

## Expériences internationales : un atout pour évoluer

Un stage à Londres ou à Tokyo, une première expérience à Hong-Kong ou New-York... De plus en plus de jeunes professionnels de l'hôtellerie-restauration ont eu, durant leurs études ou tout juste sortis de l'école, une expérience hors de nos frontières. « En France, où il y a beaucoup de touristes étrangers, c'est une nécessité. A la fois pour parfaire sa maîtrise de l'anglais, voire d'une autre langue, et pour développer sa capacité d'adaptation à d'autres cultures et à d'autres clientèles. Pour espérer être recruté dans un établissement de luxe, c'est même indispensable », assure Alain Jacob, fondateur d'AJ Conseil, cabinet de recrutement spécialisé en hôtellerie, restauration et tourisme. Un impératif pris en compte dans les écoles préparant de futurs managers. « Sur nos campus français, les classes accueillent des étudiants du monde entier, certaines formations se déroulent en anglais et une partie du cursus peut être réalisée à l'étranger, tout comme les stages », précise Benjamin Garcia, directeur académique de l'école in-

ternationale de management de l'hôtellerie et du tourisme Vatel qui dispose d'un réseau de 31 sites à travers le monde.

Intégrée depuis longtemps à la formation des écoles renommées, cette dimension internationale gagne les formations universitaires, les lycées hôteliers et même certains Centres de formation d'apprentis (CFA). AU CFA Pierre-Cointreau d'Angers (Maine-et-Loire), par exemple, les élèves de Bac Professionnel des filières Cuisine et commercialisation et Service en restauration se voient proposer un séjour de 15 jours à l'étranger, pour découvrir la cuisine et le service en version anglaise ou danoise. « C'est un métier où la mobilité est importante. Il est préférable d'y être confronté tôt. Les expériences à l'international constituent un atout déterminant sur un CV », assure Murielle Jurado, responsable de la filière hôtellerie-restauration de ce CFA. D'ailleurs, l'établissement encourage ses jeunes diplômés à débiter leur carrière hors de l'hexagone et les accompagne même dans la quête d'un emploi à l'étranger.

### — L'AVIS DE... —



(JBV News/Vernier.)

## « Il est possible d'avoir une belle carrière »

**Hervé BÉCAM**  
vice-président  
de l'Union des métiers  
et des industries  
de l'hôtellerie (UMIH)

◆ Au-  
existe-  
Comm  
restau  
numé  
mana  
tarifs  
pour l  
comm  
techn  
gestic  
entra

### ◆ Quelles sont les difficultés auxquelles sont confrontées les entreprises du secteur en matière de RH ?

Le problème numéro un des dirigeants de restaurants et d'hôtels, c'est le recrutement, l'intégration et la fidélisation. Il y a des tensions sur de nombreux métiers, principalement dans la restauration. On manque de chefs, de seconds, de commis, de maîtres d'hôtel ou encore de chefs de rang. Dans l'hôtellerie, les difficultés sont moins importantes, mais il est néanmoins compliqué de trouver des femmes de chambre et des gouvernantes. Une pénurie particulièrement marquée dans les petites entreprises.

### ◆ Comment remédier au manque d'attractivité du secteur ?

Au fil du temps, il y a eu beaucoup de progrès en matière sociale. Reste que nos métiers impliquent des contraintes, notamment en termes d'horaires de travail. Pourtant, c'est un secteur qui crée de l'emploi et qui permet, même avec un niveau de qualification minimum, en particulier un CAP, de s'insérer rapidement sur le marché du travail. Les plus motivés peuvent même évoluer rapidement et faire de belles carrières en accédant à des postes à responsabilité. Beaucoup de chefs étoilés ont débuté avec un CAP !