



Partie 1 : La formation

Le secteur de la restauration est un secteur approprié à la création d'emplois, principalement à moyenne et faible qualification. En effet, 8 offres d'emplois sur 10 sont adressées, dans l'Horeca, à des personnes possédant au maximum le second degré de l'enseignement supérieur. Pourtant, de nombreux employeurs du secteur éprouvent des difficultés à trouver des travailleurs adéquats.

Cette problématique peut être expliquée au travers du concept de « métier critique¹ », qui répond à différentes réalités de terrain. Bien que pouvant être distinguées, ces réalités ne sont néanmoins pas totalement indépendantes :

- Pénurie quantitative de candidats :
 - Liée à un taux faible de diplômés sortant de filières d'enseignement propre au secteur ;
 - Liée à une forte mobilité des travailleurs, non pas seulement au sein du secteur, mais également vers d'autres secteurs d'activités. Le nombre de travailleurs salariés quittant le secteur de la restauration est, en effet, supérieur au nombre de travailleurs entrants.
- Pénurie qualitative c.-à-d. manque de connaissance des candidats, comportement et attitude face au travail inappropriés.

Tableau 1. Synthétisation des fonctions critiques au sein de l'Horeca en fonction de leur nature, tel qu'établi par le FOREM, la VDAB et ACTIRIS (2014).

Fonctions	Offres		
	Région flamande	Région de Bruxelles-Capitale	Région wallonne
Personnel de cuisine			
Chef de cuisine/cuisine de collectivité	Quantitatif	Qualitatif + attractivité du métier	Quantitatif
Sous-chef de cuisine/cuisine de collectivité		Qualitatif + attractivité du métier	
Chef de partie		Qualitatif + attractivité du métier	Quantitatif
Commis de cuisine (h/f)	Qualitatif		
Commis de cuisine de collectivité (h/f)	Qualitatif		Qualitatif + attractivité du métier
Aide de cuisine (h/f)	Qualitatif		
Personnel de salle			
Serveur dans une brasserie (h/f)	Attractivité du métier	Qualitatif + attractivité du métier	
Serveur dans un restaurant (h/f)	Attractivité du métier	Qualitatif + attractivité du métier	
Maitre d'hôtel (h/f)	Qualitatif	Qualitatif + attractivité du métier	
Chef de rang		Qualitatif + attractivité du métier	

Au moins deux facteurs explicatifs peuvent être apportés quant à cette situation de fonctions critiques. D'une part, la pénurie qualitative résulte d'un manque d'attractivité du secteur (conditions de travail

¹ Les métiers ou fonctions critiques sont définie par ACTIRIS (2014, p5) comme les : « professions pour lesquelles les offres d'emploi sont difficilement satisfaites ».

perçues comme défavorables, pénibles, dangereuses², etc.). D'autre part, la pénurie qualitative est davantage liée à un manque, une inadéquation ou une inefficacité de l'offre d'enseignement et de formation au sein de ce secteur.

Dans ce résumé, je me focalise essentiellement sur le deuxième facteur d'explication, à savoir l'enseignement et la formation.

Paysage de l'enseignement et de la formation dans le secteur Horeca belge

Le système d'enseignement et de formation en Belgique pour tout ce qui est relatif à l'Horeca est relativement complexe. Les personnes souhaitant poursuivre un enseignement ou une formation dans ce domaine ont le choix entre suivre un enseignement secondaire technique de qualification ou professionnel à temps plein, un enseignement en alternance, un enseignement spécialisé, un enseignement supérieur, ou suivre une formation organisée par les centres de promotions sociales ou des opérateurs sectoriels. De plus chacune de ces filières proposent un ensemble d'option allant de la cuisine de collectivité, à traiteur-organisateur de banquet, en passant par commis de salle, gastronomie du monde, ou hôtel et restaurant, etc.

La diversité de l'offre permet notamment de répondre aux besoins de chacun (plus ou moins de pratique, plus ou moins long, etc.) mais également de former une main d'œuvre spécialisée. Néanmoins, cela entraîne aussi une confusion quant aux compétences établies pour chacune de ces filières et/ou options, ainsi qu'un questionnement par rapport au niveau d'exigence requis dans certaines filières parfois jugé insuffisant.

Toutes les données chiffrées sont disponibles de façon détaillées en annexe de ce rapport. Néanmoins, nous présentons trois tendances relativement marquantes, observées dans l'analyse des données portant sur les formations et l'enseignement :

- Un nombre croissant d'étudiants optent pour des filières de la restauration au second degré de l'enseignement secondaire (et ce particulièrement en Wallonie, ces dernières années), néanmoins, ils changent d'orientation au seuil du troisième degré ;
- Mise en évidence de l'enseignement modulaire au détriment de l'enseignement linéaire. Ceci est marqué en Flandre avec l'instauration du décret « Leren en werken » du 10 juillet 2008 ;
- L'importance de l'enseignement en continu, principalement marqué chez les adultes avec 14 546 adultes inscrits en Flandre et 10 156 adultes inscrits en Wallonie en 2013 dans ces programmes de formations.

² Des éléments tels que : les bas salaires, les horaires de travail irréguliers, atypiques, l'intensivité du travail, le travail en noir... peuvent notamment être cités.



Annexes: contenu

Tableau A.1. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire technique de qualification et professionnel, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles.....	4
Tableau A.2. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire technique de qualification et professionnel, année scolaire 2012-2013, Flandre	5
Tableau A.3. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire en alternance, année scolaire 2012-2013, Belgique	6
Tableau A.4. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, « Leren en werken », année scolaire 2012-2013, Flandre	7
Tableau A.5. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire spécialisé, année scolaire 2012-2013, Flandre	7
Tableau A.6. Nombre d'élèves diplômé dans des options de la restauration, enseignement secondaire spécialisé, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles	8
Tableau A.7. Nombre d'élèves en gestion hôtelière, enseignement supérieur, Belgique	9
Tableau A.8. Nombre d'élèves, enseignement supérieur de promotion sociale, secondaire inférieur, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles	10
Tableau A.9. Nombre d'élèves, enseignement supérieur de promotion sociale, secondaire supérieur, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles	11
Tableau A.10. Nombre d'élèves, enseignement adulte, année scolaire 2012-2013, Flandre	12

Tableau A.1. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire technique de qualification et professionnel, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles

	1er degré			2ième degré									3ième degré									TOTAL								
	Total			1ère année			2ième année			Total			1ère année			2ième année			3ième année			Total			1er + 2ième + 3ième degré					
	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total			
Hotel-restaurant	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hotelier-restaurateur	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	294	418	2	92	94	0	0	0	126	386	512	126	386	512	252	772	1024
Restauration	0	0	0	135	326	461	155	296	451	290	622	912	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	290	622	912	290	622	912
Total Technique	0	0	0	135	326	461	155	296	451	290	622	912	124	294	418	2	92	94	0	0	0	126	386	512	416	1.008	1.424	416	1.008	1.424
Chef de cuisine de collectivité	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	28	51	23	28	51	23	28	51	23	28	51
Compl. En techn. Spéc. De restauration	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	24	38	14	24	38	14	24	38	14	24	38
Cuisine et salle	0	0	0	395	594	989	286	447	733	681	1.041	1.722	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	681	1.041	1.722	681	1.041	1.722
Cuisine de collectivité	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	92	192	98	88	186	0	0	0	198	180	378	198	180	378	198	180	378
Restaurateur	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	149	269	418	138	243	381	0	0	0	287	512	799	287	512	799	287	512	799
Traiteur - organisateur de banquet	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67	116	183	67	116	183	67	116	183	67	116	183
Complément en cuisine internationale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	10	23	13	10	23	13	10	23	13	10	23
Sommelier	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	10	23	13	10	23	13	10	23	13	10	23
Total professionnel	0	0	0	395	594	989	286	447	733	681	1.041	1.722	249	361	610	236	331	567	130	188	318	615	880	1.495	1.296	1.921	3.217	1.296	1.921	3.217
Total	0	0	0	530	920	1.450	441	743	1.184	971	1.663	2.634	373	655	1.028	238	423	661	130	188	318	741	1.266	2.007	1.712	2.929	4.641	1.712	2.929	4.641

Source : Etnic
Retravaillé par : Munten Pauline

Tableau A.2. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire technique de qualification et professionnel, année scolaire 2012-2013, Flandre

	1er degré			2ième degré									3ième degré												TOTAL					
	Total			1ère année			2ième année			Total			1ère année			2ième année			3ième année			Total			1er + 2ième + 3ième degré					
	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total			
Hotel-restaurant	143	266	409	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	143	266	409
Total	143	266	409	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	143	266	409
Hospitality	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	294	418	2	92	94	0	0	0	126	386	512	126	386	512	126	386	512
Hotel	0	0	0	135	262	397	154	241	395	289	503	792									0	0	0	0	0	0	0	289	503	792
Gestion hôtelière	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total Technique	0	0	0	135	262	397	154	241	395	289	503	792	124	294	418	2	92	94	0	0	0	126	386	512	415	889	1.304			
Cuisine de collectivité	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	70	106	38	50	88	25	54	79	99	174	273	99	174	273	99	174	273
Restaurant et cuisine	0	0	0	237	393	630	269	451	720	506	844	1.350	191	373	564	194	377	571	0	0	0	385	750	1.135	891	1.594	2.485	891	1.594	2.485
Restaurant et bar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	30	45	15	30	45	15	30	45	15	30	45
Restaurant spécialisé	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	115	150	35	115	150	35	115	150	35	115	150
Gastronomie du monde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	18	23	5	18	23	5	18	23	5	18	23
Total professionnel	0	0	0	237	393	630	269	451	720	506	844	1.350	227	443	670	232	427	659	80	217	297	539	1.087	1.626	1.045	1.931	2.976	1.045	1.931	2.976
Total	143	266	409	372	655	1.027	423	692	1.115	795	1.347	2.142	351	737	1.088	234	519	753	80	217	297	665	1.473	2.138	1.603	3.086	4.689	1.603	3.086	4.689

Source : Departement onderwijs
Retravaille par : Guidea

Tableau A.3. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire en alternance, année scolaire 2012-2013, Belgique

Flandre			Wallonie-Bruxelles				
	Fille	Garçon	Total		Fille	Garçon	Total
Aide cuisine de collectivité	27	19	46	Chef de cuisine de collectivité	8	11	19
Commis de salle	79	71	150	Cuisinier de collectivité	19	29	48
Commis de cuisine	293	562	855	Commis de cuisine de collectivité	2	2	4
Cuisinier	33	111	144	Restaurateur	19	60	79
Aide snackbar - taverne	36	35	71	Commis de cuisine	108	189	297
				Cuisine et salle	59	107	166
				Commis de salle	36	37	73
				Traiteur-organisateur de banquet	4	3	7
Total	468	798	1266	Total	255	438	693

Source : Etnic

Retravaillé par : Munten Pauline



Tableau A.4. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, « Leren en werken », année scolaire 2012-2013, Flandre

	2010-2011	2011-2012	2012-2013
Aide cuisine de collectivité	8	7	6
Commis de cuisine	82	35	39
Commis de salle	182	231	239
Salle (1an)	0	2	3
Salle (3ans)	0	93	75
Cuisinier	12	36	29
Aide snack-taverne	72	77	52
Gestion restaurant	389	123	0
Exploitant snackbar	50	8	0
Patron traiteur-banquet	17	7	0
Total	812	619	443

Source : Syntra

Retravaillé par : Guidea

Tableau A.5. Nombre d'élèves dans des options de la restauration, enseignement secondaire spécialisé, année scolaire 2012-2013, Flandre

	Fille	Garçon	Total
Aide cuisine de collectivité (linéaire)	608	609	1217
Aide cuisine de collectivité (modulaire)	7	4	11
Commis de salle (modulaire)	2	3	5
Commis de cuisine (modulaire)	18	26	44
Aide cuisine (modulaire)	7	2	9
Aide en salle (modulaire)	0	4	4
Total	642	648	1290

Source : Departement onderwijs

Retravaillé par : Guidea

Tableau A.6. Nombre d'élèves diplômé dans des options de la restauration, enseignement secondaire spécialisé, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles

	Bruxelles			Brabant Wallon			Hainaut			Liège			Luxembourg			Namur			TOTAL		
	F	G	T	F	G	T	F	G	T	F	G	T	F	G	T	F	G	T	F	G	T
Commis de cuisine	5	5	10	0	2	2	25	13	38	12	2	14	1	0	1	7	3	10	50	25	75
Commis de cuisine de collectivité	2	1	3	0	0	0	10	2	12	3	2	5	2	1	3	1	2	3	18	8	26
Commis de salle	0	2	2	0	0	0	3	2	5	2	4	6	0	1	1	0	0	0	5	9	14
Total Forme 3	7	8	15	0	2	2	38	17	55	17	8	25	3	2	5	8	5	13	73	42	115
Hôtellerie - alimentation	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Total Forme 4	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Total	7	8	15	0	3	3	38	17	55	17	8	25	3	2	5	8	5	13	73	43	116

Source : Etnic

Retravaillé par : Munten Pauline



Tableau A.7. Nombre d'élèves en gestion hôtelière, enseignement supérieur, Belgique

	Flandre	Wallonie-Bruxelles	Total
2012-2013	765	504	1.269
2010-2011	759	537	1.296
2009-2010	716	537	1.253

Source : Etnic

Retravaillé par : Munten Pauline

Tableau A.8. Nombre d'élèves, enseignement supérieur de promotion sociale, secondaire inférieur, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles

	Bruxelles			Brabant Wallon			Hainaut			Liège			Luxembourg			Namur			TOTAL		
	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total
Agent de cuisine en collectivité	46	30	76	0	0	0	51	58	109	13	2	15	0	0	0	0	0	0	110	90	200
Cuisine	0	0	0	3	3	12	190	46	236	7	6	13	28	14	42	11	10	21	239	79	324
Formation de dame de services	0	45	45	0	164	164	0	0	0	77	5	82	4	0	4	20	15	35	101	229	330
Hôtellerie	0	0	0	0	0	0	104	44	148	208	173	381	92	79	171	17	8	25	421	304	725
Hôtellerie-cuisine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	9	30	0	0	0	21	9	30
Hôtellerie-salle	0	0	0	0	0	0	43	26	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43	26	69
Restaurateur	102	91	193	59	22	81	383	241	624	138	57	195	6	7	13	315	196	511	1.003	614	1.617
Restauration-décoration	0	0	0	0	0	0	267	7	274	15	1	16	32	0	32	19	0	19	333	8	341
Restauration-entrées et plats de tête	21	19	40	7	6	13	332	72	404	124	80	204	8	10	18	98	59	157	590	246	836
Restauration rapide		0	0	0	0	0	0	0	0	8	1	9	0	0	0	0	0	0	8	1	9
Traiteurs organisateurs de banquet-techniques	6	4	10	38	38	76	120	89	209	9	9	18	97	43	140	365	215	580	635	398	1.033
Total R1	175	189	364	107	233	346	1.490	583	2.073	599	334	933	288	162	450	845	503	1.348	3.504	2.004	5.514
Cuisine et pâtisseries familiales	0	0	0	0	0	0	11	1	12	0	0	0	24	0	24	0	0	0	35	1	36
Hôtellerie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	30	74	0	0	0	44	30	74
Total R2	0	0	0	0	0	0	11	1	12	0	0	0	68	30	98	0	0	0	79	31	110
Total	175	189	364	107	233	346	1.501	584	2.085	599	334	933	356	192	548	845	503	1.348	3.583	2.035	5.624

Source : Etnic

Retravaillé par : Munten Pauline

Tableau A.9. Nombre d'élèves, enseignement supérieur de promotion sociale, secondaire supérieur, année scolaire 2012-2013, Fédération Wallonie-Bruxelles

	Bruxelles			Brabant Wallon			Hainaut			Liège			Luxembourg			Namur			TOTAL		
	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total	Fille	Garçon	Total
																			0	0	0
Cuisine	8	9	17	4	5	9	28	6	34	10	6	16	0	0	0	68	52	120	118	78	196
Restaurateur	0	0	0	0	0	0	7	26	33	25	53	78	0	0	0	1	7	8	33	86	119
Restauration-entrées et plats de tête	20	24	44	6	5	11	329	78	407	65	31	96	19	35	53	93	67	160	532	240	771
Sommelier	67	79	146	20	29	49	132	236	368	103	163	266	66	156	222	103	222	325	491	885	1376
Traiteurs organisateurs de banquet-techniques	337	343	680	36	44	80	277	200	477	37	23	60	93	74	167	351	236	587	1131	920	2051
Total R1	432	455	887	66	83	149	773	546	1.319	240	276	516	178	265	442	616	584	1.200	2.305	2.209	4.513
Restauration gastronomique	0	0	0	0	0	0	6	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	9
Total R2	0	0	0	0	0	0	6	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	9
Total	432	455	887	66	83	149	779	549	1.328	240	276	516	178	265	442	616	584	1.200	2.311	2.212	4.522

Source : Etnic

Retravaillé par : Munten Pauline



Tableau A.10. Nombre d'élèves, enseignement adulte, année scolaire 2012-2013, Flandre

	Fille	Garçon	Total
Commis cuisine de collectivité	15	22	37
Chef cuisine de collectivité	21	16	37
Responsable cuisine de collectivité	1	0	1
Commis cuisine de collectivité	21	35	56
Hôtel	116	103	219
Gestion hôtelière	1.088	1.104	2.192
Accueil hôtelier	5	9	14
Commis de cuisine	331	337	668
Commis de salle	3.291	2.440	5.731
Salle	128	56	184
Serveur brasserie-taverne-bistro	53	30	83
Responsable de cuisine	532	456	988
Cuisinier	1.428	1.270	2.698
Commis de salle brasserie- taverne- bistro	79	46	125
Patron banquet-traiteur	57	57	114
Chef traiteur	7	17	24
Responsable brasserie-taverne-bistro	62	44	106
Sommelier	357	652	1.009
Responsable de salle	111	75	186
Total secondaire	7.703	6.769	14.472
Hôtel et traiteur management	47	27	74
Total Haute école	47	27	74
Total	7.750	6.796	14.546

Source : Departement onderwijs

Retravaillé par : Guidea