



CARTOGRAPHIE DES MÉTIERS

# Etude sur les métiers de la cuisine et de la salle de la branche HCR

IDCC 1979 – Hôtels, cafés, restaurants

**AKTO**

**CPNE***HCR*  
Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

**Katalyse**   
STRATÉGIE & DÉVELOPPEMENT



Juillet  
**2025**

**OBSERVATOIRE**  
**AKTO**

# Quelques définitions



## Métiers en tension – 28 métiers concernés

- Métiers ayant des difficultés à être pourvus, en interne ou en externe
- Métiers pour lesquels il y a une inadéquation actuelle (réelle ou perçue) entre la demande (besoin en entreprise) et l'offre (candidats)
- Tension pouvant être due à différents motifs (image du secteur et des métiers, conditions de travail...)



## Métiers sensibles – Aucun métier identifié

- Métiers moins recherchés et dont le nombre de salariés pourrait baisser à moyen-long terme
- Métiers qui ne constituent pas un vivier significatif d'emploi / d'activité à terme



## Métiers stables – 10 métiers identifiés

- « Cœur de métiers »
- Métiers non-fragilisés et peu susceptibles d'évoluer quantitativement à moyen-long terme



## Métiers émergents – Aucun métier identifié

- Nouveaux métiers qui apparaissent dans la branche (pouvant exister dans d'autres branches) à la suite d'innovations technologiques ou à l'invention de nouveaux usages
- Métiers en particulière croissance dans la branche



## Métiers porteurs – Aucun métier identifié

- Métiers à potentiel de développement, de recrutement, recherché et / ou vocation à se développer dans les années à venir
- Métiers dont le nombre de salariés pourrait augmenter à moyen-long terme

# Cartographie prospective des métiers

## Vision prospective de la cartographie des métiers

- Des métiers dans l'ensemble tous en tension, du fait des difficultés de recrutement récurrentes et importantes rencontrées par les établissements de la branche
- Quelques métiers stables dans chacune des 3 familles (ex : grillardin, voiturier / chauffeur, assistant de direction...)
- Pas de métier sensible, émergent, ou porteur identifié

## HÉBERGEMENT

## CAFÉS, BARS, RESTAURANTS

Hall / Réception	Service d'étage	Cuisine	Service en salle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef de réception ⚠</li> <li>• Réceptionniste / Réceptionniste de nuit ⚠</li> <li>• Veilleur de nuit ⚠</li> <li>• Concierge ⚠</li> <li>• Groom / Bagagiste / Portier ⚠</li> <li>• Voturier / Chauffeur =</li> <li>• Agent de sureté / sécurité ⚠</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gouvernant ⚠</li> <li>• Valet / Femme de chambre ⚠</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef de cuisine ⚠</li> <li>• Second de cuisine ⚠</li> <li>• Chef de partie / Demi-chef de partie ⚠</li> <li>• Cuisinier ⚠</li> <li>• Commis de cuisine ⚠</li> <li>• Ecailler =</li> <li>• Crêpier / Pizzaiolo ⚠</li> <li>• Grillardin =</li> <li>• Chef pâtissier / Pâtissier ⚠</li> <li>• Plongeur / Officier de cuisine ⚠</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maître d'hôtel / Responsable de salle ⚠</li> <li>• Chef de rang / Demi-chef de rang ⚠</li> <li>• Serveur / Hôte de table / Commis de salle ⚠</li> <li>• Employé de café ⚠</li> <li>• Barman ⚠</li> <li>• Sommelier =</li> </ul>

## TRANSVERSE

Direction	Administratif	Marketing Commercialisation	Gestion	Technique
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directeur d'établissement / d'exploitation ⚠</li> <li>• Directeur / Responsable d'hébergement ⚠</li> <li>• Directeur / Responsable de restauration ⚠</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Secrétaire =</li> <li>• Assistant de direction =</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commercial ⚠</li> <li>• Revenue manager =</li> <li>• Responsable communication / évènementiel / banqueting =</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable RH ⚠</li> <li>• Comptable ⚠</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agent de maintenance et entretien des bâtiments ⚠</li> <li>• Agent d'entretiens des espaces verts =</li> <li>• Chauffeur-livreur =</li> </ul>

**Légende** ⚠ Métier en tension = Métier stable

**Précision méthodologique** : les métiers ont été classés par enjeu prospectif à la lumière des entretiens conduits avec les entreprises de la branche, l'analyse de l'évolution des offres d'emplois (outil Jobfeed de Textkernel) ainsi que l'analyse des données sur les besoins de main d'œuvre (enquête BMO de France Travail).