



Cadre de l'hôtellerie et de la restauration

Période maximale étudiée: 3^{ème} Trimestre 2023



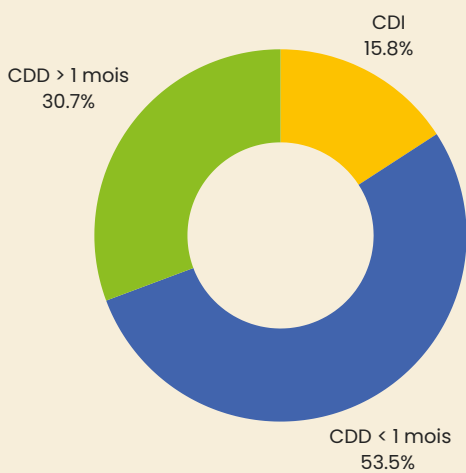
Les projets de recrutement **progressent** mais restent néanmoins **faibles**.

28 projets d'intention de recrutement en 2023
+ 34% par rapport à 2022

Selon les employeurs, **86%** des recrutements sont difficiles et dans **21%** des cas se sont des emplois saisonniers

Source: Enquête BMO & Data emploi, Pôle Emploi

Le caractère saisonnier du secteur est prononcé avec environ 80% des contrats en durée déterminé



Source: URSAFF, Déclaration préalable à l'emploi (DPAE), 2022

Les projets d'intention de recrutement pas suffisants face à la capacité de main d'oeuvre

- Tension due à l'intensité d'embauche ●
- Tension due au lien formation emploi ●
- Tension due au manque de main d'oeuvre disponible ●
- Tension due à la non durabilité de l'emploi ●
- Tension due aux conditions de travail contraignantes ●
- Tension due à l'inadéquation géographique ●

Source: DARES, 2023



La tendance du niveau de qualification recherché par les employeurs va du **CAP au BAC**.

Qualifications détenues par **73%** des actifs interrogés

Chez les jeunes de -30 ans, **39%** des actifs recrutés possèdent un BTS. Marquant une tendance à l'élévation du niveau de qualification

Source: Enquête RP 2020 INSEE, dernière actualisation Octobre 2023

Cartographie de l'offre de formation

CAP/ BEP

UMIH FORMATION | LP La Jetée | LP Nord Caraïbe | IMFPA | Vatel

- Titre professionnel Employé (e) d'étages en Hôtellerie
- Titre professionnel cuisinier
- Titre professionnel agent de restauration
- CAP Cuisine Sommelier
- Titre professionnel Gestion restauration collective
- Titre professionnel Commis de cuisine
- Titre professionnel Réceptionniste en hôtellerie
- Manager en hôtellerie internationale

Baccalauréat

LP La Jetée | LP Nord Caraïbe

- BAC Pro cuisine
- BAC techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

BTS / DUT

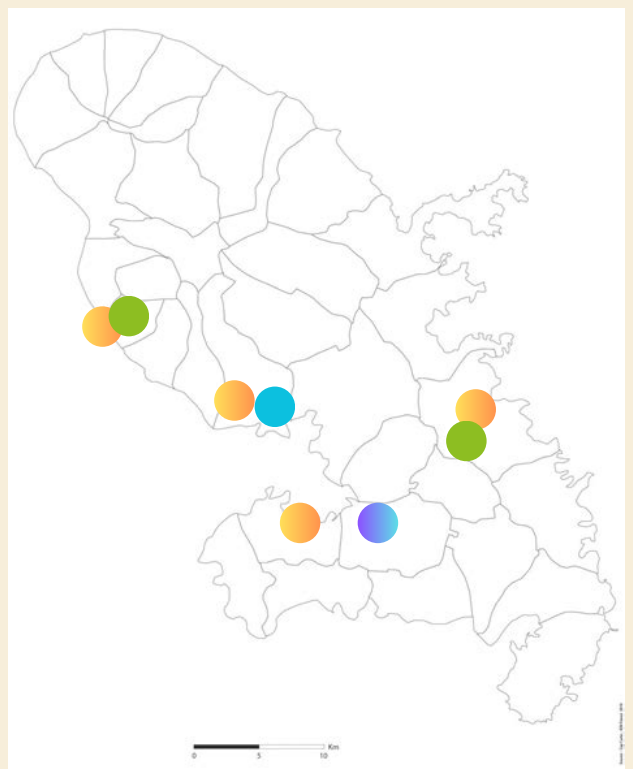
CFA Artisanat

- BTS Management en hôtellerie
- Restauration option B: management d'unité de production culinaire

MBA

VATEL Martinique - OF / CFA

- MBA - Directeur (trice) en Hôtellerie internationale



450

Nombre d'apprenants sortants

44%

Taux d'insertion à 12 mois CAP au BTS

160

En formation initiale

Dont 29

En Apprentissage

260

En formation professionnelle continue

Source: Inser'Jeunes, DARES, 2021

Métiers en lien avec ces certifications

- Employé de l'hôtellerie
- Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement
- Maître d'hôtel
- Manager d'établissement de restauration collective
- Chef Cuisinier / Cuisinier
- Serveur de café restaurant
- Responsable de salle en hôtellerie/ Restauration



- www.agefma.mq
- martinique.cleor.org
- sidefop.agefma.mq
- [agefma_](https://www.youtube.com/channel/UC...)
- [agefma](https://www.instagram.com/agefma)

Rue du Gouverneur Ponton 97200 FORT-DE-France