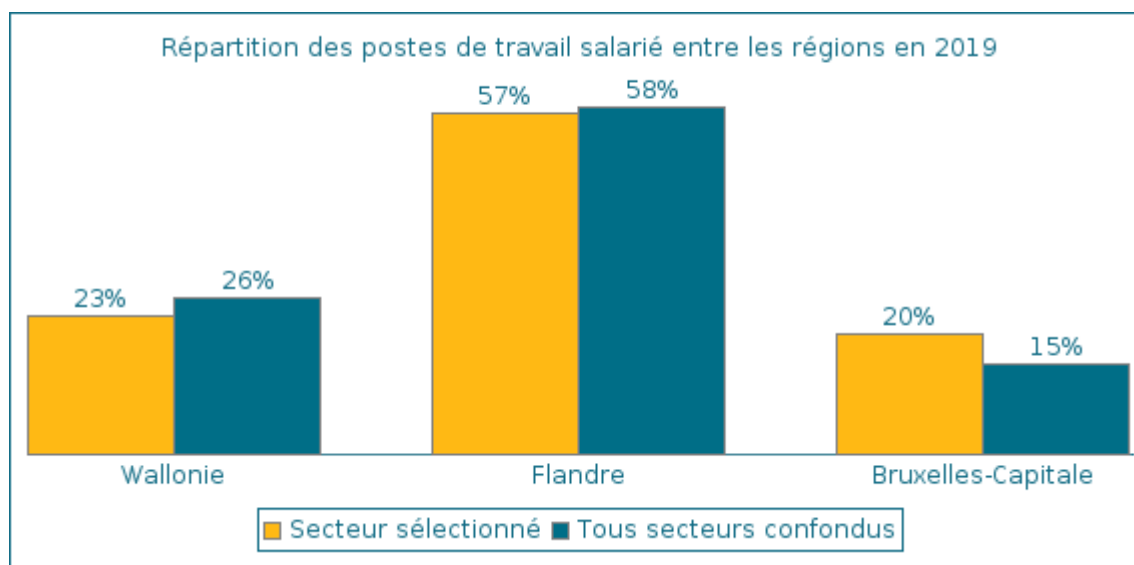
La répartition entre les trois régions du pays montre que la Région de Bruxelles-Capitale représente 19,5 % des emplois salariés du secteur de l'Horeca. Ce pourcentage est supérieur à celui qu'elle détient pour l'ensemble des salariés tous secteurs confondus (15,4 %). En Wallonie, la part de travailleurs de l'Horeca est de 23 % (26,3 % tous secteurs confondus).

Nous ne comptabilisons pas ici les travailleurs indépendants (activités principales, activités complémentaires et actifs après la pension) appartenant au secteur Horeca.

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, 30 juin 2019, calculs le Forem

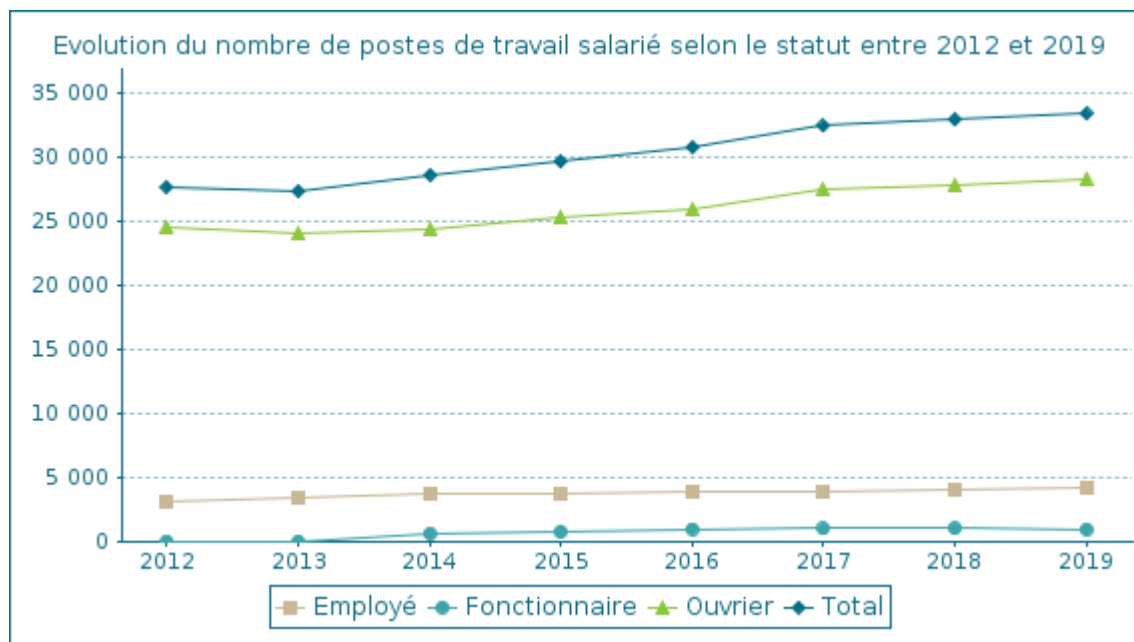


Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2019, calculs le Forem

Wallonie

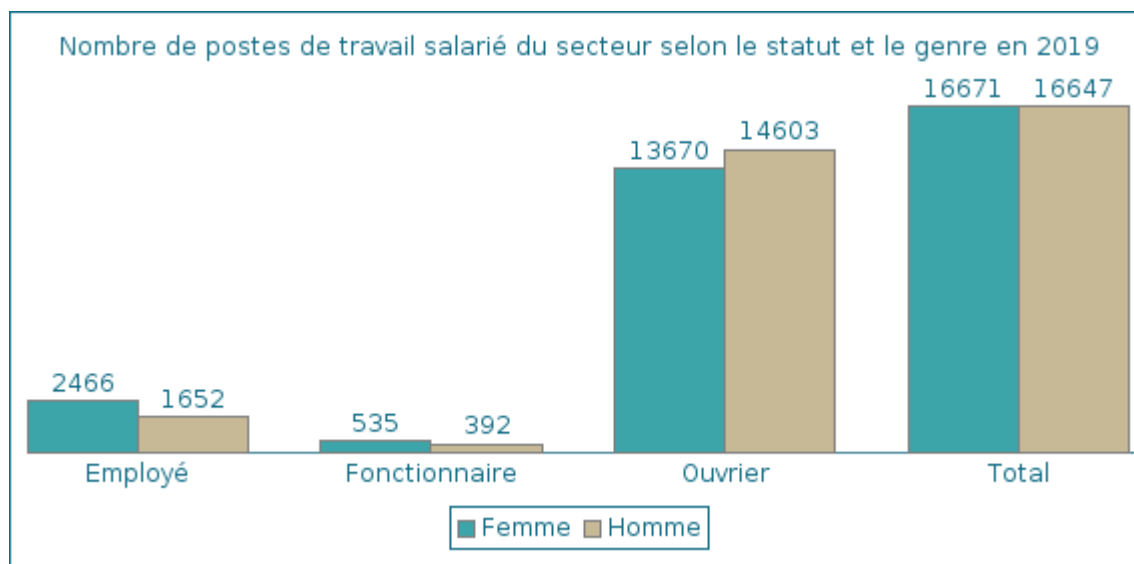
Au 30 juin 2019, on dénombre en Wallonie 33.318 postes de travail dans le secteur de l'Horeca (soit 3 % de l'emploi total wallon).

Depuis 2012, la croissance est constante pour le secteur en Wallonie (+ 1,5 % par rapport à 2018).



Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2012-2019, calculs le Forem

Plus de huit personnes sur dix travaillent dans le secteur de l'Horeca sous le statut d'ouvrier (86 %) -La parité au niveau du genre est presque totalement respectée.



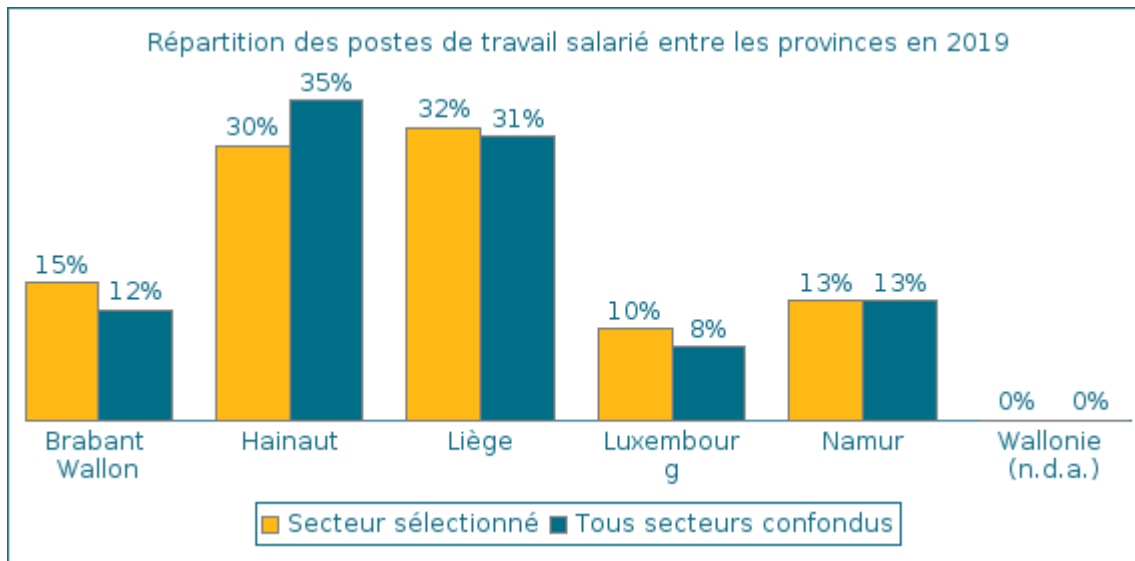
Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2019, calculs le Forem

Les postes de travail salarié sont principalement situés en province de Liège (31,7 %) et en province de Hainaut (29,7 %).

Cependant, comme le montre la répartition des postes de l'Horeca et de tous les secteurs confondus, cette forte présence en chiffres absolus dans le Hainaut ne signifie pas une spécialisation de ce secteur dans cette province.

En revanche, 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 (10,3 %

pour l'Horeca contre 7,5 % pour l'ensemble des secteurs). C'est aussi le cas du Brabant wallon (14,7 % de l'emploi dans l'Horeca contre 12,4 % pour l'emploi total) et de la province de Namur (13,5 % de l'emploi dans l'Horeca contre 13,3 % pour l'emploi total).



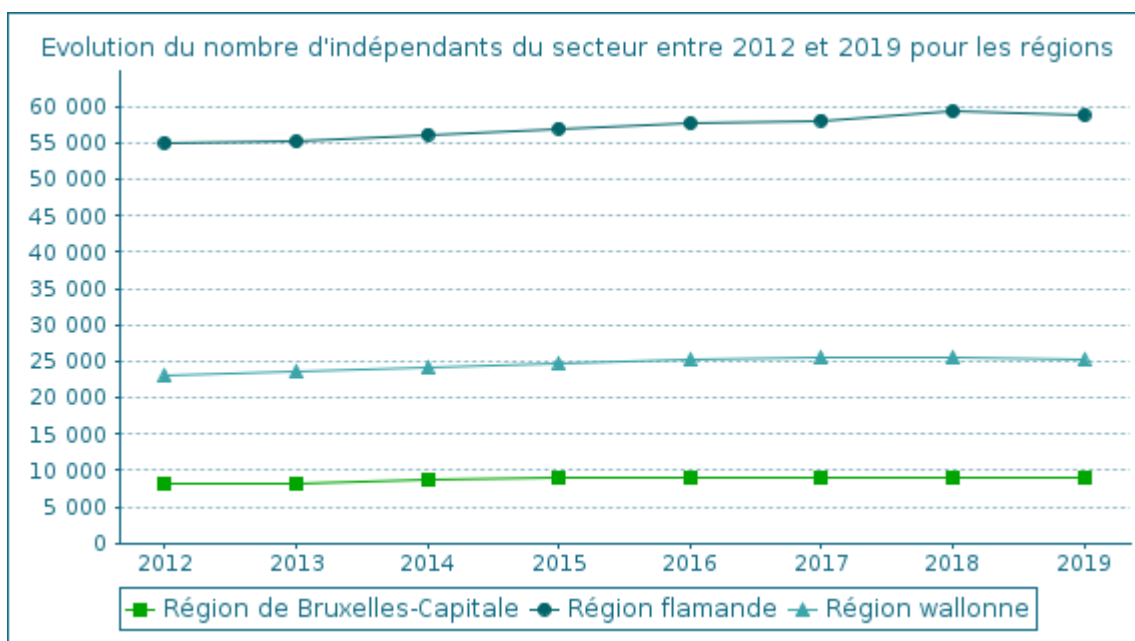
Source: ONSS, statistiques décentralisées, 30 juin 2019, calculs le Forem

Les indépendants

En 2019, les indépendants (2) sont nombreux dans l'Horeca; on en dénombre 94.454 en Belgique et 25.169 en Wallonie. Le nombre d'indépendants baisse très légèrement par rapport à 2018.

La répartition géographique des indépendants selon les régions montre que 62 % des indépendants sont situés en Flandre, 27 % en Wallonie et 9 % en Région de Bruxelles-Capitale.

En Wallonie, les 25.159 travailleurs sous statut indépendant sont répartis en 22.717 indépendants (90%) et 2.452 aidants (10 %). 68 % des indépendants exercent leur profession à titre principal dans le secteur de l'Horeca, 23 % l'exercent à titre complémentaire et 9 % après l'âge de la pension.



Source : INASTI 2012 - 2019, calculs le Forem

Associations sectorielles

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

CGT	Le Commissariat Général au Tourisme de la Région wallonne http://https://www.tourismewallonie.be/
EPICURIS	Epicuris http://www.formation-epicuris.be
Euro-Toques	Euro-Toques - artisans cuisiniers européens http://eurotoques.be/
FeBeD	Fédération belge des distributeurs en boissons http://www.febed.be
FIT	Fédération de l'Industrie du Tourisme http://https://www.fit-fti.be/indexfr.php
FoodServiceEurope	FoodServiceEurope http://https://ferco-catering.org/
Forem Formation Tourisme	Centre de compétence dans le domaine du Tourisme http://https://www.formation-tourisme.be/
HoReCa	Fédération Horeca Wallonie http://www.horecawallonie.be/horeca/default.aspx
HORECA FORMATION	Centre de formation et de perfectionnement du secteur Horeca http://horecanet.be/main.php?chng_lng=FR
HORECANET	Fonds social et de garantie du secteur Horeca http://horecanet.be/main.php?chng_lng=FR
UNAFRI	Union Nationale des Frituriers http://www.navefri-unafri.be/fr/
Wallonie Belgique Toursime	Wallonie Belgique Tourisme http://https://walloniebelgiquetourisme.be/

Commissions paritaires

Ci-dessous vous trouverez les principales 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'opportunités d'emploi gérées par le Forem en 2021 en provenance de ce secteur.

Serveur/serveuse en restauration (13222)

Métiers du groupe: Serveur en restauration (1322201), Chef de rang (1322203), Serveur en collectivité (1322204), Buffetier (1322202)

Employé polyvalent/employée polyvalente de restauration (13221)

Métiers du groupe: Equipier polyvalent de restauration (1322101)

Aide de cuisine (13211)

Métiers du groupe: Plongeur (main) (1321103), Plongeur (lave-vaisselle) (1321102), Commis de cuisine (1321101)

Cuisinier/cuisinière (13212)

Métiers du groupe: Cuisinier de collectivité (1321202), Chef de partie (1321203), Cuisinier (1321201)

Barman/barmaid (13224)

Métiers du groupe: Barman (1322401)

Employé/employée de café, bar-brasserie (13311)

Métiers du groupe: Serveur de bar-brasserie (1331101)

Employé/employée d'étage (13111)

Métiers du groupe: Employé d'étage entretien (1311101), Employé d'étage room service (1311104), Steward pont/cabine (1311103), Blanchisseur en établissement hôtelier (1311102)

Réceptionniste en établissement hôtelier (13122)

Métiers du groupe: Employé polyvalent en établissement hôtelier (1312204), Premier de réception (1312203), Réceptionniste d'établissement hôtelier (1312201)

Chef de cuisine (13231)

Métiers du groupe: Chef de cuisine de collectivité (1323103), Responsable de restauration à service rapide (1323102), Chef de cuisine (1323101)

Conducteur-livreur/conductrice-livreuse (43113)

Métiers du groupe: Chauffeur livreur (sur une tournée) (4311302), Chauffeur service express (4311305)

Nettoyeur/nettoyeuse de locaux et de surfaces (11211)

Métiers du groupe: Technicien de surface (1121101)

Animateur/animateur généraliste de loisirs (23131)

Métiers du groupe: Animateur d'atelier de centre de loisirs (2313101), Responsable de centre de loisirs (2313102)

Maître/maîtresse d'hôtel (13232)

Métiers du groupe: Maître d'hôtel (1323201)

Directeur/directrice de restaurant (13234)

Métiers du groupe: Directeur de restaurant (1323401)

Vendeur/vendeuse en produits frais (commerce de détail) (14212)

Métiers du groupe: Vendeur détaillant en produits frais (1421201)

Animateur/animateur spécialiste d'activités sportives (23133)

Métiers du groupe: Maître nageur sauveteur (2313304), Moniteur sportif (2313303)

Agent/agent de accueil (12112)

Métiers du groupe: Agent d'accueil (1211201), Réceptionnaire automobile (1211205)

Agent/agent de service de collectivité (11122)

Métiers du groupe: Assistant logistique en milieu hospitalier (1112201), Agent de soins en hydrothérapie (1112206), Assistant ménager en collectivité (1112207), Brancardier (1112203), Ouvrier d'entretien du bâtiment (1112202)

Directeur/directrice d'hébergement (13134)

Métiers du groupe: Assistant de direction d'hôtel-restaurant (1313402), Directeur de résidence hôtelière (1313401)

Exploitant/exploitante de restaurant (13235)

Métiers du groupe: Restaurateur (1323501)

Cadre de la gestion des ressources humaines (32121)

Métiers du groupe: Assistant ressources humaines (3212103), Gestionnaire de paie (3212104), Consultant en interim (3212105), Responsable des ressources humaines (3212101)

Caissier/caissière (14121)

Métiers du groupe: Caissier (hors libre service) (1412101)

Préparateur/préparatrice en pâtisserie-confiserie (47112)

Métiers du groupe: Confiseur (4711203), Glacier (Préparateur en produits de pâtisserie-confiserie) (4711204), Chocolatier (4711202), Pâtissier (4711201)

Agent/agent du stockage et de la répartition de marchandises (43311)

Métiers du groupe: Préparateur de commandes en logistique (4331103), Magasinier (4331101)

Gouvernant/gouvernante en établissement hôtelier (13131)

Métiers du groupe: Responsable d'entretien d'étage en établissement hôtelier (1313101), Responsable room service en établissement hôtelier (1313102)

Codes NACE

Le secteur Horeca (hôtels, restaurants, cafés) est composé des codes Nace-Bel 2008 suivants :

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.