



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

Edition 2025

DONNÉES-CLÉS SUR LA BRANCHE

 **122 000 établissements** en 2022

 **797 400 emplois salariés** en 2022

94,8 % des entreprises regroupant **moins de 20 salariés** (+ 4 pts par rapport à l'ensemble des branches)

68,3 % des salariés travaillant dans des entreprises de **moins de 20 salariés** (+ 38 pts par rapport à l'ensemble des branches)



Top 2 des familles de métiers les plus occupées par les salariés

71 % des salariés de la branche occupent les métiers de la cuisine et de la salle

13 % des salariés de la branche occupent les métiers l'hébergement

Top 3 des métiers les plus recherchés dans les offres d'emploi

14,6 % Employés de restauration

6,8 % Cuisinier

5,7 % Commis de cuisine

→ Détails des résultats à retrouver sur le site de l'Observatoire AKTO (rapport complet p.16-17)

LES TENDANCES D'ÉVOLUTION DE LA BRANCHE



CONJONCTURE & DYNAMIQUE ÉCONOMIQUE

- Projections d'activité de plus en plus complexes et incertaines (météo, politique...)
- Contraintes budgétaires (énergie, PGE...)
- Regroupements et transmissions d'établissements (économies d'échelle, départs à la retraite)



TRANSFORMATION DES MODES DE CONSOMMATIONS

- Concurrence des autres formes de restauration (snack, livraison...)
- Exigence de qualité : produits frais, fait maison, présentation
- Évolutions alimentaires : régimes alimentaires (allergènes, végétarien / vegan), street-food



ÉVOLUTION DES ATTENTES DES SALARIÉS

- Attractivité en baisse : attentes d'équilibre vie professionnelle / personnelle
- Nouvelles pratiques RH : semaine de 4 jours, réduction des coupures, fidélisation
- Rapport au travail modifié : instabilité, absentéisme, faible projection de carrière



DÉPLOIEMENT DU NUMÉRIQUE

- Digitalisation inégale : outils de gestion, réservation, encaissement...
- Nouveaux usages : Intelligence Artificielle, réseaux sociaux, e-réputation...
- Risques accrus : cybersécurité encore peu anticipée dans la branche

LES TENDANCES D'ÉVOLUTION DE LA BRANCHE (SUITE)



ÉVOLUTION DES AMÉNAGEMENTS ET ÉQUIPEMENTS

- **Amélioration des conditions de travail** : température, sols, sécurité
- **Allègement des contraintes physiques** : équipements ergonomiques ou automatisés
- **Soutien technique** : cuisson assistée, simplification des gestes métiers



GESTION ENVIRONNEMENTALE ET POLITIQUE RSE

- **RSE encore peu formalisée**, mais émergence de bonnes pratiques sociales et environnementales
- **Conformité réglementaire progressive** : biodéchets, tri, loi AGEC
- **Démarches volontaires** : labellisation, produits durables, inclusion

CARTOGRAPHIE PROSPECTIVE DES MÉTIERS DE LA BRANCHE

HÉBERGEMENT

Hall / Réception	Service d'étage
<ul style="list-style-type: none"> • Chef de réception • Réceptionniste / Réceptionniste de nuit • Veilleur de nuit • Concierge • Groom / Bagagiste / Portier • Voiturier / Chauffeur • Agent de sûreté / sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Gouvernant • Valet / Femme de chambre

CAFÉS, BARS, RESTAURANTS

Cuisine	Service en salle
<ul style="list-style-type: none"> • Chef de cuisine • Second de cuisine • Chef de partie / Demi-chef de partie • Cuisinier • Commis de cuisine • Ecailler • Crêpier / Pizzaiolo • Grillardin • Chef pâtissier / Pâtissier • Plongeur / Officier de cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> • Maître d'hôtel / Responsable de salle • Chef de rang / Demi-chef de rang • Serveur / Hôte de table / Commis de salle • Employé de café • Barman • Sommelier

TRANSVERSE

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

Légende



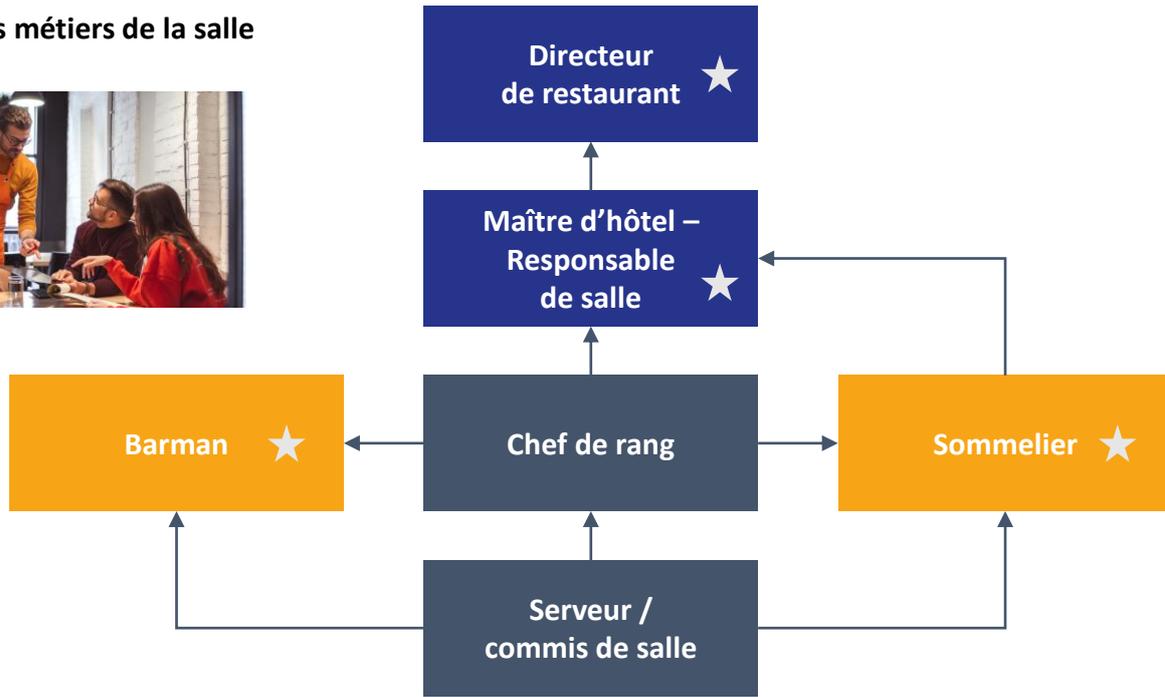
Métier en tension



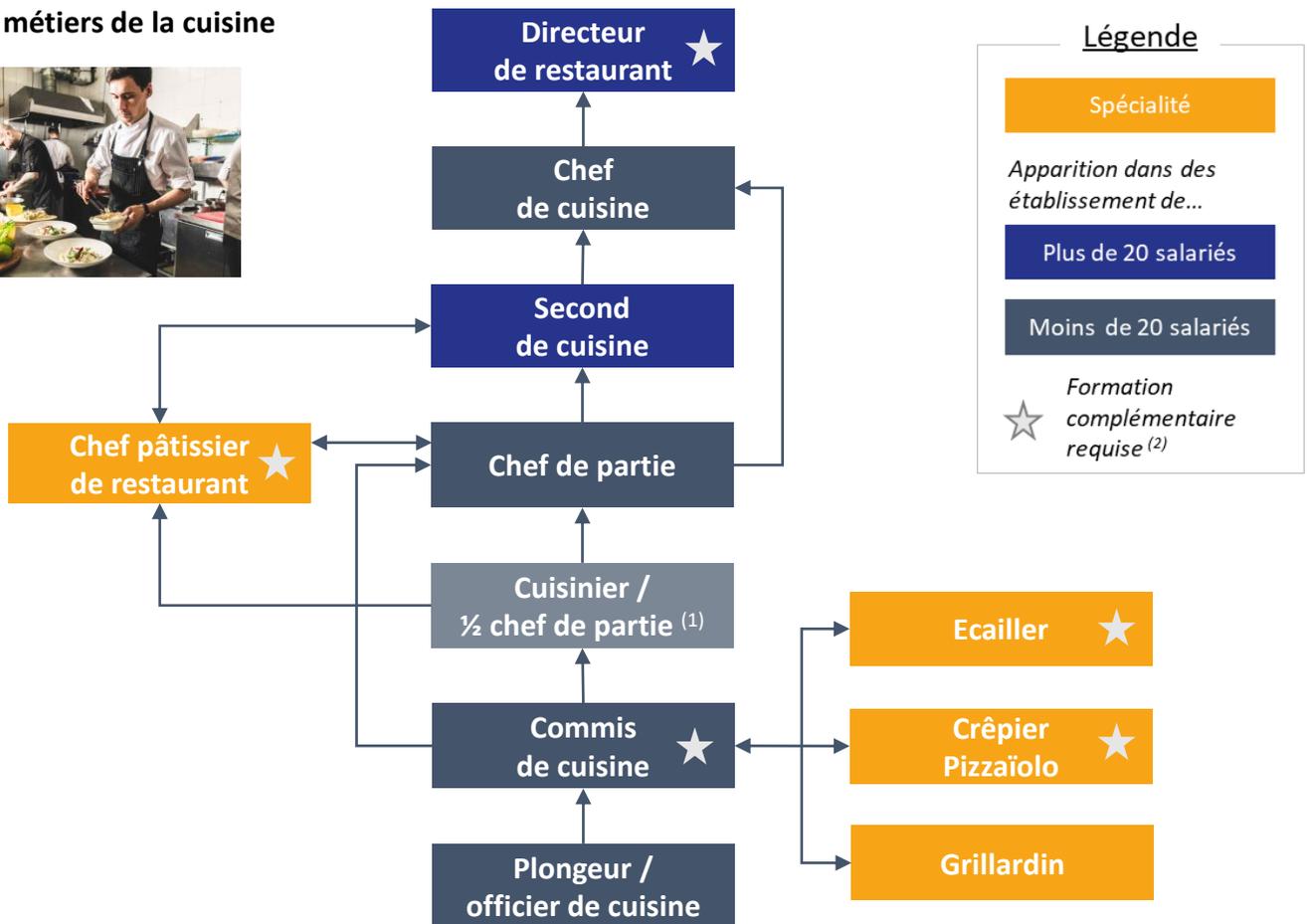
Métier stable

LES ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES POSSIBLES POUR LES MÉTIERS DE LA SALLE ET DE LA CUISINE

Pour les métiers de la salle



Pour les métiers de la cuisine



Légende

Spécialité

Apparition dans des établissements de...

Plus de 20 salariés

Moins de 20 salariés

★ Formation complémentaire requise (2)

(1) Dans le cas d'un établissement structuré disposant d'un organigramme fonctionnel clair, le cuisinier est apparenté au demi-chef de partie. Dans le cas contraire, le métier de cuisinier constitue une appellation générique d'un membre de l'équipe en cuisine.

(2) Sans formation complémentaire, métier rarement accessible ; Dans les autres cas, métiers accessibles même si une formation dédiée permet de mieux s'intégrer et d'évoluer plus rapidement.