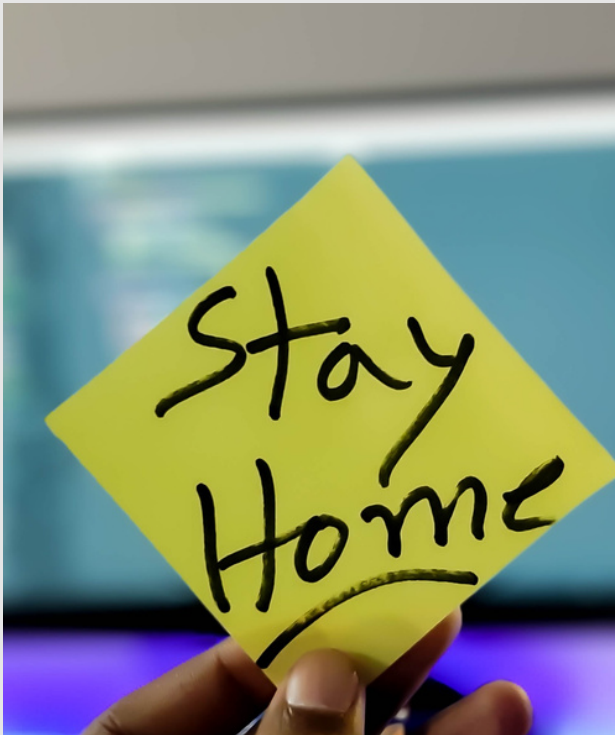


LUNDI, 20 NOVEMBRE 2023.

L'HÔTELLERIE RESTAURATION  
TOUTE UNE FILIÈRE EN PLEINE MUTATION

# NEWSLETTER



## IMPACT DE LA CRISE DU COVID-19

La pandémie de COVID-19 a frappé l'industrie de l'hôtellerie restauration de manière inattendue. Les fermetures temporaires, la réduction de la fréquentation et les licenciements ont été inévitables. Cependant, elle a également mis en évidence la nécessité de protéger la santé des travailleurs. Les protocoles sanitaires sont devenus la norme, assurant un environnement de travail plus sûr.

## AMÉLIORATION DU TEMPS DE TRAVAIL

Cet évènement inédit a servi de catalyseur pour repenser les horaires de travail dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. L'un des changements les plus notables est la disparition progressive des horaires en coupure, une pratique longtemps courante dans le secteur.

*“J’AI PERDU EN SALAIRE  
MAIS GAGNÉ EN QUALITÉ  
DE VIE” : COMMENT LE  
COVID A REBATTU LES  
CARTES DE L’HÔTELLERIE-  
RESTAURATION*

**CLICK**



**france.3**

Les horaires en coupure, qui impliquent de travailler le matin et de revenir pour le service du soir, ont été une source de stress et de frustration pour de nombreux travailleurs. Ces horaires réduisaient la qualité de vie en limitant le temps personnel et la possibilité de passer du temps en famille ou de poursuivre des loisirs. De plus, ils pouvaient avoir un impact négatif sur la santé, en perturbant le rythme circadien.



Pendant la pandémie, de nombreux établissements ont réduit les horaires en coupure pour limiter les interactions entre les équipes du matin et du soir, conformément aux protocoles de distanciation sociale. Cette mesure, bien que temporaire, a été accueillie favorablement par les employés, qui ont constaté une amélioration significative de leur qualité de vie.

De plus, la disparition des horaires en coupure n'est pas seulement une réponse à la pandémie. Elle s'inscrit dans une tendance plus large visant à offrir aux travailleurs des horaires plus prévisibles et une meilleure conciliation entre travail et vie personnelle. Les employeurs reconnaissent de plus en plus les avantages de la stabilité des horaires, notamment en termes de rétention des employés et de satisfaction au travail. Beaucoup de grands noms du milieu ont adopté la fin des horaires en coupure (Alain Fontaine – Le Mesturet Paris 2ème, Jacky Ribault – Qui Plume La Lune Paris – L'ours Vincenne).

## *(#ATTRACTIVITÉ) RETOUR D'EXPÉRIENCE : COMMENT REPENSER LES HORAIRES EN RESTAURATION*



Finalement, la disparition des horaires en coupure est un exemple de la manière dont le secteur s'adapte pour répondre aux besoins changeants de ses travailleurs, améliorant ainsi les conditions de travail pour tous. Cette transformation témoigne de la capacité de l'industrie de l'hôtellerie-restauration à s'adapter et à évoluer en fonction des défis et des opportunités qui se présentent.

# LIEN AVEC LES FORMATIONS EN LYCÉE PROFESSIONNEL ET LYCÉE TECHNOLOGIQUE

Les lycées professionnels et technologiques jouent un rôle essentiel dans la formation des futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration. Les référentiels et les programmes de formation préparent étudiants et élève à faire face aux défis actuels et futurs du secteur. Ils intègrent des compétences essentielles, notamment la gestion des crises sanitaires et l'adaptation aux nouvelles normes de sécurité.

Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) permettent à nos apprenants de vivre la réalité du terrain. Les changements liés aux horaires de travail sont appréciés de tous et ne sont plus un argument de découragement comme nous pouvions le constater dans le passé.

## RENCONTRE AVEC UN PROFESSIONNEL

Le Chef Brun, collègue le Réflessoir à Bléré (37) est l'un de ces professionnels aux valeurs engagées et dans le respect des autres. Il pratique, avec sa brigade, pour 400 élèves chanceux, une cuisine locale et travaillée. Il favorise au maximum les approvisionnements locaux et frais. Dans cette optique, il parvient même à servir des produits d'exception comme les fromages du Meilleur Ouvrier de France Rodolphe Le Meunier (37150 La Croix en Touraine).

*SÉBASTIEN BRUN -  
RESTAURANT  
SCOLAIRE DU  
COLLÈGE LE  
RÉFLESSOIR*

**CLICK**



Le résultat ? Des assiettes vides et des collégiens le ventre plein pour continuer la journée dans les meilleures conditions.

Evan, élève en terminal CAP Cuisine au lycée professionnel Jean Chaptal (37, Amboise), a passé 4 semaines au sein de la brigade du Chef Brun. Ses mots en disent long : « C'est le meilleur stage que j'ai fait depuis le début de mon CAP. Des horaires de travail du matin qui laissent du temps libre dans la journée, une cuisine motivante et inspirante ».

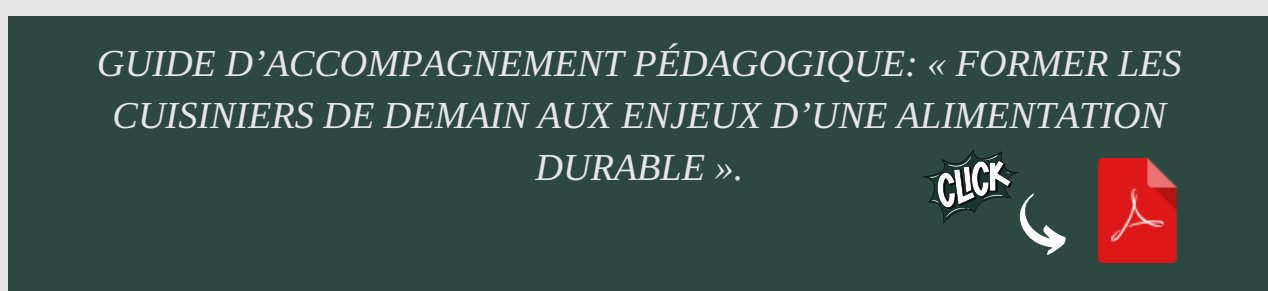
# PERSPECTIVES POUR L'AVENIR

Au quotidien, les enseignants ont pour but de redonner de l'attractivité à une filière qui peine à trouver de la main-d'œuvre. Les métiers de l'hôtellerie Restauration offrent des possibilités illimitées de travail dans toute la France et à l'étranger. Cet aspect est mis en valeur plus particulièrement dans les classes avec option européenne où le travail en langue étrangère est développé et encouragé. Compétences que les élèves peuvent également mettre en avant durant de nombreux concours comme 'Meet My Heritage » organisé par l'équipe du Campus des métiers et des qualifications d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme (PatMAT).

Cette dernière a également mis en place cette année un « Label Circuit court » au sein de 4 lycées pilotes (Lycée Jean Chaptal d'Amboise, Lycée hôtelier de Blois, Lycée Hôtelier de l'Orléanais et Lycée Jacques Cœur de Bourges). Ceci, afin de porter des projets avec des valeurs fortes et motivantes pour nos apprenants.



Ces actions ne sont que les prémices, d'une approche beaucoup plus globale : la refonte des référentiels de CAP (Cuisine et HCR) et des BP (Arts de la cuisine et Arts du service et commercialisation en restauration). Applicables dès la rentrée prochaine en 2024, ils intègrent davantage les notions de développement durable, de circuit court, zéro déchet, végétalisation de l'alimentation... Des notions déjà présentes dans les enseignements, mais la démarche est ici de renforcer ces apprentissages.



Alors, que nous réserve l'avenir ? L'industrie de l'hôtellerie-restauration continue de se réinventer. L'adoption de technologies pour la gestion des commandes et des réservations devrait se poursuivre, tout comme l'importance accrue accordée à la formation continue et au bien-être des travailleurs.



L'évolution des conditions de travail dans l'hôtellerie restauration est un sujet d'actualité crucial. Les défis de la crise du COVID-19 ont stimulé l'innovation et ont mis en évidence la nécessité de formations solides. Les travailleurs et les employeurs du secteur sont prêts à façonner un avenir plus prometteur pour nos jeunes apprenants qui arrivent dans la vie active.

---

À L'OCCASION DE LA SEMAINE DES LYCÉES PROFESSIONNELS QUI SE DÉROULE DU 4 AU 8 DÉCEMBRE, NOUS VOUS PRÉSENTONS UN LIEN PERMETTANT DE DÉCOUVRIR LES FICHES MÉTIERS ET LES LYCÉES DE L'ACADÉMIE D'ORLEANS TOURS.



SEMAINE des LYCÉES  
PROFESSIONNELS



« C'est un honneur, un plaisir de voir ce que l'on a transmis être réalisé par d'autres. C'est ce qu'il y a de plus valorisant. »

Joël Robuchon