



Métiers en hôtellerie restauration et stratégies fonctionnelles le cas de la région Nord Pas de Calais

Michèle CLOTILDE

Docteur en psychologie
Chercheur à l'ERIME
Dunkerque - France.

Amen Michaël ABIASSI

Maître de Conférences
Directeur des Programmes à l'Institut Supérieur de Commerce international
Université du Littoral Côte d'Opale de Dunkerque (ISCID).
Directeur des relations Internationales au sein de l'ERIME

Résumé

Le travail présenté ici est un rapport intermédiaire, la première phase d'un travail en cours : comment attirer les jeunes dans les métiers de l'hôtellerie / restauration ? Comment répondre à la pénurie de main d'œuvre dans ces métiers ? Faut-il valoriser ces métiers ? Une enquête par entretien semi-directif (30 au total auprès de différents acteurs - gérants, cuisiniers, serveurs, formateurs ... et traité par le logiciel d'analyse de données textuelles (ALCESTE) apporte quelques éléments de réponses :

- 1- Les abus au sein des entreprises, la pénibilité du travail, les bas salaires ont participé à véhiculer une image négative des métiers présents dans l'entreprise
- 2- Les solutions apportées par les entreprises relèvent d'une stratégie de défense qui interpellent la société dans son ensemble (l'ETAT, les familles et les structures de formation)