Secteur d'activités (classification Nace – ONSS) :
Hébergement et Restauration

Codes REM : Personnel de l'Industrie Hôtelière

Secteur CISP : Horeca et Alimentation

Filière CISP : Commis de salle et Commis de cuisine

Secteur de l'Hôtellerie et Alimentation (Enseignement)

BASSIN EFE
INSTANCE BASSIN ■ ENSEIGNEMENT QUALIFIANT ▪ FORMATION ▪ EMPLOI
BRABANT WALLON

1. Répartition des postes de travail salarié par secteurs d'activités et spécificités sectorielles du territoire

Le secteur Hébergement et Restauration occupait en 2013 4.168 postes de travail salarié. Le secteur connaît un taux de croissance de 16,4% entre 2008 et 2013. Il possède un indice de spécialisation pour le territoire de 1,2.

« Pour ce qui est du secteur ***I. hébergement et restauration***, c'est le secteur de la 56***. Restauration*** qui se distingue en Brabant wallon proposant 3519 **postes de travail** dans **663 établissements**. C'est le sous-secteur ***5610. Restaurants et service de restauration mobile*** qui offre la majorité de ces postes (**2686 postes**). »

Entre 2007 et 2012, le nombre d'unités d'établissement augmente de 56 unités. En 2013, le nombre de faillites pour ce secteur s'élève à 58 unités.

Les besoins en remplacement pour le secteur Horeca sera modéré : la part des salariés de « 55 ans et + » pour le bassin du Bw travaillant pour ce secteur en 2012 s'élève à 6,9%.

2. Liste des intitulés des cours et formations organisés en 2014 ou 2015

Enseignement obligatoire – Hôtellerie /Alimentation – 32 CESS en 2013-2014

- Dans l'enseignement ordinaire de plein exercice – Technique de qualification, l'option Hôtelier-Restaurateur (4118) est organisée à Waterloo et à Wavre (55 élèves). En plein exercice – Professionnel, l'option Restaurateur (4116) est organisée à Tubize, Nivelles et Wavre (61 élèves). En Alternance 49, à Court-Saint-Etienne, cette même option compte 13 élèves.

En plein exercice, une 7ème Professionnelle est organisée à Nivelles et Wavre pour l'option Traiteur – organisateur de banquets et de réception (4125) (8 élèves). Cette même option est organisée en Alternance 49 (5 élèves).

En plein exercice – Professionnel, l'option Cuisinier de Collectivité (4128) est organisée à Nivelles (20 élèves). En Alternance 49, une 7ème professionnelle en Chef de cuisine de collectivité (4126) est organisée à Nivelles (7 élèves).

En Alternance 45, une option Commis de cuisine (4001) est organisée à Wavre (1 élève).

- En Enseignement spécialisé de forme 3, plusieurs options sont organisées à Nivelles : Commis de cuisine (3 élèves), commis de cuisine de collectivité (4 élèves), commis de salle (5 élèves), commis de salle – module préparatoire à l'alternance (1 élève).

En Enseignement spécialisé de forme 4, deux options sont organisées à Nivelles : Restaurateur (2 élèves) et Traiteur – organisateur de banquet (1 élève).

En Promotion sociale, seule l'option Restaurateur est organisée (15 élèves).

A L'IFAPME, les options Boulanger – Pâtissier (16 apprenants – 1 certificat d'apprentissage), Cuisinier de collectivité, Restaurateur-Traiteur (26 apprenants – 3 certificats d'apprentissage) sont organisées en apprentissage (dès 15 ans). En formations de chef d'entreprise (dès 18 ans et plus), ce sont les options Boulanger-Pâtissier, Gestionnaire de Tea-room, de Snack-Bar et Taverne Brasserie (16 apprenants), Ouvrier-Pâtissier, Préparateur de plats traiteurs (29 apprenants), Restaurateur – Traiteur – Organisateur de banquet (33 apprenants).

Au Forem, est organisée la formation de Réceptionniste en Hôtellerie.

En CISP, est organisée la formation de Commis de salle et/ou cuisine à Tubize. La formation organisée à Rixensart est en attente d'agrément.

Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois des jeunes diplômés de l'enseignement secondaire supérieur (3ième degré) s'inscrivant pour la première fois au Forem

intitulé complet	Option	Nbr jeunes	Taux insertion
Ens. Sec. Techn. 3e degré - Hotellerie restauration	Hotellerie restauration	109	75,2%
Ens. Sec. Prof. 3e degré - Hotellerie restauration	Hotellerie restauration	151	59,6%
Ens. Sec. Prof. 3e degré - Cuisine et restauration de collectivités	Cuisine et restauration de collectivités	102	41,2%
Apprentissage - Hotellerie restauration	Hotel/restaur	20	80%
Apprentissage - Cuisine	Cuisine	10	50%

3. Nouvelle Liste 2014 des fonctions critiques (FC) en Wallonie (hors enseignement), focus sur les FC du Forem du Brabant wallon (en couleur)

Rem	Libellés
13212	Cuisinier(ère), Cuisinier(ère) de collectivité, Chef de partie (le focus Bw = liste 2013)
13222	Serveur(se) en restauration, Chef de rang
13231	Chef de cuisine, Chef de cuisine de collectivité (le focus BW = neuf)

- Nouvelle Liste francophone des études qui préparent à une profession pour laquelle il existe une pénurie significative de main d'œuvre

Niveau Enseignement secondaire supérieur technique ou professionnel
Toutes les subdivisions de l'enseignement technique ou professionnel en rapport avec les domaines suivants : Cuisinier

- Les métiers les plus demandés en Brabant wallon

Dans le top 28, nous retrouvons l'Equipier polyvalent en restauration (Rome 5) : 233 postes demandés en 2014.

13211	Aide de cuisine	88	0,86%
13212	Cuisinier/Cuisinière	65	0,64%
13221	Employé polyvalent de restauration	233	2,29%
13222	Serveur/Serveuse de restauration	65	0,64%
13224	Barman	10	0,10%
13231	Chef de cuisine	10	0,10%
13311	Employé de café, bar – brasserie	7	0,07%

Métiers attractifs et en demande :
Le métier de Cuisinier est classé en +++

Métiers de niche :
Le métier de Chef de cuisine est classé ++++ et celui de Barman est classé +++

Métiers en demande (2009 – 2013) au niveau wallon

Libellés métiers	Moyenne 2009-2013	Evolution 2009-2013	Temps plein 2013 % CDI
Commis de cuisine	1.100	↗	11%
Cuisinier(ère), Cuisinier(ère) de collectivité, Chef de partie	1.225	↗	21%
Serveuse(se) en restauration, Chef de rang	1.710	↗	9%

4. L'auto-positionnement « Métier principal » des Demandeurs d'emploi du Brabant wallon (2014)

Nous retrouvons

Le Serveur en restauration (13222) avec 255 personnes dont 57.7% n'a qu'au maximum le diplôme du 2ième degré de l'enseignement ;

L'Aide de cuisine (13211) avec 229 personnes dont 58.9% n'a qu'au maximum le diplôme du 2ième degré de l'enseignement ;

Le Cuisinier (13 212) avec 124 personnes dont 20,7% ne possède qu'au maximum le diplôme du 2ième degré de l'enseignement ;

L'Employé polyvalent de restauration (13 221) avec 88 personnes dont 19% ne possède qu'au maximum le diplôme du 2ième degré de l'enseignement ;

Le Barman (13 224) avec 78 personnes dont 25.9% ne possède qu'au maximum le diplôme du 2ième degré de l'enseignement ;

L'Employé de café, bar-brasserie (13311) avec 65 personnes dont 36.1% n'a qu'au maximum le diplôme du 2ième degré de l'enseignement ;

Opportunités d'emploi gérées par le Forem en 2015 hors mobilité interrégionale pour le Brabant wallon

DEI (demandeurs d'emploi inoccupés) fin mars 2016 en Brabant wallon

		Opportunités d'emploi 2015 pour le Bw	DEI fin mars 2016 en Bw	Nombre de DEI/opportunités d'emploi
13211	Aide de cuisine	101	535	5,3
13212	Cuisinier	82	206	2,5
13221	Employé polyvalent de restauration	170	290	1,7
13222	Serveur en restauration	119	637	5,4
13224	Barman	8	209	26,1
13311	Employé de café, bar-brasserie	10	205	20,5

Le rapport le plus élevé concerne le profil de Barman et d'Employé de café, bar-brasserie. Cela signifie que de nombreux DEI se positionnent pour peu d'opportunités d'emploi. Le rapport le plus bas concerne le métier d'Employé polyvalent de restauration. Cela signifie que le nombre d'opportunités d'emploi se rapproche du nombre de DEI positionnés.

5. Correspondances avec les codes Métiers les plus proches.

Métiers de l'HORECA			
Métiers de la Salle	Intitulé Rome V3		
	Personnel polyvalent en restauration	13 221 Employé (e) polyvalent (e) de restauration	13 221 01 Equipier polyvalent de restauration
	Service en restauration	13 222 Serveur/Serveuse de Restauration	13 222 01 Commis de salle

	Café, bar, brasserie	13 311 Employé (e) de café, bar – brasserie	
		13 224 Barman	
Métiers de la Restauration			
	Management du personnel de cuisine	13 231 Chef de cuisine	
	Personnel de cuisine	13 212 Cuisinier/Cuisinière	
		13 211 Aide de cuisine	13 211 01 Commis de cuisine
Métiers de l'Hôtellerie			

6. Référentiels de compétences – Profils de formation et de qualification – Hôtellerie et Alimentation

Des profils de qualification (CCPQ) ont été créés pour l'Enseignement spécialisé – professionnel - Commis de salle et Commis de cuisine. Des profils métiers (SFMQ) ont été créés pour les profils de Barman et Serveur de restauration. Des grappes métiers existent pour les Métiers de la cuisine et de la salle.

Deux référentiels ont été réalisés pour Commis de salle et Commis de cuisine par l'Interfédération des EFT /OISP.

Voir la liste complète sur www.enseignement.be ; http://www.sfmq.cfwb.be; www.interfede.be

Sources :

-Rapport analytique et prospectif 2015, Instance Bassin EFE Brabant Wallon

-Données DEI et opportunités d'emploi 2015-2016, AMEF-FOREM