



BASSIN EFE
RECHERCHE BASSIN • ENVIRONNEMENT • QUALITÉ • FORMATION • EMPLOI
LIÈGE



Fiche sectorielle 2016

HORECA



INFOS METIERS			OFFRE DE FORMATION - NOMBRE D'INSCRITS DANS CHAQUE OPTION/FORMATION							
Fonction critique 2015 Métiers porteurs	Liste FOREM 2016-17	Code option	Intitulé option/formation	Enseignement			IFAPME 2014-2015		Forem CdC	TOTAL
				PE	ALT	SPE (2013/2014)	P.S. APP	Ch. Ent.		
Métier avenir Forem* #										
BOUCHER-CHARCUTIER	Toutes les subdivisions de l'ens. tech. et prof. en rapport avec: Boucher	4205	BOUCHER - CHARCUTIER	12	4					16
		4207	PATRON BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR							0
		4004	DECOUPEUR-DESOSSEUR							0
			VENDEUR EN BOUCHERIE, CHARC. ET PLATS PRÉP. EN BOUCHERIE DÉT. PROD. FRAIS					2		
		4010	PREPARATEUR EN BOUCHERIE-VENDEUR EN BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET PLATS PREPARES		1					1
BOULANGER-PATISSIER	Toutes les subdivisions Patissier - boulanger	4310	BOULANGER - PATISSIER	30	6		15	1		52
		4311	CHOCOLATIER - CONFISEUR - GLACIER	13	9					22
		4312	PATRON BOULANGER-PATISSIER-CHOCOLATIER							0
Cuisinier*#	Toutes les subdivisions...	4116	RESTAURATEUR	129	21		29			179
		4118	HOTELIER-RESTAURATEUR	83						83
Cuisinier, cuisinier de	Cuisinier	4120	SOMMELIER GLACIER	7	1		1			8
Réceptionniste ets hôtelier*		4121	COMPLEMENT EN HOTELLERIE EUROPEENNE							0
		4122	COMPLEMENT EN ACCUEIL ET RÉCEPTION EN MILIEU HÔTELIER							
HOTELLERIE	Serveur en restauration, chef Chef de cuisine, chef de cuisine de collectivité	4123	COMPLEMENT EN CUISINE INTERNATIONALE	15						15
		4124	COMPLEMENT EN TECHNIQUES SPECIALISEES DE RESTAURATION	5						5
		4125	TRAITEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS ET DE RECEPTIONS RESTAURATEUR-TRAITEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS	14				85		14
										85
		4126	CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE	4						4
		4127	RESPONSABLE D'ÉQUIPE EN CHAÎNES DE RESTAURATION							
		4128	CUISINIER DE COLLECTIVITE	34	19		1			54
Barman*		4101	COMMIS DE CUISINE COMMIS CUISINE DE COLLECTIVITE		1	36				37
		4405	GESTIONNAIRE DE CUISINE DE COLLECTIVITÉS			9				9
		4002	COMMIS DE SALLE (ART 45)		1	10				11
			(HERBORISTE rem : métier classé en alimentation par l'IFAPME et secteur pharmaceutique par code NACE)					46		46
				TOTAL	346	63		48	132	589

Source : Etnic, DGE0 ; Etnic ; Traitement : IWEPS ; IFAPME ; Le Forem ; Consortium de validation des compétences.

Intitulé des options en bleu = option non ouverte dans le bassin liégeois

* métiers dont les contenus vont évoluer

métier à potentiel de croissance

µ métiers spécifiques à la DR de Liège selon les CR (non repris sur la liste wallonne)

TOP 5 des formations

Notes méthodologiques :

- Pour l'enseignement : nb d'élèves inscrits dans l'enseignement secondaire qualifiant du 3ème degré en 2016 ainsi que dans l'enseignement spécialisé du 3ème degré et en phase 3 dans les formes 3 et 4 en 2013-2014 ;

- Pour l'Enseignement de promotion sociale (EPS) : nb d'inscrits aux épreuves intégrées de niveau secondaire supérieur en 2012-2013 ;

- Pour l'IFAPME : nb d'apprenants inscrits au 31 décembre 2015 ;

- Pour le Forem : nb de demandeurs d'emploi inscrits en 2014 ;

Les métiers porteurs proviennent de la publication du Forem "métiers porteurs, au-delà des listes", et reprennent uniquement les métiers attractifs et en demande, les métiers à forte réserve de main d'œuvre et les métiers de niche.

OFFRE DE FORMATION PREQUALIFIANTE - NOMBRE DE PLACES DISPONIBLES DANS CHAQUE FORMATION

	Intitulé formations	OPERATEURS						Appel à projets 7 – 3 ^{ème} phase	
		CISP		EFT		AWIPH			
		nb/an	durée	nb/an	durée	nb/an	durée	nb/an	durée
Boucherie Charcuterie									
Boulangerie- Pâtisserie	Boulangerie-Pâtisserie (le Pont)			25	1850				
Hôtellerie Restauration	Orientation professionnelle métiers de l'alimentaire : commis de cuisine, commis de salle, assistant opérateur de production dans l'agro-alim, boulanger, pâtissier (Echafaudage)							12	304
	Restauration (Créasol)			30	1278				
	Horeca Commis de salle et cuisine (l'Acacia)			20	1525				
	Formation secteur alimentaire : Aide en cuisine de collectivité, aide en cafétéria, sandwicherie (Echafaudage)			40	de 300 à 2100				
	Horéca: restaurant: cuisine et salle Cafétéria scolaire : cuisine de collectivité et petite restauration, équipier polyvalent (Jefar)			20	2100				
	Initiation aux métiers de l'horeca et orientation professionnelle (Charlemgn'rie)	16	720						
	Les métiers de l'Horeca (Article 23)			17	18 mois				
HO.RE.CA : Cuisine de collectivité - Service traiteur - Restauration - Accueil touristique (Work'inn)			15	2100					
Industrie alimentaire	Technicien de production (le Plope)					10 ou 40	3444		
	Technicien laboratoire de contrôle (le Plope)					10 ou 40	3444		
	Confection et livraison de sandwiches et de plats froids (le Cortil)			24	1443				
Divers	Formation tous secteurs (<u>technicien agro-alimentaire</u> , nettoyage, vente-caissier-réassor, chauffeur-livreur, manoeuvre bâtiment, <u>cuisine collectivité</u>) (Edit)	42	840						

Source : Cartographie* des opérateurs de formation, Formapass

*Ces informations sont des estimations en fonction des données qui nous ont été fournies par les opérateurs.

**OFFRE DE FORMATION PREQUALIFIANTE - NOMBRE DE CERTIFICATS/DIPLOMES/TITRES DELIVRES
DANS CHAQUE FORMATION**

	Intitulé formations	OPERATEURS		
		EPS	IFAPME APP	CE
Boucherie- Charcuterie	BOUCHER-CHARCUTIER		8	
	BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR			5
	PRAPARATEUR DE PLATS TRAITEURS			1
Boulangerie- Pâtisserie	BOULANGER-PATISSIER	0	7	2
	CONFISEUR-CHOCOLATIER	0		1
Hôtellerie	RESTAURATEUR		9	
	RESTAURATEUR-TRAITEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS			10
	SOMMELIER	0		
Industrie alimentaire				
Autre	HERBORISTE			3
TOTAL		0	24	22

Source : Etnic, Traitement : IWEPS ; IFAPME ; Consortium de validation des compétences.

Notes méthodologiques :

- Pour l'Enseignement de promotion sociale (EPS) : nb de titres authentifiés obtenus à l'issue d'une épreuve intégrée de niveau secondaire supérieur en 2012-2013 ;
- Pour l'IFAPME : nb de certifications et de diplômes délivrés en 2012-2013 ;

N.B. : Les données sur les certifications ne sont pas disponibles pour l'enseignement ordinaire et l'enseignement en alternance

EMPLOI SALARIE SUR LE BASSIN DE LIEGE - NOMBRE ET EVOLUTION DES POSTES DE TRAVAIL ET DES ETABLISSEMENTS						
SECTEURS D'ACTIVITE (NACE 2 ET 4)		Postes de travail salarié				
		2014		Evolution 2010-2014		
N°	Intitulé	Nb	IS	Nb absolus	Taux de croissance	Taux de croissance Wallonie
55	Hébergement	619	0,57	78	14,42%	12,73%
55.10	Hôtels et hébergement similaire	441	0,69	0	0,0%	-5,9%
55.20	Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée	30	0,17	-11	-26,8%	2,7%
55.30	Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs	4	0,12	4	400,0%	11,5%
55.90	Autre hébergements	144	1	85	1	2
56	Restauration	4969	1,10	-759	-13,251%	1,27%
56.10	Restaurants et services de restauration mobile	3.774	1,08	-415	-9,9%	6,0%
56.21	Services des traiteurs	220	0,79	-71	-24,4%	-6,2%
56.29	Autres services de restauration	47	0,42	31	193,8%	2,9%
56.30	Débites de boissons	928	1,51	-304	-24,7%	-17,1%

Source : ONSS, statistique décentralisée ; Traitement : IWEPS

TOP 5 de l'emploi salarié

EMPLOI INDEPENDANT SUR LE BASSIN DE LIEGE - NOMBRE ET EVOLUTION DU NOMBRE D'INDEPENDANTS								
Sous-branche d'activité	2015				Evolution 2010-2015 en %			
	Nature de l'activité			Total	Nature de l'activité			Total
	Principale	Complémentaire	Après pension		Principale	Complémentaire	Après pension	
Horeca	1.544	257	141	1.942	11,5%	19,8%	38,3%	14,5%

Source : Inasti

Traitement : Instance Bassin Liège

OFFRE ET DEMANDE D'EMPLOI - NOMBRE D'OFFRES D'EMPLOI GERÉES PAR LE FOREM DE LIEGE ET MOYENNE DE DEMANDEURS D'EMPLOI INOCCUPÉS SUR LE BASSIN DE LIEGE VENTILES SELON LE

Rome 3	REM	Intitulé REM	Offre d'emploi*		DEI positionnés	
			Nb	%	Nb	%
131 Personnel de l'hôtellerie	1312201	Réceptionniste d'établissement hôtelier	23	1	250	1
		total personnel hôtellerie	23	100,0%	250	100,0%
132 Personnel de la restauration	1321101	Commis de cuisine	154	22,65%	1747	36,50%
	1321201	Cuisinier	159	23,38%	347	7,25%
	1321202	Cuisinier de collectivité	35	5,15%	315	6,58%
	1321203	Chef de partie	16	2,35%	41	0,86%
	1322201	Serveur en restauration	270	39,71%	1836	38,36%
	1322202	Buffetier	2	0,29%	264	5,52%
	1322203	Chef de rang	7	1,03%	43	0,90%
	1322204	Serveur en collectivité	2	0,29%	128	2,67%
	1323101	Chef de cuisine	31	4,56%	42	0,88%
	1323103	Chef de cuisine de collectivité	4	0,59%	23	0,48%
	total personnel restauration	680	100,0%	4786	100,0%	
Total secteur HORECA			703	100,0%	5036	100,0%
Total Tous secteurs confondus			11.945		77.865	
Part du secteur HORECA et industrie alimentaire /Tous secteurs confondus			5,9%		6,5%	
Top 5 Offres d'emploi		Top 5 DEI positionnés				

Les tableaux de bord GARMO ne couvrent pas l'ensemble des métiers => Taux de couverture de la RMO = 90,22% Taux de couverture des Offres RW = 66,99%

Horeca : pour "alimenter" la réflexion....

Détermination et limites du secteur

Les limites du secteur s'avèrent difficiles à cerner, notamment pour l'alimentaire (que l'on devrait retrouver en partie dans le commerce de détail non repris dans cette fiche). Les emplois dans l'industrie alimentaire sont sans doute sous-estimés, tout ce qui relève du support RD, achat/logistique, qualité, hygiène-sécurité n'étant pas isolé par secteur.

Ressources et infrastructures permettant l'évolution de l'offre

Centre de Compétences (y compris Bassins voisins)	Epicuris, métiers de bouche http://www.formation-epicuris.be/
	Formalim: Initiatives de Formation Professionnelle de l'industrie alimentaire http://www.ipv-ifp.be/
CTA (y compris Bassins voisins)	CTA Ville de Liège: http://www.ctavilledeliege.com/---!menu/c24tf
Pôle de compétitivité/Clusters	Wagralim: www.wagralim.be
Fonds sectoriels de formation	IFP
	Centre Wallon de Formation et de Perfectionnement du secteur HORECA http://www.horecaformationwallonie.be/horeca-formation/fr/8610-notre-centre.html

Quelques données ressortant des tableaux

<p>Offre de formation</p>	<p>Les formations de restaurateur et de chef d'entreprise restaurateur-traiteur-organisateur de banquet hôtelier-restaurateur arrivent largement en tête avec 264 inscrits plein exercice et alternance. On pourrait également y ajouter les 83 inscrits en formation Hôtelier Restaurateur. On peut s'étonner cependant de l'absence de complément en hôtellerie européenne vu la volonté de développement touristique de la ville de Liège.</p> <p>Les formations d'aide de cuisine , de commis de cuisine sont l'apanage du spécialisé (36 inscrits) et du préqualifiant.</p> <p>Seulement 14 bouchers en formation (PE) alors que le métier est repris comme attractif et en demande par le Forem.</p> <p>La Chambre Enseignement a décidé d'octroyer des incitants pour une ouverture de l'option Patron-Boucher en septembre 2016.</p> <p>L'Horeca est un secteur très investi par les CISP, et notamment les EFT. Les appellations sont souvent génériques et diversifiées, elles ne donnent pas toujours d'indications précises quant au contenu et perspectives (collectivité? cuisine ou service?)</p> <p>l'IFP signale que <i>la passerelle entre le Cortil et FormAlim a été interrompue, faute de financement. En effet, la coordination exigeait un temps important de la part d'une personne du Cortil et en l'absence de moyens financiers, ils se sont recentrés vers l'HORECA.</i></p> <p><i>A creuser</i> : la fréquentation des centres de compétences par des apprenants de notre bassin.</p>
<p>Emploi</p>	<p>La restauration, avec ses 4969 postes salariés, représente 1,26 % de l'emploi salarié du bassin et un indice de spécialisation de 1,10. Elle est au 13ème rang des secteurs en termes d'effectifs.</p> <p>Les restaurants et services de restauration mobiles représentent 3774 emplois salariés, un taux de croissance de 6% pour l'emploi. Moins bien pour les débits de boissons, qui ont perdu 17,1 % de l'emploi, et qui occupent 928 salariés.</p> <p>Sur la période 2010-2015 on note une hausse de 14,5% d'indépendants (1942 en 2015).</p> <p><i>A creuser</i> : la concurrence de l'emploi étudiant, la saisonnalité, le poids de l'intérim, le travail au noir...</p>
<p>Opportunités d'emploi et Demande d'emploi</p>	<p>Les métiers pour lesquels les opportunités d'emploi sont les plus nombreuses correspondent à ceux sur lesquels sont positionnés le plus grand nombre de DE.</p> <p>On retrouve dans l'ordre, Serveur en restauration avec 1836 opportunités pour 270 DE (en moyenne 1 offres par 7 DE) et cuisinier de collectivité 35 opportunités pour 315 DE (en moyenne 1 opportunités pour 9 DE). Deux métiers présente plus d'opportunités que de DE: Cuisinier avec 347 opportunités pour 159 DE (en moyenne 2 opportunités par DE) et Commis de cuisine avec 1747 opportunités pour 154 DE (en moyenne 11 opportunités par DE).</p> <p>Il est à noter que la source, les tableaux de bord GARMO ne couvrent pas l'ensemble des métiers => Taux de couverture de la RMO = 90,22% Taux de couverture des Offres RW = 66,99%</p>

Difficulté de recrutement	<p>Un témoignage recueilli lors de l'étude MPER mentionne que les réceptionnistes sont davantage engagés sur base de leurs connaissances en langues que sur diplômes spécifiques.</p> <p>Une initiative du secteur : stages dans les entreprises relevant des pôles compétitivité (ens. Sup): http://www.foodatwork.info/fr/offres-emploi/ http://www.stage-entreprise-etudiant.be/haute-ecole-universite/fr/6973-accueil.html</p> <p>A noter les primes à l'insertion versées par l'IFP aux organismes de formation : lors d'insertions durables de DE dans le secteur, les organismes reçoivent un subside de l'IFP.</p>
Autres éléments de la situation socio-économique du secteur	
Commissions paritaires	118, 119, 201, 202, 220, 302
Défis et évolutions	<p>Pour l'Horeca:</p> <p>Développement de services connexes en hôtellerie; faillites à éviter dans les bars; dualité restauration peu chère (produits semi-finis) et restauration de qualité. Compétences managériales du cuisinier pour éviter le turn-over</p> <p>Concurrence des étudiants/ main d'oeuvre classique ou jeunes en alternance</p> <p>Secteur fortement lié au tourisme: besoin de compétences en langues</p> <p>Emergence actuelle du phénomène des food-trucks: des camions aménagés qui proposent divers types de cuisine.</p> <p>Image du secteur popularisée par les émissions de télé-réalité.</p> <p>A la marge encore pour le sous-secteur: le bio et les circuits courts</p> <p>Relevons le rôle très actif joué par l'IFP.</p>
Principaux métiers	Cuisinier, boulanger-pâtissier, boucher
Entreprises phares	Tous les établissements de l'horeca quelle que soit leur taille.