

HÔTELLERIE, CAFÉ, RESTAURATION

■CAP Commercialisation

et services en hôtel-café-restaurant

En restauration-café, mise en place de la salle, prise de commandes, service des plats... En hôtellerie, assurer un room service.

- A 18 **Bourges** - CFA interprofessionnel du Cher
- A 28 **Chartres** - CFA interprofessionnel de l'Eure-et-Loir
- 28 **Saint-Maurice-Saint-Germain** - Lycée professionnel privé Notre-Dame
- 36 **Argenton-sur-Creuse** - Lycée professionnel Châteauneuf
- A 36 **Châteauroux** - CFA interprofessionnel de l'Indre
- 37 **Amboise** - Lycée professionnel Jean Chaptal
- A 37 **Tours** - La cité des formations Tours Loire Valley
- 37 **Tours** - Lycée professionnel Albert Bayet *Cursus classique ou option Marine Nationale* *
- A 41 **Blois** - CFA interprofessionnel du Loir-et-Cher
- 41 **Blois** - Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire
- 45 **Montargis** - Lycée privé Saint-Louis
- 45 **Olivet** - Lycée Hôtelier de l'Orléanais
- A 45 **Orléans** - CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret

■CAP Cuisine

Production culinaire pour la réalisation des plats (cuisson, sauces...), préparation des aliments (légumes, viandes, poissons...) et dressage des plats...

- A 18 **Bourges** - CFA interprofessionnel du Cher
- 18 **Saint-Amand-Montrond** - Lycée professionnel Jean Guéhenno
- A 28 **Chartres** - CFA interprofessionnel de l'Eure-et-Loir
- 28 **Saint-Maurice-Saint-Germain** - Lycée professionnel privé Notre-Dame
- 36 **Argenton-sur-Creuse** - Lycée professionnel Châteauneuf
- A 36 **Châteauroux** - CFA interprofessionnel de l'Indre
- 37 **Amboise** - Lycée professionnel Jean Chaptal
- A 37 **Tours** - La cité des formations Tours Loire Valley
- 37 **Tours** - Lycée professionnel Albert Bayet *Cursus classique ou option Marine Nationale* *
- A 41 **Blois** - CFA interprofessionnel du Loir-et-Cher
- 41 **Blois** - Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire
- A 45 **Ascoux** - CFA de la maison familiale et rurale du Pithiverais
- 45 **Montargis** - Lycée privé Saint-Louis
- 45 **Olivet** - Lycée Hôtelier de l'Orléanais
- A 45 **Orléans** - CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
- 45 **Pithiviers** - Lycée professionnel Jean de la Taille

■CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Préparation de repas en restauration rapide, vente à emporter, restauration collective....

- A 18 **Bourges** - CFA interprofessionnel du Cher
- 28 **Châteaudun** - Lycée professionnel Jean-Félix Paulsen
- 28 **Dreux** - Lycée professionnel Gilbert Courtois
- A 28 **Sours** - CFA agricole de l'Eure-et-Loir
- A 36 **Châteauroux** - CFA interprofessionnel de l'Indre
- 36 **La Châtre** - Lycée polyvalent George Sand
- 37 **Chinon** - Lycée professionnel Joseph Cugnot
- A 37 **Tours** - La cité des formations Tours Loire Valley
- 37 **Tours** - Lycée professionnel Henri Becquerel
- A 41 **Blois** - CFA interprofessionnel du Loir-et-Cher
- 41 **Vendôme** - Lycée professionnel André Ampère
- 45 **Amilly** - Établissement régional d'enseignement adapté - EREA Simone Veil
- A 45 **Orléans** - CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
- 45 **Orléans** - Lycée professionnel Paul Gauguin

■BAC PRO Commercialisation et services en restauration FM

Accueil clientèle dans tous les lieux de restauration, mise en place de la salle, prise de commandes et organisation du service...

- 18 **Bourges** - Lycée professionnel Jacques Cœur
- 18 **Saint-Amand-Montrond** - Lycée professionnel Jean Guéhenno
- 28 **Saint-Maurice-Saint-Germain** - Lycée professionnel privé Notre-Dame
- 36 **Argenton-sur-Creuse** - Lycée professionnel Châteauneuf
- 37 **Amboise** - Lycée professionnel Jean Chaptal
- A 37 **Tours** - La cité des formations Tours Loire Valley
- 37 **Tours** - Lycée professionnel Albert Bayet *Cursus classique ou option Marine Nationale* *
- 37 **Tours** - Lycée professionnel privé Institution Notre Dame La Riche
- 41 **Blois** - Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire
- 45 **Montargis** - Lycée privé Saint-Louis
- 45 **Olivet** - Lycée Hôtelier de l'Orléanais
- 45 **Pithiviers** - Lycée professionnel Jean de la Taille

■BAC PRO Cuisine FM

Production culinaire (préparation de base, hors-d'œuvre, fabrication de desserts...), présentation et mise en valeur des plats...

- 18 **Bourges** - Lycée professionnel Jacques Cœur
- 18 **Saint-Amand-Montrond** - Lycée professionnel Jean Guéhenno
- 28 **Saint-Maurice-Saint-Germain** - Lycée professionnel privé Notre-Dame
- 36 **Argenton-sur-Creuse** - Lycée professionnel Châteauneuf
- 37 **Amboise** - Lycée professionnel Jean Chaptal
- A 37 **Tours** - La cité des formations Tours Loire Valley
- 37 **Tours** - Lycée professionnel Albert Bayet *Cursus classique ou option Marine Nationale* *
- 37 **Tours** - Lycée professionnel privé Institution Notre Dame La Riche
- 41 **Blois** - Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire
- 45 **Montargis** - Lycée privé Saint-Louis
- 45 **Olivet** - Lycée Hôtelier de l'Orléanais
- 45 **Pithiviers** - Lycée professionnel Jean de la Taille

Sources : Onisep, Gip Alfa Centre-Val de Loire



LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE, CAFÉ, RESTAURATION



© Andres / E+ via Getty Images

Ce domaine regroupe les **activités de l'hébergement** (hôtels, résidences de vacances...), la **fourniture de repas** (restaurants, brasseries...), la **fourniture de boissons** (cafés, bars...), et tous les métiers qui y sont associés (cuisinier ou cuisinière, serveur ou serveuse, hôte ou hôtesse d'accueil en hôtel...).

ÇA RECRUTE !



76,9%*
des recruteurs éprouvent
des difficultés à recruter
des cuisiniers

LA RÉPARTITION FEMMES-HOMMES DU MÉTIER DE SERVEUR DE CAFÉ RESTAURANT

♀ **FEMME : 67%***

♂ **HOMME : 33%***



- LES HOMMES ONT TOUTE LEUR PLACE DANS CE MÉTIER ! -

CUISINIER

Aubin, 25 ans

" Pour chaque service de la journée, je participe à la mise en place des tables. Polyvalent en cuisine, j'interviens dans la préparation des entrées, des plats et des desserts puis j'aide au nettoyage en fin de service. L'adrénaline mais aussi la pression qu'il faut tenir pendant les services sont des défis quotidiens que j'adore relever. J'aime me faire plaisir en cuisine et "envoyer de belles assiettes" pour satisfaire les clients. "

RESPONSABLE D'HÉBERGEMENT

Organise l'activité et gère l'exploitation de structures d'hébergement dans leurs dimensions techniques, commerciales, humaines et financières.

MAÎTRE D'HÔTEL

Sébastien, 32 ans

" J'ai pour mission pendant le service d'accueillir le client et de l'installer, de superviser le travail des serveurs, d'effectuer l'encaissement des clients. En dehors du service, je m'occupe de créer les plannings des employés, de passer les commandes auprès des différents fournisseurs, de contrôler les livraisons et les factures. En plus de ces missions, je suis là aussi pour aider l'équipe que j'encadre comme par exemple, prendre la commande d'une table, effectuer le service, débarrasser et dresser les tables et de tenir le restaurant propre. "

LA RÉPARTITION FEMMES-HOMMES DU MÉTIER DE CHEF CUISINIER

♀ **FEMME : 17%***

♂ **HOMME : 83%***



- LES FILLES ONT TOUTE LEUR PLACE DANS CE MÉTIER ! -

* Ces données sur les métiers sont liées aux diplômes (CAP et Bacs pro) proposés en région Centre-Val de Loire et présentés dans ce guide. Elles ont été traitées en collaboration avec l'Observatoire Régional de la Formation et de l'Emploi du GIP Alfa Centre-Val de Loire et sont issues du recensement de la population 2017 (INSEE) et de BMO 2020 (Pôle emploi).