

## SOMMAIRE

- Programme des Etats Généraux de la Restauration
- Le comité de pilotage
- Présentation des tables rondes

### *Fiches thématiques*

- La place de la restauration dans l'économie française
- Chronologie de la demande de baisse de la TVA dans la restauration
- Une activité ouverte aux jeunes

## PROGRAMME

Les Etats Généraux de la Restauration sont animés par  
Philippe Bloch, animateur à BFM et fondateur de Columbus Café

8h30	Accueil des participants – Centre Pierre Mendès France
9h30	<p>Ouverture (<i>Centre Pierre Mendès France</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Herve Novelli</b>, Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme et des Services</li> </ul>
9h50	<p>Etat des lieux et perspectives du secteur de la restauration (<i>Centre Pierre Mendès France</i>) - en présence d'Hervé Novelli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Bernard Boutboul</b>, Gira Conseil</li> <li>▪ <b>Stanislas Dewynter</b>, Propriétaire du groupe SDW</li> <li>▪ <b>Gilles Pélisson</b>, Président directeur général du groupe ACCOR</li> <li>▪ <b>Françoise Petrucci</b>, Restauratrice à l'Ambassade d'Auvergne</li> <li>▪ <b>Guy Savoy</b>, Restaurateur</li> </ul>
11h00	Pause et transfert vers les salles des tables rondes
11h15	<p>Quatre tables rondes (simultanées) :</p> <p>⇒ <a href="#"><u>Le Consommateur- animé par Isabelle Martinet, journaliste à France 2</u></a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Les Français ont changé leurs habitudes de consommation, comment s'adapter et satisfaire leurs nouvelles attentes ?</i></li> <li>▪ <i>Quels sont les nouveaux modes de consommation ?</i></li> </ul> <p>Intervenants :</p> <p><b>André Daguin</b>, ancien Président du l'UMIH</p> <p><b>Jean-François Girault</b>, Président de la CPIH (Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie)</p> <p><b>Pascale Hebel</b>, Directrice du département restauration du CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie)</p> <p><b>Charles Pernin</b>, de l'association de consommateurs CLCV (Consommation, logement et cadre de vie)</p> <p><b>Jean-Luc Petitrenaud</b>, Critique gastronomique</p> <p><b>Caroline Rostang</b>, Restaurateur de L'absinthe</p> <p><b>Jacques Roux</b>, Président du SNRC (syndicat national de la restauration collective)</p> <p><b>Jean Pierre Vigato</b>, Chef du restaurant Apicius</p>

⇒ Produits- animé par Jean-Sébastien Petitdemange, journaliste à RTL

- *La diversité et la complémentarité des produits : du naturel à l'industriel et exigences du consommateur de plus en plus fortes pour les produits (bio, traçabilité, etc)*
- *L'importance du vin et de l'innovation dans la gastronomie française*

**Intervenants :**

*Jean Paul Brayer, Président du SNARR (Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide)*

*Jean-Michel Cohen, Nutritionniste*

*Philippe Faure-Brac, Sommelier et propriétaire du restaurant Le Bistrot du Sommelier*

*Eric Guérin, Chef du restaurant La mare aux oiseaux*

*Perico Legasse, Rédacteur en chef de Marianne*

*Dominique Barrau, Secrétaire-général de la FNSEA, la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles*

*Christian Pépineau, Président de Paris-Select et Vice président de la CCIP*

*Laurence Rousset, Directrice de la R&D de la société Quick*

⇒ Entrepreneur- animé par Olivier Jay, Directeur délégué de la rédaction du JDD

- *Le restaurateur, un entrepreneur comme un autre ? Quel sera le profil du restaurateur de demain ?*
- *Les caractéristiques de l'entreprise de restauration de demain*

**Intervenants :**

*Nicolas Bergerault, Créateur de l'atelier des chefs*

*Régis Bulot, Président d'Auberges et bistrot de France*

*Didier Chenet, Président du Synhorcat, le Syndicat des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers et Traiteurs*

*Stanislas Dewynter, Propriétaire du groupe SDW*

*Christophe Dominici, Ancien membre de l'équipe de France de rugby, Co-entraîneur de l'équipe du Stade Français et restaurateur*

*Philippe François, Président d'Ecorismo*

*Philippe Labbé, Président de Courtepaille et président du SNRTC, le syndicat national de la restauration thématique et des chaînes*

*Michel Lu, Propriétaire du restaurant le Foc Ly*

*Jean-François Piège, Chef du restaurant « Les ambassadeurs » de l'Hôtel Crillon*

⇒ Les Hommes et les Femmes- animé par Stéphane Soumier, journaliste à BFM

- *Comment susciter l'intérêt des jeunes pour ces métiers : formation mobilité, parcours professionnels ?*
- *Comment attirer et retenir les talents dans ce secteur ?*

**Intervenants :**

*Jacques Bellin, Président du GNC, le Groupement National des Chaînes Hôtelières*

*Akram Benalail, Chef du restaurant le Notaboo*

*Didier Chastrusse, Président de la CPNE-IH, Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière.*

*Rouigui Dia, Chef du 144 Pétroussian*

*Marie-Agnès Neuville, SNRPO, Syndicat National de la Restauration Publique Organisée*

*Gérard de Marcillac, Directeur du CFA Ecole Ferrandi*

*Françoise Petrucci, Restauratrice à l'Ambassade d'Auvergne*

*Christine Pujol, Présidente de l'UMIH, Union des métiers et des Industries de l'Hôtellerie*

12h45	Photo officielle des Maitres restaurateurs
13h00	Déjeuner – Hall du Centre Pierre Mendès France
14h30	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intervention de <b>Christine Lagarde</b>, Ministre de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi (Centre Pierre Mendès France)</li> </ul>
15h00	Signature du contrat d'avenir par <b>Christine Lagarde</b> , <b>Hervé Novelli</b> et les Présidents des huit organisations professionnelles
15h30	<p>Compte rendu synthétique des tables rondes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bernard Boutboul</b>, Directeur Général de Gira Conseil</li> </ul>
15h40	<p>Comment attirer et retenir les talents dans le secteur la restauration ? Comment améliorer les formations et développer la création d'emplois ? (Centre Pierre Mendès France) - en présence d'Hervé Novelli</p> <p>Intervenants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Laurent Wauquiez</b>, Secrétaire d'Etat chargé de l'Emploi</li> <li><b>Valérie Vrinat</b>, Directrice-générale du restaurant Taillevent</li> </ul>
16h 20	<p>Comment améliorer la compétitivité du secteur ? Quels sont les clés du succès pour accélérer la croissance ? (Centre Pierre Mendès France) - en présence d'Hervé Novelli</p> <p>Intervenants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Luc Chatel</b>, Secrétaire d'Etat chargé de l'Industrie et de la Consommation, Porte-parole du Gouvernement</li> <li><b>Dominique Giraudier</b>, Président du Groupe Flo</li> <li><b>Jacques Marseille</b>, Economiste</li> <li><b>Flora Mikula</b>, restaurateur « les saveurs de Flora »</li> </ul>
17h00	<p>Conclusion (Centre Pierre Mendès France)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Herve Novelli</b>, Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme et des Services</li> </ul>

## Le comité de pilotage

Pour mener à bien les États Généraux de la Restauration, Christine LAGARDE et Hervé NOVELLI se sont entourés d'un comité stratégique composé de restaurateurs, de consommateurs, de personnalités du monde de la restauration, de critiques gastronomiques et des principales organisations représentatives de la restauration (restauration traditionnelle, rapide, collective) qui s'est régulièrement réuni à Bercy.

- **Jacques BELLIN** - Président du GNC
- **Akram BENALLAL** - Chef cuisinier le Notaboo
- **Jean-Paul BRAYER** - Président du SNARR
- **Regis BULOT** - Président Auberge et Bistrot
- **Didier CHENET** - Président du SYNHORCAT
- **André DAGUIN** - Ancien Président de l'UMIH
- **Stanislas DEWYNTER** - Restaurateur GROUPE SDW
- **Rougui DIA** - Chef du 144 Petrossian
- **Christophe DOMINICI** - Ancien membre de l'équipe de France de Rugby, Co-entraîneur de l'équipe du Stade Français et restaurateur
- **Valérie EXPERT** - Journaliste LCI
- **Jean-François GIRAULT** - Président de la CPIH
- **Jacques JOND** - Président de la FAGIHT
- **Philippe LABBE** - Président du SNRTC
- **Perico LEGASSE** - Rédacteur en chef Marianne
- **Michel LU** - Propriétaire du restaurant le Foc Ly
- **Reine Claude MADER** - Présidente Coordination Consommateurs
- **Gérard DE MARCILLAC** - Directeur du CFA ECOLE FERRANDI
- **Jean-Luc PEPINEAU** - Président de Paris Select et Vice Président de la CCIP
- **Jean-Sébastien PETITDEMANGE** - Critique Gastronomique RTL
- **Jean Robert PITTE** - Professeur - Université Paris La Sorbonne
- **Gérard PLOMION** - Président du SNRPO
- **Christine PUJOL** - Présidente de l'UMIH
- **Robert ROCHEFORT** - Directeur général CREDOC
- **Jacques ROUX** - Président du SNRC
- **PHILIPPE VELTEN** - Président Jeunes restaurateurs d'Europe
- **Jean Pierre VIGATO** - Chef Cuisinier Apicius

---

## TABLE RONDE N°1 : Le consommateur

*Il est votre invité, il goûte votre cuisine, apprécie votre accueil : faites-le sourire c'est l'un des moyens de le faire revenir !*

### ■ Animateur :

Isabelle MARTINET, France 2

### ■ Intervenants :

**André DAGUIN** (Ancien Président du l'UMIH)

**Jean François GIRAULT** (Président de la CPIH, la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie)

**Pascale HEBEL** (Directrice du département restauration du CREDOC, Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie)

**Charles PERNIN** (de l'association de consommateurs CLCV, Consommation, Logement et Cadre de Vie)

**Jean Luc PETITRENAUD** (Critique gastronomique)

**Caroline ROSTANG** (Restaurateur de L'absinthe)

**Jacques ROUX** (Président du SNRC, le Syndicat National de la Restauration Collective)

**Jean Pierre VIGATO** (Chef du restaurant Apicus)

### Les thèmes abordés lors du débat

---

- ***Les Français ont changé leurs habitudes de consommation, comment s'adapter et satisfaire leurs nouvelles attentes ?***
  - La restauration s'est-elle suffisamment adaptée ces dernières années aux nouvelles attentes des consommateurs pour des produits sains, allégés, dont l'origine est tracée ?
  - Les consommateurs ont recours à la livraison à domicile ou achètent des plats déjà préparés (Daily Monop, Picard...). Quelles réponses en termes de services peuvent apporter les restaurateurs à cette concurrence ?
  - 88 % des français apprécient de s'asseoir pour manger... en moyenne en 31 minutes pour un repas (source Gira).
  - Le « Vite, Bien et Sain » un modèle simple plébiscité par les consommateurs
- ***Quels sont les nouveaux modes de consommation ?***
  - Eclatement de la structure familiale, baisse du temps consacré au repas (38 mns), aller au restaurant est il toujours un plaisir ? Est-ce une tendance inéluctable ?
  - Les Français sont encore traditionnels : ils préfèrent le service à table et mangent un repas structuré avec « entrée-plat-dessert ». Comment expliquer le succès de la restauration sur le pouce, du prêt-à-emporter, du fast-food ?
  - De nouvelles formules apparaissent qui mêlent restauration et distribution (Chez Jean), restauration et internet (Cyber-restaurant), restauration et animation (cafés-concerts, lecture en salle)... Quelles seront à votre avis les formules de demain ?
  - La gastronomie française semble avoir perdu de son lustre ? Est-ce l'attrance pour des cuisines plus exotiques (asiatiques, mexicaines...) qui explique ce phénomène ?
  - Chefs cuisiniers, pâtisseries français font des carrières internationales. Comment faire en sorte que le savoir-faire français continue de s'exporter ?

---

## TABLE RONDE N°2 : Les produits

*Ils sont le goût, la vue, l'odorat, le toucher et l'ouïe... Une poésie des sens*

■ **Animateur :**

Jean-Sébastien PETITDEMANGE, RTL

■ **Intervenants :**

**Jean Paul BRAYER** (Président du SNARR, le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide)

**Jean-Michel COHEN** (Nutritionniste)

**Philippe FAURE-BRAC** (Sommelier et propriétaire du restaurant le Bistrot du Sommelier)

**Eric GUERIN** (Chef du restaurant La mare aux oiseaux)

**Perico LEGASSE** (Rédacteur en chef de Marianne)

**Dominique BARRAU** (Secrétaire Général de la FNSEA, la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles)

**Christian PEPINEAU** (Président de Paris-Select et Vice président de la CCIP)

**Laurence ROUSSET** (Directrice de la R&D de la société Quick)

### Les thèmes abordés lors du débat

---

- **La diversité et la complémentarité des produits : du naturel à l'industriel et exigences du consommateur de plus en plus fortes pour les produits (bio, traçabilité, etc.)**
  - Du naturel à l'industriel : la restauration a très souvent recours aux produits industriels, faut-il s'en cacher ?
  - Les produits bio est-ce une réelle source d'approvisionnement pour la restauration ?
  - Un bon produit ... est-il un produit onéreux ?
  - 36 000 points de vente de restauration venue d'ailleurs, 13 000 pizzerias, etc. De la vente à emporter, jusqu'au restaurant gastronomique, le phénomène est en constante évolution
  - La restauration ethnique s'invite également à la table de la restauration rapide (ex.11 000 kebabs)
- **L'importance des vins et de l'innovation dans la gastronomie française**
  - La valorisation du patrimoine viticole dans la restauration française
  - Le développement de l'œnotourisme
  - Les concepts novateurs

---

## TABLE RONDE N°3 : L'entrepreneur

*Inventeurs, créateurs, meneurs d'équipe... Un chef d'orchestre « toqué » avec des partitions gourmandes*

- **Animateur :**

Olivier JAY, Directeur délégué de la rédaction du Journal du Dimanche

- **Intervenants :**

Nicolas BERGERAULT (Créateur de l'atelier des chefs)

Régis BULOT (Président d'Auberges et bistrot de France)

Didier CHENET (Président du SYNHORCAT, le Syndicat des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers et Traiteurs)

Stanislas DEWYNTER (Propriétaire du groupe SDW)

Christophe DOMINICI (Ancien membre de l'équipe de Rugby, Co-entraîneur de l'équipe du Stade Français et restaurateur)

Philippe FRANÇOIS (Président d'Ecorismo)

Philippe LABBE (Président de Courtepaille et président du SNRTC, le Syndicat National de la Restauration Thématique et des Chaînes)

Michel LU (Propriétaire du restaurant le Fo Cly)

Jean-François PIEGE (Chef du restaurant « Les Ambassadeurs » de l'Hôtel Crillon)

### Les thèmes abordés lors du débat

---

- **Le restaurateur, un entrepreneur comme un autre ? Quel sera le profil de l'entrepreneur de demain ?**
  - La notion de restauration recouvre des réalités très différentes. Il n'y a pas grand chose de commun entre un chef d'établissement qui exploite avec sa femme une brasserie en province, un directeur de restaurant à thème ou de restaurant collectif... ? Peut-on faire une rapide typologie de l'entreprise de restauration aujourd'hui en France ?
  - Quelles sont les qualités requises pour réussir dans ce métier ?
  - Le restaurateur de demain aura quel statut ?
  - Demain, le restaurateur ne devra-t-il pas être avant tout un gestionnaire, formé à différentes fonctions (management, finance, nutrition...) plus qu'un amoureux des produits ?
  - La restauration continuera-t-elle à jouer son rôle d'ascenseur social en favorisant l'installation de jeunes ?
  - La génération d'après-guerre va laisser les commandes. Comment trouver des repreneurs et gérer les cessions d'entreprise ?
- **Les caractéristiques de l'entreprise de restauration de demain**
  - Quelles sont les principaux enjeux auxquels sont confrontées les entreprises de restauration (recrutement, fréquentation, investissements) ?
  - Quels accompagnements possibles pour soutenir le restaurateur dans son développement ?
  - La modernisation technique des outils de travail permettra t-elle une meilleure gestion du temps ou une meilleure qualité dans l'assiette ?

---

## TABLE RONDE N°4 : Les femmes et les hommes qui font la restauration

*La restauration, un métier aux mille visages !*

■ **Animateur :**

Stéphane SOUMIER, BFM

■ **Intervenants :**

**Jacques BELLIN** (Président du GNC, le Groupement National des Chaînes Hôtelières)

**Akram BENALALL** (Chef du restaurant le Notaboo)

**Didier CHASTRUSSE** (Président de la CPNE-IH, Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière)

**Gérard DE MARCILLAC** (Directeur du CFA Ecole Ferrandi)

**Rouigui DIA** (Chef du 144 Pétrossian)

**Christian LEROY** (Directeur des Ressources Humaines de Flunch)

**Françoise PETRUCCI** (Restauratrice à l'ambassade d'Auvergne)

**Christine PUJOL** (Présidente de l'UMIH, l'Union des métiers et des Industries de l'Hôtellerie)

### Les thèmes abordés lors du débat

---

- **Comment susciter l'intérêt des jeunes pour ces métiers : formation mobilité, parcours professionnels ?**
  - Formation, mobilité, parcours professionnels ? Le secteur offre 33 métiers différents, en 2007, on comptait 30 000 jeunes apprentis en hôtellerie-restauration et 14 700 élèves en école hôtelière.
  - Un salarié sur 5 a suivi une formation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration soit près de 140 000 personnes.
  - Le tutorat « seniors/apprentis », un dispositif nécessaire pour susciter des vocations.
- **Comment attirer et retenir les talents dans ce secteur ?**
  - Bâtir une meilleure politique sociale : améliorer les conditions de travail, instaurer une réelle politique plus juste, de meilleurs salaires...
  - De meilleures perspectives d'évolution de carrières, expliquer que des passerelles sont possibles et que les métiers ne sont pas figés.

## La place de la restauration dans l'économie française

Synonyme de gastronomie, de détente, de fête dans l'esprit du public, la restauration n'est pas seulement cela. C'est aussi un secteur économique caractérisé par sa diversité et son dynamisme. La grande comme la petite cuisine, celle des chaînes comme celles des indépendants, est une des locomotives de l'économie nationale.

### Le secteur de l'Hôtellerie-Restauration, un secteur porteur en termes d'emplois

Le secteur de l'Hôtellerie, la Restauration et les activités connexes (parcs de loisirs, lieux de spectacle...) est présent sur tout le territoire. Constamment créateur d'emplois depuis des décennies, il contribue à faire de la France l'un des premiers acteurs mondiaux du tourisme, de la restauration commerciale ou collective.

**Les 215 000 établissements du secteur emploient, avec plus de 900 000 actifs, plus du quadruple des effectifs de l'industrie automobile.**

- 4<sup>ème</sup> employeur privé de l'économie française
- Des entreprises (restaurants, thalasso et cafés) qui recherchent **chaque année 60 000 nouveaux collaborateurs**
- **Les hôtels et hôtels-restaurants touristiques** représentent **180 000 salariés**

## La restauration, à elle seule, représente les deux tiers de l'activité globale

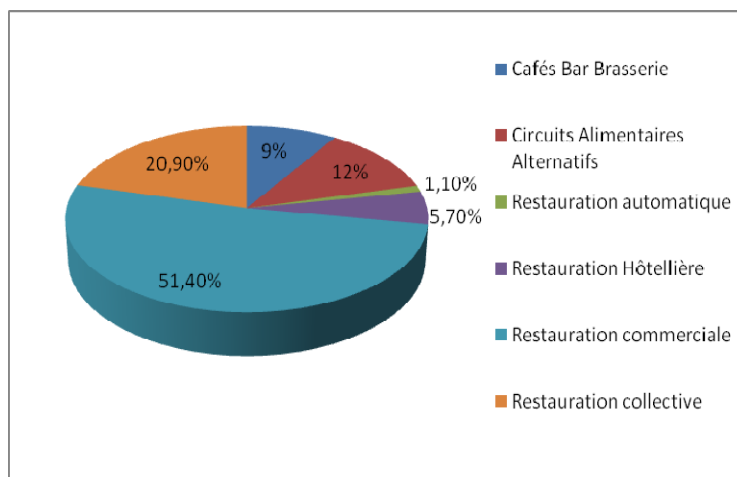
La restauration est l'activité la plus importante représentant les deux tiers de l'activité globale du secteur tant en termes de chiffres d'affaires que d'emplois. Elle sert plus de 4 milliards de repas par an, pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 50 milliards d'euros (Source FAFIH).

- Un **chiffre d'affaires** de **50 milliards d'euros** (données 2007)
- Un chiffre d'affaires **correspondant à 4 milliards de repas**
- Une activité qui n'est **pas délocalisable**
  
- **La restauration de type traditionnel**, y compris les cafétérias, **emploie plus de 340 000 salariés**
  
- La **restauration rapide** emploie plus de **130 000 salariés**
  
- **Les cafés et débits de boissons** emploient **près de 40 000 salariés**

## La consommation alimentaire hors domicile en France

Répartie par segments (graphique)

Segments	Description	En %
<b>Cafés Bars Brasseries</b>	Bistrot, Brasseries, Bars, Cafés et Restaurants	<b>9 %</b>
<b>Circuits Alimentaires Alternatifs</b>	Métiers de bouche, Magasins, Cinémas, Stations-services	<b>12 %</b>
<b>Restauration automatique</b>	Usines, Hôpitaux, Armée, Campus	<b>1,1 %</b>
<b>Restauration hôtelière</b>	Indépendants, Groupes, Chaines	<b>5,7 %</b>
<b>Restauration commerciale</b>	Indépendants, Sociétés structurées dont chaines	<b>51,4 %</b>
<b>Restauration collective</b>	Santé, Enseignement, Entreprises, Divers	<b>20,9 %</b>



## Chronologie de la demande de baisse de la TVA sur la restauration

- Le **4 juin 2002**, le Ministre des Finances, adresse à Frits BOLKENSTEIN, Commissaire européen en charge du marché intérieur, une demande officielle de baisse de la TVA sur la restauration de 19,6 % à 5,5 %.
- Le **21 janvier 2003**, le Premier ministre transmet au Président de la Commission européenne, le mémorandum français demandant une baisse de la TVA dans la restauration.
- Le **25 juillet 2003**, la Commission européenne propose une révision générale des taux réduits de TVA. Aucun accord n'est trouvé.
- Au cours du **1er semestre 2005**, la présidence luxembourgeoise de l'UE propose un compromis avec un mécanisme de limitation dans le temps des taux réduits de TVA. Ce compromis n'est cependant pas adopté.
- Au **2d semestre 2005**, la présidence britannique de l'UE établit 3 propositions successives de réduction de la TVA qui ne sont pas adoptées.
- En **janvier 2006**, le Conseil de l'UE donne mandat à la Commission européenne de présenter, avant la fin juin 2007, un rapport d'évaluation générale sur l'impact des taux réduits appliqués à des services fournis localement dont la restauration.
- Le **5 juillet 2007**, la Commission européenne se montre favorable à l'application de taux réduits de TVA dans des services à forte intensité de main d'œuvre, dont la restauration.
- Le **13 novembre 2007**, lors du Conseil ECOFIN, la Commission européenne annonce qu'elle fera une proposition de directive relative à l'application de taux réduits de TVA dans des services à forte intensité de main d'œuvre.
- Le **7 juillet 2008**, la Commission européenne présente une nouvelle proposition de directive relative aux taux réduits de TVA, couvrant notamment le secteur de la restauration.
- Le **12 décembre 2008**, le Conseil européen, sous présidence française de Nicolas SARKOZY, souhaite un accord sur la baisse de la TVA et demande au Conseil ECOFIN de travailler à un accord avant mars 2009.
- Le **20 janvier 2009**, en marge du Conseil ECOFIN, Christine Lagarde, ministre de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi, et son homologue allemand, Peer Steinbrück, déclarent qu'un accord est désormais possible sur les taux réduits de TVA.
- Le **10 mars 2009**, lors du Conseil ECOFIN, Christine LAGARDE trouve avec les 26 autres Etats membres un accord sur la liste des produits et services pouvant bénéficier d'un taux réduit de TVA, Cette liste de produits et services comprend la restauration particulièrement attendue par la France.
- Dès le lendemain, le **11 mars 2009**, Nicolas Sarkozy reçoit à l'Élysée des représentants des métiers de la restauration en présence de Christine Lagarde et d'Hervé Novelli. Il annonce la tenue d'états généraux de la profession pour discuter des modalités de mise en œuvre du taux réduit de TVA, et pour fixer les engagements de la profession en contrepartie à cette baisse.

## Une activité ouverte aux jeunes

### La formation en quelques chiffres

La restauration offre de larges opportunités à des jeunes, avec ou sans formation. De nombreuses possibilités s'offrent à eux : stages, apprentissage, formation qualifiante, BTS, BEP et BAC Pro. Mais c'est incontestablement l'apprentissage qui est la voie royale pour accéder aux 33 métiers de la profession. **En 2007**, on comptait **32 000 jeunes apprentis dans la restauration**. Le secteur est aussi un formidable ascenseur social pour ceux qui y viennent sans formation initiale et il attire les créateurs et les repreneurs d'entreprises.

- 1 salarié sur 5 suit une formation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration
- soit au total **138 567 stagiaires**
- Près de **14 700 élèves** dans des lycées hôteliers
- **17 200 personnes en alternance** sous contrat de travail
- **5 000 stages conventionnés**
- **294 lycées hôteliers**
- **231 Centres de Formation des Apprentis**

Près de la moitié des salariés a reçu une formation à un métier du secteur. Pour l'autre moitié, le secteur offre des possibilités d'insertion, que ce soit de première insertion professionnelle pour des jeunes, ou de réinsertion pour certaines populations (demandeurs d'emploi, femmes reprenant une activité professionnelle après le départ des enfants). Qu'ils mettent le pied à l'étrier grâce aux jobs saisonniers, qu'ils sortent des lycées hôteliers, ou qu'ils suivent des cursus spécialisés (Bac Pro), les jeunes peuvent accéder facilement à la trentaine de métiers offerts par la restauration, les cafés et l'hôtellerie.

### Une chance pour l'emploi

Des métiers qui bénéficient d'une image positive dans le grand public **84 % des français ont une image positive des métiers de l'hôtellerie-restauration**. 73 % considèrent que c'est un secteur où les jeunes peuvent évoluer et exercer des responsabilités. 85 % estiment que les métiers de l'hôtellerie et de la restauration permettent de pratiquer plusieurs langues, 43 % trouvent que ce ne sont pas des métiers routiniers. 71 % des personnes interrogées par TNS SOFRES (juillet-août 2008) trouvent que c'est un secteur d'avenir.