

QUEL AVENIR POUR LES METIERS L'HÔTELLERIE RESTAURATION ?

Le secteur de l'hôtellerie doit répondre à l'évolution de la société. Les métiers de la restauration : une vision loin de la réalité, font-ils encore rêver ? << Après leurs études dans l'hôtellerie- restauration 2 jeunes sur 3 abandonnent la profession après seulement 3 ans » (Bernard Boutboul, pt de Gira Conseil).

***A/ - Les métiers de l'Hôtellerie.** Dans l'avenir le secteur de l'Hôtellerie sera fortement imputé par le développement de la technologie. **La technologie virtuelle, la nanotechnologie, l'impression 3D et l'intelligence artificielle** prendront place dans de nombreux complexes hôteliers. Plusieurs emplois classiques ou traditionnels du secteur vont laisser place à des emplois qui incluront beaucoup plus de compétences et de connaissances technologiques.*

***A savoir : Les métiers du numérique : l'informatique, l'analyse des données, la gestion des médias sociaux, le marketing numérique et autres** seront beaucoup plus sollicités dans le secteur hôtelier. Cependant, malgré les différentes interventions technologiques, l'homme ou la femme auront toujours un rôle très important dans ce secteur. **Le secteur hôtelier aura besoin de gens bien formés dans le management et les établissements de luxe et des analystes en développement durable** pour conduire cette révolution technologique.*

***Notons** que parallèlement à cette évolution technologique dans le secteur hôtelier, certains consommateurs chercheront à rester coller à la nature. Il faudra alors travailler à trouver le juste équilibre entre la technologie et le naturel dans la mesure du possible.*

***B/- Les métiers de la restauration. Les métiers de la restauration sont parfois peu valorisés.** Le métier est en pleine mutation pour **Renaud Gillard**, restaurateur et président de l'UMIH 974. « Trouver un bac + 5 **Hôtellerie**, ce n'est plus possible. Il faut privilégier les **soft skills**, c'est-à-dire, si un serveur est dynamique, souriant ou attentif. Les Fast food ont très bien réussi à le faire, ils prennent des jeunes avec leurs qualités et les forment. >>*

***Marche à suivre : - Se réinventer ; - Prendre des risques, changer et se rendre plus attractifs.** (Cf. Quel avenir pour la restauration ? – Suite à la crise Covid, le secteur de la restauration peine à retrouver de la vitalité –clé clicanoo.). Des chiffres alarmants en raison d'une vision plus réaliste du métier, imputée entre autre aux multiples émissions de télévision (**Top chef** et compagnie, ça ne reflète pas la réalité...).*

Cf. Point de vue- Les métiers de la restauration font-ils encore rêver ? – Mathilde Bourges –journaliste – Cf. 15/09/21 – FineDininglovers.fr – << Pour la formation des jeunes au management. ! >>

Aujourd'hui face à la pénurie de candidat(e)s, le secteur de l'Hôtellerie-Restaurant, n'a d'autres choix que de se réinventer pour les attirer à nouveau : Rehausser les salaires, cdiser les salarié(e)s, revoir les horaires de travail, sont les pistes étudiées pour retrouver un nouveau souffle. A la clé de meilleures conditions de travail et un équilibre vie personnelle et professionnelle plus satisfaisant pour attirer les candidat(e)s à l'embauche et les fidéliser. – Changer de métier, reconversion – s'orienter vers un métier passion. Quitter la restauration pour qu'elle reconversion ? Se diriger vers d'autres métiers de contact : commercial, vendeur, formateur ... 2023....