

FICHES METIERS

Vous sortez tout juste de l'école ou de la fac et vous cherchez le métier qui vous conviendrait le mieux ? Vous n'êtes pas encore fixé ? Pas de panique, vous n'êtes pas le seul ! Bon nombre de jeunes diplômés ou d'étudiants s'interrogent sur leur avenir professionnel.

Faites un bilan personnel... Si vous ne parvenez pas à vous projeter dans le futur, vous pouvez déterminer dès à présent vos centres d'intérêt, vos atouts et vos valeurs afin de définir vers quel type d'emploi vous pouvez vous orienter. Dans un premier temps, faites un bilan personnel de vos compétences. L'ANPE, le CIDJ ou la Cité des Métiers pourront vous donner un coup de main sous la forme de conseils ou de réunions d'information.

... puis un projet professionnel. A partir de votre bilan personnel, vous bâtirez votre projet professionnel en répondant aux bonnes questions : avez-vous envie de travailler seul ou en équipe ? Préférez-vous exercer votre métier dans une PME ou dans une grande entreprise ? etc. Après avoir répondu à toutes ces questions, il vous reste à vous interroger sur les métiers à proprement parler. Et niveau documentation, vous avez l'embarras du choix.

Plusieurs ressources. Vous pouvez, dans un premier temps, feuilleter (ou consulter sur Internet) le célèbre Guide des Métiers de L'Étudiant, le numéro hors série annuel publié, en fin d'année. Très complet, il permet de se renseigner sur toutes les études et formations selon les professions auxquels ils mènent. Il est de même possible de consulter un guide des métiers classés par secteur. D'autre part, l'ANPE a eu l'excellente idée de permettre aux internautes de surfer, via le web, sur son célèbre Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (ROME). Vous avez de même l'opportunité de vous rendre au Centre d'Information des Jeunes (CIJ) de votre département ou encore dans les Cités des Métiers de votre région. Enfin, n'oubliez pas les vidéos et les fiches métiers de France 5 Emploi, réalisé en partenariat avec lesmetiers.net.

BARMAN

Le barman est un serveur qui accueille la clientèle généralement dans des établissements de grand standing : bar de luxe, bar de grand hôtel, boîte de nuit, bar américain. Il prépare et sert les boissons.

Description des tâches / conditions de travail

Le barman sert des boissons et élabore des cocktails. Il contribue à l'animation et à l'ambiance de l'établissement. Il dirige les garçons de comptoir, s'occupe de la caisse et des stocks de bouteilles.

Pour la préparation de la salle, il procède à l'entretien et au nettoyage du bar. Pour l'accueil de la clientèle et le service proprement dit, il est aidé par le commis de bar. Il doit pouvoir converser avec les clients et participer dans certains cas à l'animation typique du bar.

A la fin de la journée, il fait la caisse et arrête les comptes. Il effectue régulièrement avec le directeur l'inventaire des stocks.

Les conditions de travail sont assez difficiles : sollicitations nombreuses, station debout permanente, environnement souvent bruyant. Les horaires sont souvent chargés, décalés de jour et de nuit. Les périodes de grande activité alternent avec des moments plus calmes. Les dimanches et jours fériés sont ouverts.

Pour travailler comme barman, il faut être rapide, aimable, discret, avoir le goût des contacts et le sens commercial.

Salaires / revenus

La plupart du temps, la rémunération est constituée par la répartition du service (entre 20 et 40 € par jour en centre-ville) avec l'assurance d'un minimum garanti.

Les revenus sont extrêmement variables selon la catégorie et le lieu d'implantation de l'établissement : du SMIC (1 344€ brut mensuel) au double du SMIC.

Evolution professionnelle

Au sein d'un même établissement, l'évolution professionnelle est assez limitée.

En revanche, avec de l'expérience, des relations et le soutien d'organismes spécifiques au secteur de l'hôtellerie-restauration, vous pouvez avoir pour objectif de vous mettre à votre propre compte. Dans ce cas, soyez prêt à faire des journées de plus de 10 heures !

Etudes / formations

La formation s'acquiert encore souvent sur le tas.

Cependant, la profession a suscité la création de plusieurs diplômes spécialisés :

- CAP services en brasserie-café,
- CAP restaurant,
- CAP agent polyvalent de restauration,
- BP barman et BP restaurant,
- MC (mention complémentaire) employé barman.

BOULANGER

Le boulanger est un commerçant artisan qui vend les produits qu'il fabrique : pains et produits apparentés. L'artisan boulanger exerce son activité dans un commerce de proximité, dans les circuits de grande distribution ou encore sur les marchés.

Description des tâches / conditions de travail

Le pain quotidien exige de nombreuses étapes de préparation avant la touche finale. En effet, gestes et pauses de la panification sont depuis toujours les mêmes : pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage, enfournage et cuisson.

L'activité du boulanger a cependant évolué, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson. La diversité des formes et des produits également : baguette, miche, flûte, couronne, complet, seigle, son, campagnard, fougasse, viennoiseries...

S'il est toujours au four, le boulanger a aujourd'hui abandonné le moulin pour investir le marché de la production industrielle. Mais l'essentiel du travail de l'artisan se fait encore à la main.

Comme pour beaucoup de métiers de bouche relatifs aux produits frais, le travail du boulanger se fait souvent de nuit, week-end et jours fériés compris. Les deux jours de repos consécutifs en semaine tendent à se généraliser.

Salaires / revenus

1 344 € brut par mois (Smic) pour un boulanger débutant dans une boulangerie artisanale, un peu plus dans une boulangerie industrielle. Le travail les dimanches et jours fériés améliore les salaires perçus.

De 3 000 € à 4 000 € brut par mois pour un artisan à son compte.

Evolution professionnelle

Avec une formation complémentaire, le boulanger peut se spécialiser dans la branche "pâtisserie" ou "traiteur". Il peut également se mettre à son compte comme artisan boulanger.

Dans la boulangerie industrielle, le boulanger peut accéder à un poste de responsabilité : chef d'équipe, responsable de rayon... Exporter son savoir-faire à l'étranger est aussi une possibilité.

Etudes / formations

- CAP boulanger,
- Bac Pro boulanger-pâtissier,
- BP boulanger,
- MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée et MC pâtisserie boulangère.

CUISINIER

Le cuisinier réalise les plats qui seront servis aux clients. Mais en cuisine, il existe toute une hiérarchie, du commis au chef de partie et au chef de cuisine. Même dans les restaurants collectifs qui utilisent des produits surgelés ou préfabriqués, les techniques culinaires restent largement traditionnelles.

Description des tâches / conditions de travail

Le rôle du cuisinier en chef commence au marché où il détermine les quantités à acheter, négocie les prix et vérifie la qualité des produits. Ensuite vient le véritable travail du cuisinier : les fourneaux. Il vous faut préparer les plats présentés au menu. Pour cela, vous épluchez et émincez les légumes, videz, flambez les volailles, préparez les viandes, cuisez les fonds de tarte, mijotez les sauces. Certaines préparations sont réalisées à l'avance, d'autres sont cuisinées au moment du service. Vous devez soigner la présentation des plats et faire preuve d'un certain sens artistique : on mange d'abord avec les yeux. A la fin du service, il faut nettoyer et tout remettre en place en cuisine.

Vous travaillez seul ou en équipe sous la responsabilité d'un chef de cuisine. Vous êtes le plus souvent debout, dans la chaleur, sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les restaurants en libre-service. Il faut porter un vêtement de travail, pantalon, veste et toque. Le respect de règles d'hygiène très strictes est de rigueur.

Le cuisinier peut travailler dans différents types d'entreprises : restaurants (généralement de petite taille), traiteurs, restaurants de collectivité (écoles, hôpitaux, cantines d'entreprise, maisons de retraite), entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport, centres et villages de vacances. Le caractère artisanal du métier ne se maintient que s'il opère dans le cadre d'un restaurant traditionnel.

Salaires / revenus

Les salaires sont très variables selon le type d'employeur, l'expérience professionnelle et la fonction précise. Un cuisinier débutant gagne aux environs de 1 800 € brut par mois.

Evolution professionnelle

Avec de l'expérience, un cuisinier peut devenir chef de cuisine ou directeur de la restauration. Il commande alors, l'ensemble du personnel de cuisine d'un grand restaurant et gère son service en collaboration avec la direction. L'évolution de carrière peut conduire exceptionnellement au poste de directeur général d'une société de restauration, à la reprise ou à la création d'une entreprise de restauration.

Etudes / formations

- CAP cuisine,
- CAP restaurant,
- Bac Professionnel restauration,
- MC cuisinier en dessert de restaurant
- BP cuisinier.

Ces diplômes se préparent à plein temps dans des lycées professionnels publics ou quelques écoles privées. La majorité des établissements proposent des formations en alternance avec un contrat de professionnalisation. Ils peuvent aussi se préparer en apprentissage. Le BP s'adresse à des jeunes déjà présents dans la vie active.

PÂTISSIER

Le pâtissier confectionne des gâteaux, des biscuits, des viennoiseries mais sait aussi les rendre alléchants par une décoration travaillée. Spécialiste des bouches sucrées, c'est un fin connaisseur des ingrédients de base (farine, sucre, laitages, chocolat...) et de leur utilisation. Un pâtissier travaille, à son compte ou comme salarié, dans une entreprise artisanale comme une pâtisserie, un restaurant, un traiteur ou dans la grande distribution.

Description des tâches / conditions de travail

Le pâtissier s'occupe de sa production de A à Z : il prépare la pâte, la garniture, surveille la cuisson et crée la décoration. Dans un laboratoire, en respectant les recettes ou en faisant preuve de créativité, il exerce ses talents de glacier, de chocolatier ou de traiteur. Soumis au jeu de la concurrence, il doit fidéliser ses clients. Il peut donc fabriquer aussi des produits salés comme les pizzas, des quiches, des plats cuisinés.

Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année. En général, un pâtissier est devant ses fourneaux très tôt le matin. L'application des 35 h reste encore difficile dans ce milieu.

Comme tout artisan, il doit avoir des connaissances en comptabilité et en gestion. Des aptitudes à la vente et un bon sens de la communication sont nécessaires puisqu'il assure souvent la commercialisation des produits qu'il fabrique.

Salaires / revenus

Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le SMIC pour un titulaire de CAP et 1350 € pour un ouvrier plus qualifié. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2260 €. Installé à son compte, l'artisan pâtissier peut dégager mensuellement des revenus allant de 2600 à 4600 €.

Evolution professionnelle

Le pâtissier débute sa carrière comme apprenti, puis passe par le stade d'ouvrier, de responsable d'équipe ou devient commerçant indépendant.

Il peut accéder à des postes d'encadrement comme chef de partie, gérant, responsable en grande surface ou responsable de laboratoire. Certains pâtissiers se spécialisent comme chocolatiers-confiseurs ou glaciers. D'autres deviennent traiteurs et proposent des plats du jour, des buffets pour les réceptions. L'expatriation est aussi une évolution possible en raison de la réputation culinaire française.

Etudes / formations

Cette spécialité des métiers de bouche est l'objet de plusieurs formations débouchant sur des diplômes très spécialisés :

- CAP boulanger,
- CAP chocolatier-confiseur,
- CAP glacier-fabricant,
- CAP pâtissier,
- BEP alimentation option pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, (remplacé par le Bac Pro)
- Bac pro boulanger pâtissier,
- MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée,
- MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées,
- MC pâtisserie boulangère.

RECEPTIONNISTE

Le réceptionniste est présent dans tous les hôtels ; de jour comme de nuit, c'est lui qui est chargé d'enregistrer les arrivées et les départs des clients et de gérer le planning des réservations.

Description des tâches / conditions de travail

Le réceptionniste propose différents services aux clients. Il accueille le client en lui présentant les chambres disponibles, en l'informant sur le prix, l'équipement sanitaire, le téléphone, etc. Dans le cas de groupes, il assure la répartition des chambres en accord avec le chef de groupe.

Une fois le client installé, il effectue un travail de relations publiques. Il doit assurer le confort du séjour de son client, l'informer sur les possibilités locales de loisirs, d'activités culturelles et sportives. Il peut effectuer pour ses clients, certaines réservations : restaurant, théâtre.

Il a aussi une part d'activités administratives assez importante : mise à jour permanente du fichier des clients (arrivées, départs), établissement de la facturation et encaissement des paiements.

Il est amené également à organiser et coordonner les activités du personnel d'étage, du personnel d'entretien et de la lingerie . Les services de la restauration le consultent pour connaître l'état des réservations, de même les services administratifs et financiers pour les informations comptables.

Il travaille seul ou en équipe sous le contrôle direct d'un responsable : le chef de réception. Il exerce debout, quelquefois assis, en contact permanent avec la clientèle. Il doit avoir une présentation irréprochable. Sens des relations humaines, finesse psychologique, discrétion sont ses principales qualités.

Le réceptionniste peut travailler dans deux types d'entreprises : hôtels et villages ou résidences de vacances.

Salaires / revenus

Le salaire mensuel brut de débutant est aux environs du SMIC 1 344 €. En outre il est parfois logé et nourri. Les pourboires peuvent être un complément important.

Evolution professionnelle

Il est rare de faire carrière en tant que réceptionniste. C'est souvent un emploi pour débiter. Les jeunes diplômés des écoles d'hôtellerie trouvent là un emploi qui leur permet d'avoir une première expérience avant de devenir chef de réception. Le chef de réception est l'assistant du directeur : il l'aide à gérer l'hôtel et surtout est responsable de l'accueil de la clientèle. Après quelques années d'expérience, il peut accéder à un emploi de cadre. Les fonctions de directeur hôtelier peuvent être accessibles au chef de réception.

Etudes / formations

- Le CAP services hôteliers est le niveau minimum pour remplir la fonction de réceptionniste,
- Le BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie,
- Le Bac technologique hôtellerie permet des progressions, en terme de responsabilité.
- Après le bac, il est possible de préparer une mention complémentaire en accueil-réception (un an).
- Le BTS hôtellerie-restauration permet d'évoluer plus rapidement et d'encadrer une équipe dans un hôtel important.

SERVEUR

Le serveur de restaurant prépare la salle, assure le service des repas et la desserte des tables. Dans un petit restaurant, le serveur est responsable de toute la salle.

Dans la restauration classique ou de luxe, le serveur diplômé est appelé commis de restaurant. Il est placé sous l'autorité d'un chef de rang et d'un maître d'hôtel.

Description des tâches / conditions de travail

Avant le service, il balaye et lave la salle de restaurant, il s'assure de la propreté de la vaisselle du jour, il fait la cave (sélection des vins à monter en salle). Il dresse et agence les tables en vue du service. Il dispose les nappes et les serviettes, met les couverts. Il agrmente les tables (fleurs, bougies). Une fois la mise en place terminée, le service de la clientèle commence. Le serveur accueille les clients et les installe à une table en tenant compte des réservations. Il leur propose la carte et les conseille sur le choix des vins. Il donne des explications sur les plats proposés, prend les commandes et les transmet aux cuisines. Il change les assiettes et les couverts aussi souvent que nécessaire. Il présente l'addition, encaisse celle-ci et rend la monnaie. Il débarrasse les tables, nettoie et range la salle. Il remet le linge de table au service de nettoyage.

Le serveur de restaurant travaille seul ou en équipe. Il est constamment debout. Une tenue irréprochable est exigée. Il peut être amené à prendre des commandes dans une langue étrangère. Les horaires et le rythme de travail quotidien sont liés aux heures d'ouverture du restaurant et à l'affluence. Il travaille en soirée ainsi que le dimanche et les jours fériés. Il a alors des jours de repos en semaine. L'emploi est souvent saisonnier dans les régions touristiques.

Il peut travailler dans différents types d'entreprise : hôtels-restaurants, restaurants, brasseries, entreprises assurant la restauration à bord des trains et entreprises de transport maritime.

Salaires / revenus

Dans la restauration le salaire de base d'un débutant est le SMIC 1 344 € brut par mois. Une part du salaire est parfois calculée à partir d'un pourcentage du chiffre d'affaires. Dans ce métier la pratique du pourboire est encore monnaie courante.

Evolution professionnelle

Le serveur peut, avec de l'expérience, devenir gérant de restaurant. Le commis de restaurant peut devenir chef de rang ou maître d'hôtel. Il peut aussi créer son propre restaurant en s'appuyant sur la réputation de l'entreprise où il fut salarié et à condition de s'adjoindre un cuisinier de qualité et une région d'implantation judicieuse.

Etudes / formations

Dans le domaine de la restauration il existe de nombreuses qualifications professionnelles. Citons :

- Les CAP restaurant, services hôteliers, cuisine et agent polyvalent de restauration,
- Le BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie (bientôt supprimé pour être remplacé par le Bac Pro)
- Le bac technologique hôtellerie

C'est aussi un secteur où l'on peut encore se former auprès d'un employeur. Néanmoins le titulaire d'un diplôme professionnel est toujours mieux armé pour progresser dans le métier. Même si cette condition n'est pas suffisante.

TRAITEUR

Dans les charcuteries de quartier ou dans les grandes surfaces, le traiteur prépare et vend de la viande de porc (jambons, saucisses, boudins, pâtés, terrines...) ainsi que des produits à base de volaille, de gibier, de poisson. Il prépare des plats cuisinés chauds ou froids et peut réaliser sur commande, des buffets, des cocktails pour des réceptions.

Description des tâches / conditions de travail

Un traiteur s'apparente, sur certains points, au métier de cuisinier. En effet, il doit maîtriser les méthodes de conservation et l'art culinaire dans son ensemble.

Les entreprises s'adaptent aux besoins des consommateurs en offrant toutes sortes de produits élaborés, des spécialités du terroir, du prêt à consommer, des plats livrés à domicile, des préparations conviviales et festives. Dans ce métier, il est possible d'exercer des emplois de fabrication ou à la vente

Qu'il soit patron d'un petit commerce familial, employé de grande surface ou de l'industrie agroalimentaire, un traiteur a une activité fatigante. Il travaille en position debout et le plus souvent dans le froid. Il doit aussi porter les carcasses de viande, utiliser les machines comme le broyeur, le fumoir, le mélangeur.

La préparation des plats cuisinés s'effectue en laboratoire et nécessite une connaissance des appareils de cuisson et de réfrigération pour respecter l'hygiène nécessaire.

Qu'il soit artisan ou salarié, un traiteur a de longues journées de travail et l'application des 35 h reste fréquemment théorique.

Salaires / revenus

Un ouvrier traiteur débutant gagne le SMIC : 1 344 € brut mensuels.

Un artisan traiteur à son compte gagne entre 2 500 et 3 000 € par mois.

Evolution professionnelle

Certains traiteurs salariés se mettent à leur compte et ouvrent leur propre fonds de commerce.

Etudes / formations

Plusieurs diplômes professionnels :

- CAP charcutier traiteur,
- Mention complémentaire MC option traiteur ou MC charcuterie,
- Bac Pro cuisinier, boucher, charcutier, traiteur.