



Partie 2 (A) : Nomenclature

Avant toute analyse, il est important d'avoir en tête la classification des différentes activités représentées sous la dénomination Horeca (« Hébergement et restauration » selon la nomenclature officielle des secteurs d'activités émis par le NACE-bel).

Tableau 1. NACE-bel 2008 "Hébergement et restauration"

55	Hébergement
55.1	Hôtels et hébergement similaire
55.2	Hébergement touristique et autre hébergement à courte durée
55.3	Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs
55.9	Autres hébergements
56	Restauration
56.1	Restaurants et services de restauration mobile
	56.101 Restauration à service complet
	56.102 Restauration à service restreint
56.2	Traiteurs et autres services de restauration
	56.210 Services des traiteurs
	56.290 Autres services de restauration
56.3	Débites de boissons



Partie 2 (B) : Démographie des entreprises

Le secteur en quelques chiffres

En 2013, l'Horeca, d'après les statistiques portant sur les assujettis à la TVA, c'est :

- 56 624 entreprises, soit 6.87% des entreprises belges (niveau identique à 1998) ;
- 63% d'entreprises actives dans le secteur de la restauration, 23% dans le secteur des cafés et débits de boissons, et 7% dans le secteur hôtelier ;
- 58 % des établissements en Région flamande, 29% en Région wallonne (établissements de plus petites tailles) et 13% en Région de Bruxelles-Capitale (établissements de plus grande taille)

Le secteur de la restauration, c'est :

- Un accroissement de 5.52% du nombre d'établissements entre 2003 et 2013 ; c.-à-d. ...
 - Une augmentation du nombre d'établissements dédiés aux activités traiteurs (+14.7%), principalement en Région de Bruxelles-Capitale (+27%) ;
 - Une augmentation du nombre d'établissements dédiés à la restauration en service restreint (+7.5%), principalement en Région wallonne (+10%) ;
 - Une augmentation du nombre d'établissements dédiés aux cuisines de collectivité ;
 - Une diminution du nombre d'établissements dédiés à la restauration en service complet (-0.15%).
- Une forte présence de **Petite et Moyenne Entreprise** (PME). Plus de 65% des salariés sont actifs dans des établissements occupant moins de 20 personnes et 24,79% dans des établissements occupant moins de 5 personnes.

ATTENTION :

Les analyses suivantes porteront uniquement sur le secteur de la restauration, à comprendre comme regroupant les activités reprises sous le code NACE-bel 56.1 et 56.2, excluant les activités de débits de boissons.

Création et cessation d'activités

Le secteur de la restauration enregistre des ratios de création et de cessation d'activités supérieurs à la moyenne de l'économie belge. Cela explique le nombre important de **jeunes entreprises**.

Cette réalité serait favorable (en termes de productivité et d'innovation principalement), au secteur si les nouveaux établissements remplaçaient les plus vieux. Néanmoins, les cessations d'activités sont particulièrement élevées, dans la restauration, dès les premières années d'existence des exploitations. De plus, la proportion d'entreprises toujours actives X années après leur création diminue chaque année un peu plus rapidement que dans les autres branches d'activités de l'économie belge.

À titre d'information, au niveau de la restauration, 90% des entreprises sont encore actives, en moyenne, après un an ; 67% après trois ans ; et 53% après cinq ans.

Partie 2 (C) : Force de travail

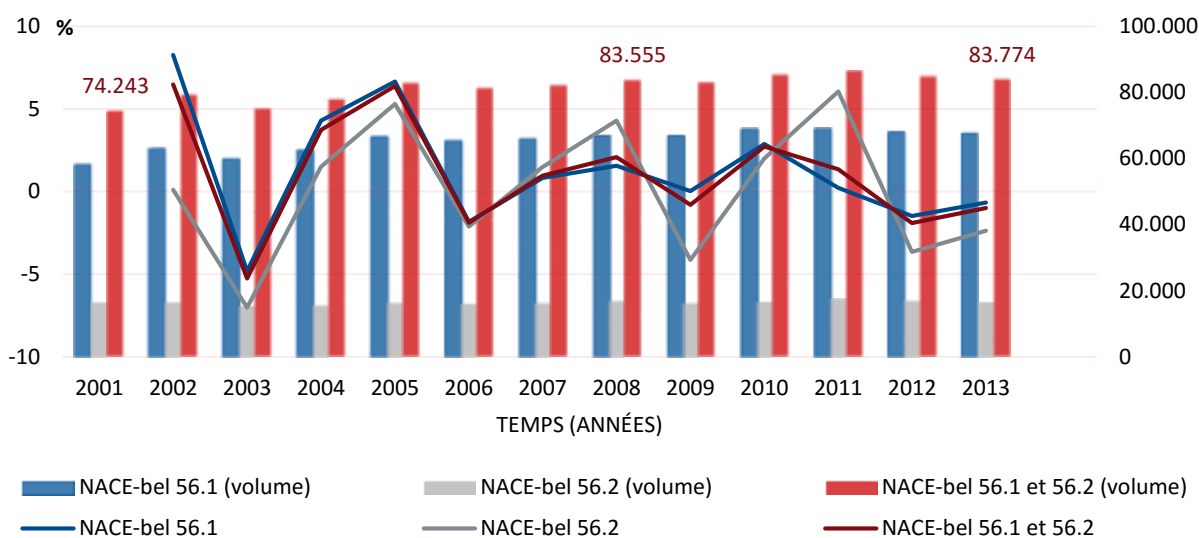
La restauration appartient aux secteurs de l'économie belge les plus pourvoyeurs d'emploi.

Employés

En 2013, l'emploi sous la commission paritaire 302 (industrie hôtelière), c'est :

- 104 045 ouvriers et 15 836 employés, soit 3,22% de l'offre de travail en Belgique ;
- 7 personnes sur 10 actives dans le secteur de la restauration.

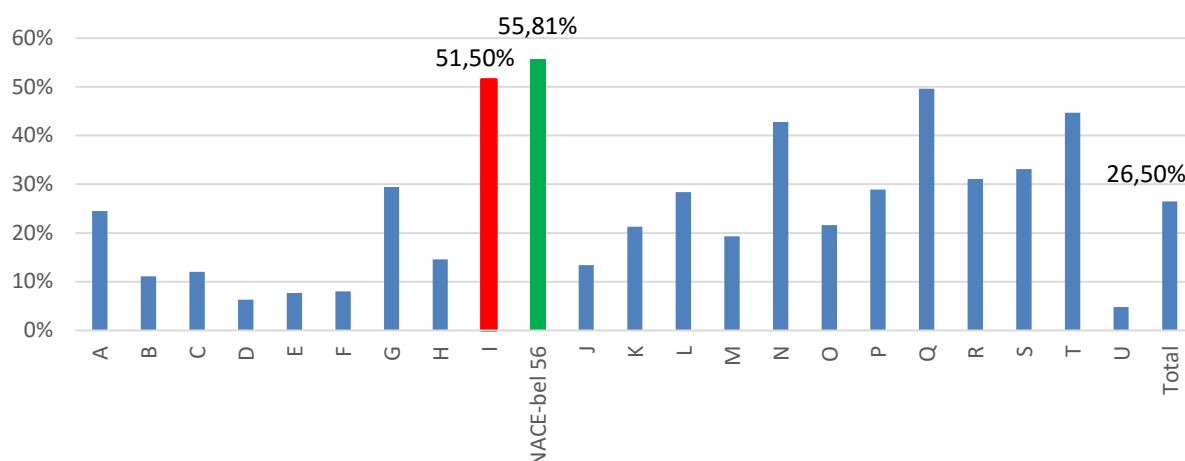
L'évolution du nombre de travailleurs fluctue de façon cyclique en fonction de la conjoncture économique [Figure 1].



En 2013, le secteur de la restauration, c'est :

- 90.53% d'**ouvriers** pour seulement 9,46% d'employés ;
- 47,2% de **femmes** ; ce qui est largement au-delà de la moyenne intersectorielle (36.79%) et en décroissance (50.26% en 2008) ;
- Un taux d'emplois important chez les **jeunes** : 21.39% des travailleurs ont moins de 25 ans (contre 27.1% en 2005) ;
- 55% de l'emploi dans des établissements de la Région flamande, 21% dans la Région wallonne et 23% dans la Région de Bruxelles-Capitale ;
- Un taux largement supérieur d'emploi dans les activités traiteurs et cuisines de collectivité en Région de Bruxelles-Capitale ;
- Quatre fois plus de personnel dans les activités et services de restauration par rapports aux activités traiteurs et cuisines de collectivité ;
- Une **augmentation du temps de travail moyen par personne occupée** (alors que le nombre de travailleurs est resté relativement stable entre 2008 et 2013, le nombre d'ETP a augmenté de 7.31%) ;
- 49 615 ETP (équivalents temps plein) ;
- 55.81% de **salaire à temps partiel** (8.1% en Région wallonne, 50% en Région flamande et 78.8% à Bruxelles) ; ce qui est élevé par rapport au taux en vigueur dans l'économie belge [Figure 2].

Figure 2. Pourcentage de salariés à temps partiel par secteur



Source : ONSS
Retravaillé : Munten Pauline

Le pourcentage de salariés à temps partiel est néanmoins en légère diminution depuis 2008 (-0,48%), malgré l'augmentation encourue en 2009 et en 2011.

Certaines hypothèses peuvent être formulées concernant le taux élevé de travailleur à temps partiel :

1. L'importance du travail à temps partiel dans le secteur est dû aux *activités et services de restauration* (59,3% contre 41,4% dans les activités traiteurs et cuisines de collectivité) ;
2. L'importance du travail à temps partiel dans le secteur est due au taux relativement élevé de *femmes occupées* (42,1% de femmes à temps partielles contre 8,5% d'hommes) ;
3. Le nombre de contrat à temps partiel évolue positivement avec le nombre de *contrats à durée déterminée*.

Employeurs

En 2013, l'emploi sous la commission paritaire 302 (industrie hôtelière), c'est :

- 22 385 employeurs, soit 8,39% des employeurs belges (-2,4% depuis 2007).
- Un nombre supérieur d'employeurs dans les activités et services de restauration que dans les activités traiteurs et cuisines de collectivité.

Indépendants

En 2013, les indépendants de l'Horeca étaient responsables de **88% de la valeur ajoutée des ventes**. Dès lors, nous souhaitons mettre en avant les chiffres clés les concernant.

ATTENTION :

Au vu du peu de données disponibles concernant la restauration, nous prenons l'Horeca comme point de référence.

En 2013, l'Horeca, c'est :

- 41 567 indépendants, soit 4,2% de l'ensemble des indépendants belges (retour au niveau de 2003), avec une croissance moyenne qui reste inférieure à la moyenne de l'économie belge ;
- 77% d'indépendants en activité principale (contre 88% en 2008) ;



- Une augmentation du nombre d'indépendants actifs **en activité secondaire** ou après la pension ;
- 42.4% d'indépendants entre **35 et 49 ans** et 36.3% de plus de 50 ans ;
- 57% d'indépendant de sexe **masculin** (contre 42% en 2008).

Législation sociale

1. Durée et horaire de travail

La loi du 16 mars 1971 fixe la durée normale de travail à un maximum de huit heures par jours et quarante heures par semaine. Néanmoins, la commission paritaire 302 accorde un ensemble de dispositions visant à élargir la flexibilité des travailleurs¹, dont la petite flexibilité² et la grande flexibilité³.

La limite interne d'heures supplémentaires converties en argent comptant est établie, depuis le 1er juillet 2014, à 143 heures. Une fois cette limite atteinte, des jours de récupération doivent être octroyés avant que de nouvelles heures supplémentaires puissent être effectuées au cours de la période de référence concernée. Exceptionnellement, les entreprises peuvent bénéficier de trois mois supplémentaires au terme de la période de référence pour récupérer un quota de maximum 65 heures supplémentaires. L'employeur doit néanmoins informer la CP 302 du souhait de faire usage de ce système. De plus, le législateur prévoit une augmentation éventuelle du nombre d'heures supplémentaires à ne pas récupérer de 143 à 250 heures. Un projet de loi-programme prévoit une augmentation des heures supplémentaires donnant droit à des avantages fiscaux, de 180 à 360 heures, aussi bien pour l'employeur que pour le travailleur. Le quota actuel de 180 heures, supérieur à la moyenne intersectorielle (130 heures), est attaché à la condition d'exploitation du système de la caisse enregistreuse.

Parallèlement, toutes les propositions d'horaires alternatifs doivent se trouver dans le règlement de travail et sont soumises à des procédures particulières.

Finalement, la DIMONA (Déclaration Immédiate Onmiddellijke Aangifte) qui permet à l'employeur d'informer l'ONSS, en temps immédiat, de toute entrée et sortie de service des travailleurs qu'il engage, est obligatoire pour la main d'œuvre occasionnelle (extra) (depuis le 1er juillet 2006), ainsi que pour les ouvriers, que les employés, les apprentis et les étudiants (1er janvier 2013).

2. Classification des fonctions et rémunération

La CP 302 a conclu le 25 juin 1997 l'instauration d'une classification des fonctions, ainsi que la détermination de salaires minimums pour l'Horeca. Au 23 octobre 2007, cette Convention Collective

¹ La durée journalière de travail peut monter à neuf heures, pour autant que le travailleur preste un maximum de cinq jours et demi par semaine. La durée journalière de travail peut monter à 10 heures, pour autant que le travailleur soit hors de son domicile pour une période supérieure ou égale à 14 heures dû à la distance entre son lieu de travail et son domicile. Le personnel à salaire fixe peut dépasser les limites fixées jusqu'à cinq heures par semaine et 50 heures par an. Les travailleurs rémunérés au pourboire ou au service, ainsi que ceux occupés dans les stations balnéaires, thermales ou dans les centres touristiques, peuvent dépasser les limites fixées de juin à septembre jusqu'à 10 heures par jour et six heures par semaine ; du 24 décembre au 1^{er} janvier, pendant les vacances de Pâques, la semaine précédant et suivant la Pentecôte ainsi que pendant les mois de juillet et d'août jusqu'à 12 heures par semaine.

² C'est-à-dire ± deux heures en plus ou en moins par jour, avec un maximum de neuf heures, et ± cinq heures par semaine, avec un maximum de 45 heures

³ C'est-à-dire maximum 11 heures de travail journalier et 50 heures hebdomadaires

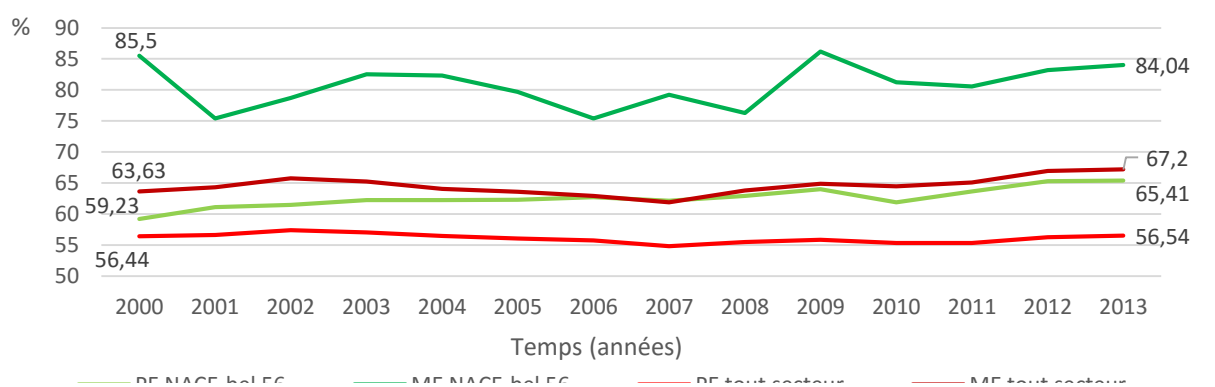
de Travail (CCT) a été scindée en deux et de nouvelles fonctions sont apparues dans la liste initiale (environ 160 fonctions de référence du secteur ont été, à ce jour, nommées et décrites). Les CCT reprennent la liste exhaustive des fonctions de référence que les employeurs se doivent d'utiliser dans le contrat de travail et sur la fiche de rémunération. Ces fonctions sont répertoriées en neuf catégories, chacune de celles-ci est liée à une échelle salariale⁴.

Les travailleurs du secteur peuvent également être rémunérés en tout ou en partie par des pourboires ou du service. Un régime particulier, à savoir le salaire journalier forfaitaire, a été mis en place par l'ONSS pour cadrer cette pratique. Une classification établie sur base de la fonction et du type d'établissement indique le montant forfaitaire de rémunération applicable⁵. Les cotisations sociales de ce type de travailleur peuvent dès lors être calculées sur base de la rémunération forfaitaire journalière, que les pourboires soient inférieurs, égaux ou supérieurs aux dits montants forfaitaires.

3. Charges salariales et valeur ajoutée

Le coût du travail par unité de production est supérieur dans les secteurs intensifs en main-d'œuvre, comme l'Horeca. Comparativement à d'autres secteurs d'activités, la restauration doit faire face à un coût horaire du travail élevé étant donné une valeur ajoutée par personne occupée. L'Horeca enregistre un coût salarial brut relativement bon marché par rapport aux autres secteurs (29.5€ par heure pour un coût salarial brut moyen de l'économie élevé à 37.1€ par heure). Néanmoins, avec le niveau de productivité (valeur ajoutée totale par heure prestée) le plus bas, l'Horeca enregistre un coût salarial par unité de valeur ajoutée supérieur à la moyenne. L'analyse du coût salariale et de l'évolution de la valeur ajoutée créée dans le secteur permet de mettre le doigt sur la problématique des charges sociales élevées. Le niveau élevé et croissant de la taxation sur le revenu est, en conséquence, souvent pointé du doigt comme étant le problème principal à la croissance et la survie du secteur. Les frais de personnel⁶ constituent le poste de charges le plus important des chefs de cuisine et des chefs d'établissements. En 2013, la moitié des établissements de restauration et des débits de boissons avaient des frais de personnel à hauteur de 65.45% de la VA dans les PME. Cette valeur est beaucoup plus élevée dans les grandes entreprises du secteur, atteignant un niveau de 84.04%.

Figure 18. Évolution du ratio du coût du personnel/valeur ajoutée, 2000-2013



Source : BACH
Retravaillé : Munten Pauline

⁴ L'échelle salariale valable à partir du 1^{er} janvier 2015 est disponible en annexe

⁵ Les montants forfaitaires de tarification applicable (depuis le 1^{er} avril 2013) pour le personnel au pourboire, sont disponibles en annexe

⁶ **Proportion des charges salariales dans la VA** = rémunération et charges sociales/valeur ajoutée

Les tableaux présentant les informations relatives à productivité du travail et aux charges salariales sont disponibles à l'annexe 20

Impact de la diminution de la TVA sur les forces de travail

1. Contexte (Législation européenne, taux de TVA appliqué dans les pays limitrophes et

Les obligations européennes relatives à la TVA sont définies dans la directive du 28 novembre 2006 relative au système commun de taxe sur la valeur ajoutée. L'Union Européenne définit un seuil de taxation minimal fixé à 15% (taux normal). Conjointement, les États membres peuvent bénéficier d'un à deux taux réduits sur certaines livraisons de biens et prestations de services.

En France :

Le taux de TVA réduit est passé de 19.6% à 5.5% au 1er janvier 2009, dès la conclusion de la Directive 2009/47/EC. Le taux de TVA normal est, quant à lui, passé de 19.6% à 20% au 1er janvier 2014.

Au Grand-Duché du Luxembourg :

Les services de restaurant et de restauration, à l'exclusion desdits services ou de la part desdits services portant sur les boissons alcoolisées (soumis au taux normal de 17%), sont soumis au taux super-réduit historique de 3%.

Aux Pays-Bas :

Le taux normal de TVA a augmenté au 1er octobre 2012 de 19% à 21%. Celui-ci est applicable dans l'Horeca, ainsi que le tarif réduit de 6%. En Allemagne, un taux réduit de 7% a été accordé au 1er janvier 2010. Néanmoins, c'est le taux normal de 19% qui est appliqué au secteur de la restauration.

En Belgique :

Trois régimes de TVA sont en vigueur dans l'Horeca belge. Le taux de base est fixé à 21%. Depuis le 1er janvier 2010, il est accompagné d'un taux réduit de 12%. Enfin, un taux à 6% est également applicable sur certaines prestations. Par ailleurs, un régime de taxation forfaitaire peut également être exploité sous certaines conditions.

Malgré la réduction du taux à 12%, le taux réduit, en Belgique, reste, en moyenne, deux fois plus élevé que dans les pays voisins. Cette situation ne sera, certainement pas tenable à long terme. Le secteur, ayant un rôle social et touristique important, ses activités ne devraient pas être freinées par des taux de TVA trop importants par rapports aux pays limitrophes. Néanmoins, l'impact de la disparité des taux de TVA entre États membres aurait une répercussion seulement limitée sur le marché intérieur étant donné le caractère intensif de la main-d'œuvre et le caractère local des services de la restauration

2. Abaissement du taux de TVA à 12%

Suite au compromis Européen de début 2009 et l'abaissement du taux de TVA dans les pays voisins, la Belgique a légiféré, au 1er janvier 2010, pour la réduction du taux de TVA à 12%. Cette mesure a largement été influencée par la pression exercée par le secteur dont la demande initiale visait une réduction du taux à 6%. Cette mesure était porteuse de beaucoup d'espoir dans le secteur où l'accroissement de la rentabilité sectorielle est indispensable pour combattre l'augmentation des charges. Les répercussions attendues étaient multiples : créer des emplois réguliers et durables, régulariser le travail au noir, améliorer les conditions de travail et les conditions salariales, dégager des liquidités permettant de payer les factures en temps et en heure, investir dans l'outil de production et la modernisation des lieux. La baisse de la TVA était également perçue comme facteur permettant de régulariser la capacité concurrentielle des établissements, aussi bien des régions frontalières (résidents traversant la frontière) que de la capitale (touristes et touristes d'affaires), en permettant



de limiter la perte de compétitivité enregistrée par rapport à l'étranger (et essentiellement par rapport aux pays limitrophes).

L'évaluation des effets du passage de la TVA à du 12%, dans l'Horeca, peuvent être résumés comme suite :

- Création d'emploi en 2010 et en 2011, après le recul rencontré en 2009 : augmentation moyenne de 1.5% à 2.6% d'emplois, soit une hausse de 1 800 à 3 200 postes. En apparence favorable (loin des 6 000 emplois annoncés)
- Une baisse successive du nombre de travailleurs en 2012 et en 2013
- Croissance du nombre d'ETP depuis 2010

En définitive, l'emploi salarié a bel et bien augmenté dans l'Horeca depuis 2009. Cependant, la promesse de 6 000 emplois associés à la diminution de la TVA de 21% à 12% n'est pas et ne sera pas tenue de sitôt. De plus, cette hausse de l'emploi est, en partie, un rattrapage du recul conjoncturel enregistré en 2008-2009, et du résultat des programmes d'activation très coûteux pour le gouvernement. De plus, l'accroissement de l'emploi serait le résultat d'une évolution sectorielle normale. L'activité dans l'hôtellerie et la restauration a repris début 2009. Le secteur aurait, en tout état de cause, donc recruté sans diminution de la TVA.

Annexes

Salaires minimum sectoriel à partir du 1^{er} janvier 2015 – régime 38h/semaine

	CAT I		CAT II		CAT III		CAT IV		CAT V		CAT VI		CAT VII		CAT VIII		CAT IX	
	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand
0	11,2444	1851,58	11,2444	1851,58	11,3095	1862,30	11,8064	1944,12	12,4829	2055,52	12,8132	2109,91	14,5688	2398,99	15,6956	2584,54	16,6922	2748,65
1 (*)	11,7486	1934,60	11,7486	1934,60	11,8573	1952,50	12,3510	2033,80	12,9320	2129,47	13,3147	2192,49	14,7497	2428,78	15,8824	2615,30	16,8862	2780,59
2	11,9810	1972,87	11,9810	1972,87	12,0920	1991,15	12,6405	2081,47	13,1996	2173,53	13,6334	2244,97	14,9219	2457,14	16,0620	2644,87	17,0702	2810,89
3	12,1998	2008,90	12,1998	2008,90	12,3523	2034,01	12,8694	2119,16	13,4082	2207,88	13,8874	2286,79	15,0952	2485,68	16,2386	2673,96	17,2507	2840,61
4	12,3566	2034,72	12,3566	2034,72	12,5555	2067,47	12,9873	2138,57	13,5557	2232,17	14,0836	2319,10	15,2653	2513,69	16,4171	2703,35	17,4367	2871,24
5	12,3566	2034,72	12,3566	2034,72	12,6406	2081,48	13,1579	2166,67	13,6416	2246,32	14,2112	2340,11	15,4399	2542,44	16,5982	2733,17	17,6229	2901,90
6	12,3566	2034,72	12,3566	2034,72	12,7278	2095,84	13,1579	2166,67	13,7275	2260,46	14,3430	2361,81	15,6112	2570,64	16,7757	2762,40	17,8059	2932,04
7	12,3566	2034,72	12,3566	2034,72	12,7278	2095,84	13,3283	2194,73	13,8132	2274,57	14,4746	2383,48	15,7877	2599,71	16,9580	2792,42	17,9938	2962,98
8	12,3566	2034,72	12,3566	2034,72	12,7278	2095,84	13,3283	2194,73	13,8991	2288,72	14,6027	2404,58	15,9646	2628,84	17,1416	2822,65	18,1803	2993,69
9	12,4681	2053,08	12,4681	2053,08	12,8396	2114,25	13,4462	2214,14	14,0202	2308,66	14,7285	2425,29	16,1071	2652,30	17,2950	2847,91	18,3435	3020,56
10	12,4681	2053,08	12,4681	2053,08	12,8396	2114,25	13,4498	2214,73	14,0237	2309,23	14,7343	2426,25	16,1149	2653,59	17,3030	2849,23	18,3512	3021,83
11	12,4681	2053,08	12,4681	2053,08	12,8396	2114,25	13,4538	2215,39	14,0274	2309,84	14,7396	2427,12	16,1229	2654,90	17,3104	2850,44	18,3590	3023,11
12	12,4681	2053,08	12,4681	2053,08	12,8396	2114,25	13,4571	2215,93	14,0308	2310,40	14,7448	2427,98	16,1304	2656,14	17,3182	2851,73	18,3664	3024,33
13	12,4681	2053,08	12,4681	2053,08	12,8396	2114,25	13,4607	2216,53	14,0345	2311,01	14,7500	2428,83	16,1339	2656,71	17,3216	2852,29	18,3699	3024,91
14	12,5794	2071,41	12,5794	2071,41	12,9516	2132,70	13,5752	2235,38	14,1559	2331,00	14,8763	2449,63	16,2775	2680,36	17,4765	2877,80	18,5344	3052,00
15	12,5794	2071,41	12,5794	2071,41	12,9516	2132,70	13,5792	2236,04	14,1591	2331,53	14,8818	2450,54	16,2862	2681,79	17,4858	2879,33	18,5438	3053,54
16	12,5794	2071,41	12,5794	2071,41	12,9516	2132,70	13,5792	2236,04	14,1591	2331,53	14,8818	2450,54	16,2913	2682,63	17,4909	2880,17	18,5494	3054,47
17	12,5794	2071,41	12,5794	2071,41	12,9516	2132,70	13,5792	2236,04	14,1591	2331,53	14,8818	2450,54	16,2964	2683,47	17,4967	2881,12	18,5546	3055,32
18	12,5794	2071,41	12,5794	2071,41	12,9516	2132,70	13,5792	2236,04	14,1591	2331,53	14,8818	2450,54	16,2964	2683,47	17,4967	2881,12	18,5546	3055,32
19	12,6908	2089,75	12,6908	2089,75	13,0633	2151,09	13,6902	2254,32	14,2770	2350,95	15,0025	2470,41	16,4317	2705,75	17,6421	2905,06	18,7104	3080,98
20	12,6908	2089,75	12,6908	2089,75	13,0633	2151,09	13,6902	2254,32	14,2770	2350,95	15,0025	2470,41	16,4317	2705,75	17,6421	2905,06	18,7104	3080,98
21	12,6908	2089,75	12,6908	2089,75	13,0633	2151,09	13,6957	2255,22	14,2829	2351,92	15,0089	2471,46	16,4358	2706,43	17,6466	2905,81	18,7151	3081,75
22	12,6908	2089,75	12,6908	2089,75	13,0633	2151,09	13,6957	2255,22	14,2829	2351,92	15,0089	2471,46	16,4358	2706,43	17,6466	2905,81	18,7151	3081,75
23	12,6908	2089,75	12,6908	2089,75	13,0633	2151,09	13,6957	2255,22	14,2829	2351,92	15,0089	2471,46	16,4408	2707,25	17,6523	2906,74	18,7205	3082,64
24	12,8018	2108,03	12,8018	2108,03	13,1753	2169,53	13,8071	2273,57	14,4007	2371,31	15,1295	2491,32	16,5760	2729,51	17,7981	2930,75	18,8763	3108,30
25	12,8018	2108,03	12,8018	2108,03	13,1753	2169,53	13,8071	2273,57	14,4007	2371,31	15,1295	2491,32	16,5760	2729,51	17,7981	2930,75	18,8763	3108,30
26	12,8018	2108,03	12,8018	2108,03	13,1753	2169,53	13,8127	2274,49	14,4068	2372,32	15,1354	2492,29	16,5803	2730,22	17,8025	2931,48	18,8811	3109,09
27	12,8018	2108,03	12,8018	2108,03	13,1753	2169,53	13,8127	2274,49	14,4068	2372,32	15,1354	2492,29	16,5803	2730,22	17,8025	2931,48	18,8811	3109,09
28	12,8018	2108,03	12,8018	2108,03	13,1753	2169,53	13,8127	2274,49	14,4068	2372,32	15,1354	2492,29	16,5857	2731,11	17,8076	2932,32	18,8865	3109,98
29	12,9132	2126,37	12,9132	2126,37	13,2872	2187,96	13,9235	2292,74	14,5244	2391,68	15,2566	2512,25	16,7203	2753,27	17,9541	2956,44	19,0422	3135,61



UNIVERSITÉ
DE NAMUR

« LES ÉTATS GÉNÉRAUX DE LA RESTAURATION EN BELGIQUE »

	CAT I		CAT II		CAT III		CAT IV		CAT V		CAT VI		CAT VII		CAT VIII		CAT IX	
30	12,9132	2126,37	12,9132	2126,37	13,2872	2187,96	13,9235	2292,74	14,5244	2391,68	15,2566	2512,25	16,7203	2753,27	17,9541	2956,44	19,0422	3135,61
31	12,9132	2126,37	12,9132	2126,37	13,2872	2187,96	13,9297	2293,76	14,5302	2392,64	15,2626	2513,24	16,7245	2753,97	17,9583	2957,13	19,0470	3136,40
32	12,9132	2126,37	12,9132	2126,37	13,2872	2187,96	13,9297	2293,76	14,5302	2392,64	15,2626	2513,24	16,7245	2753,97	17,9583	2957,13	19,0470	3136,40
33	12,9132	2126,37	12,9132	2126,37	13,2872	2187,96	13,9297	2293,76	14,5302	2392,64	15,2626	2513,24	16,7300	2754,87	17,9634	2957,97	19,0523	3137,28
34	13,0245	2144,70	13,0245	2144,70	13,3991	2206,38	14,0406	2312,02	14,6481	2412,05	15,3832	2533,10	16,8654	2777,17	18,1096	2982,05	19,2080	3162,92
35	13,0245	2144,70	13,0245	2144,70	13,3991	2206,38	14,0406	2312,02	14,6481	2412,05	15,3832	2533,10	16,8654	2777,17	18,1096	2982,05	19,2080	3162,92
36	13,0245	2144,70	13,0245	2144,70	13,3991	2206,38	14,0465	2312,99	14,6541	2413,04	15,3896	2534,15	16,8696	2777,86	18,1141	2982,79	19,2122	3163,61
37	13,0245	2144,70	13,0245	2144,70	13,3991	2206,38	14,0465	2312,99	14,6541	2413,04	15,3896	2534,15	16,8696	2777,86	18,1141	2982,79	19,2122	3163,61
38	13,0245	2144,70	13,0245	2144,70	13,3991	2206,38	14,0465	2312,99	14,6541	2413,04	15,3896	2534,15	16,8744	2778,65	18,1193	2983,64	19,2180	3164,56
39	13,1357	2163,01	13,1357	2163,01	13,5110	2224,81	14,1574	2331,25	14,7714	2432,36	15,5105	2554,06	17,0095	2800,90	18,2654	3007,70	19,3738	3190,22
40	13,1357	2163,01	13,1357	2163,01	13,5110	2224,81	14,1574	2331,25	14,7714	2432,36	15,5105	2554,06	17,0095	2800,90	18,2654	3007,70	19,3738	3190,22
41	13,1357	2163,01	13,1357	2163,01	13,5110	2224,81	14,1636	2332,27	14,7777	2433,39	15,5165	2555,05	17,0139	2801,62	18,2699	3008,44	19,3781	3190,93
42	13,1357	2163,01	13,1357	2163,01	13,5110	2224,81	14,1636	2332,27	14,7777	2433,39	15,5165	2555,05	17,0139	2801,62	18,2699	3008,44	19,3781	3190,93
43	13,1357	2163,01	13,1357	2163,01	13,5110	2224,81	14,1636	2332,27	14,7777	2433,39	15,5165	2555,05	17,0187	2802,41	18,2751	3009,30	19,3836	3191,83
44	13,2469	2181,32	13,2469	2181,32	13,6230	2243,25	14,2744	2350,52	14,8951	2452,73	15,6370	2574,89	17,1541	2824,71	18,4213	3033,37	19,5397	3217,54
45	13,2469	2181,32	13,2469	2181,32	13,6230	2243,25	14,2744	2350,52	14,8951	2452,73	15,6370	2574,89	17,1541	2824,71	18,4213	3033,37	19,5397	3217,54

Source : ABVV-FGTB Horval



Les montants forfaitaires de tarification applicable, depuis le 1^{er} avril 2013, pour le personnel au pourboire

Numéro d'identification en DMFA	Fonction exercée	Age (lorsque cela a une incidence) (1)	Rémunérations journalières à 100 % (EUR par jour) (2)	
			5j/semaine (3)	6j/semaine
	RESTAURANT			
10	Commis-débarrasseur		91,47	76,19
11	Commis de suite		91,47	76,19
12	Commis de rang		91,47	76,19
13	Semi-chef de rang		105,57	87,94
14	Garçon/Serveuse de restaurant		109,27	91,02
15	Chef de rang		109,27	91,02
16	Premier chef de rang		112,59	93,79
17	Sommelier(ère)		112,59	93,79
18	Assistant(e) maître d'hôtel		129,38	107,77
19	Maître d'hôtel		138,19	115,11
	BANQUET			
22	Aide-serveur(se)/Commis		91,47	76,19
23	Garçon/Fille de banquet	22 ans et + 15 – 21 ans	93,78 92,42	78,12 76,99
24	Semi chef de rang banquet		98,45	82,01
25	Chef de rang banquet		109,27	91,02
26	1er chef de rang banquet		112,59	93,79
27	Assistant(e) maître d'hôtel banquet		129,38	107,77
28	Maître d'hôtel banquet		138,19	115,11
	BRASSERIE TAVERNE BISTRO			
53	Garçon/Serveuse brasserie, taverne, bistro		109,27	91,02
	CAFE			
55	Garçon/Serveuse café		101,98	84,95
	BAR			
57	Commis barman/barmaid (2)	20 ans et + 15-19 ans	92,45 91,47	77,01 76,19
58	Barman/Barmaid		109,27	91,02
59	Responsable barman/barmaid		112,59	93,79
	HOTEL			
61	Chasseur		91,47	76,19
62	Voiturier		92,00	76,64
63	Portier		92,00	76,64
64	Bagagiste		91,47	76,19
65	Valet /Femme de chambre (2)	19 ans et + 15-18 ans	93,35 91,47	77,76 76,19
66	Concierge		110,34	91,91
67	Chef concierge		130,16	108,42
	ROOMSERVICE			
70	Commis d'étage		91,47	76,19
71	Garçon/Fille d'étage		109,27	91,02
72	Assistant(e) maître d'hôtel roomserv		129,38	107,77
73	Maître d'hôtel roomservice		138,19	115,11
	DIVERS			
75	Préposée aux toilettes		91,47	76,19
77	Préposé au vestiaire		91,47	76,19

(BRA, 2013, pp. 7-8)