

Opportunités d'emploi dans le secteur de l'hôtellerie/restauration en Allemagne

Des opportunités d'emploi existent en Allemagne dans le secteur de l'hôtellerie/restauration. Si vous maîtrisez suffisamment la langue allemande, n'hésitez pas à faire le pas ! Vous avez la possibilité de travailler dans la zone frontalière. Chaque jour, 12 286¹ personnes traversent la frontière française pour venir travailler en Sarre, dans des domaines d'activité très divers.

UN SECTEUR PORTÉ PAR LE TOURISME ET LES DÉPLACEMENTS PROFESSIONNELS

En Allemagne, le taux de chômage s'élève à 6,7 % en moyenne sur l'année 2014, soit une baisse de 0,2 % par rapport à l'année précédente. Le dynamisme de l'économie allemande contribue à la bonne santé de l'hôtellerie/restauration. Le nombre de visiteurs et de nuitées est en constante augmentation depuis une vingtaine d'années. L'Allemagne est, en 2013, le pays qui enregistre le plus de nuitées en Europe, devant l'Espagne et l'Italie.

L'HÔTELLERIE/RESTAURATION, UN MOTEUR DE L'EMPLOI EN ALLEMAGNE ...

Le secteur de l'hôtellerie/restauration est un générateur d'emploi important en Allemagne. Après avoir diminué de manière significative entre 1994 et 2003, le nombre d'emplois a fortement augmenté entre 2004 et 2014. Le nombre de salariés² enregistre une hausse de presque 30 % en dix ans. En 2015, on dénombre ainsi 939.000 assurés sociaux dans le secteur.

La branche de l'hôtellerie-restauration regroupe différents domaines d'activité

La gastronomie, première branche, inclut les restaurants, bars, self-services, la restauration rapide, les salons de thé, cafés, et les autres locaux tels que les discothèques, ou les croisières.

L'hébergement, deuxième secteur, regroupe les hôtels, mais aussi les « autres hébergements » tels que les centres de vacances, appartements de vacances, auberges de jeunesse, clubs de vacances, resorts, centres de fitness, etc.

Le catering, troisième secteur, englobe les différents services de restauration, qui vont des cantines, collectivités, restaurants d'entreprises, aux hôpitaux et foyers d'accueil.

En termes de poids économique, le secteur « restauration et débit de boissons » représente les trois quarts du chiffre d'affaires global. Toutefois l'hôtellerie représente 30 % du total des emplois du secteur.

Tous les secteurs d'activité bénéficient d'un bon niveau de fréquentation et de consommation. A côté des restaurants traditionnels, des chaînes de restauration rapide sont installées sur tout le territoire (Mövenpick, McDonald, Starbucks, ..). De grands groupes hôteliers internationaux accueillent les touristes et la clientèle d'affaires allemande ou étrangère (Steigenberger Hotel, Maritim Hotel, Accor, Ramada Hotel...). Le catering compte également des entreprises concurrentielles (Compass Group Deutschland GmbH, Aramark Holdings GmbH & Co KG, Sodexo Services GmbH, ...).

... ET DANS LA ZONE FRONTALIÈRE

La Sarre est réputée pour sa tradition en matière de gastronomie (restaurants Michelin, Victor's Gruppe, Zum Blauen Fuchs...) et pour ses nombreux hôtels et restaurants familiaux. Le Land est également bien équipé en lieux d'accueil de séminaires, conférences et salons (Hotel am Triller, Golf-Hotel, etc). Les domaines viticoles, qui contribuent à la richesse de la région, sont nombreux à proposer des dégustations.

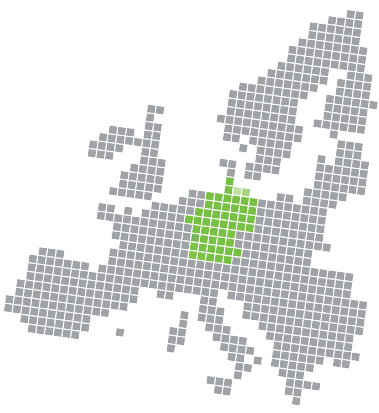
Les lieux culturels, parcs de loisirs se sont fortement développés ces dernières années : Center Parc am Bostalsee, Weltkulturerbe Völklinger Hütte, Manufacture de Villeroy et Boch, Termes de la Sarre, réserve biosphère de Bliesgau...

Des résidences pour personnes âgées se sont construites en nombre, notamment celles du groupe Viktor's en Sarre et en Rhénanie-Palatinat.

1 Chiffres au 30.06.2014- Nombre de frontaliers originaires de France (hormis Allemands) travaillant en Sarre. Observatoire Interrégional du marché de l'emploi.

2. Salariés assurés sociaux, hors mini-jobs.





LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE/ RESTAURATION

Les métiers couvrent un large spectre d'activités dans des environnements très variés. Dans la restauration, il est possible de travailler **en cuisine, à la direction du restaurant, en tant que serveur, ou dans le secteur Food & Beverage (F&B).**

Dans l'hôtellerie, on peut choisir de **travailler à la réception, la réservation, le service au bar, le service en étage, la direction, l'administration, ou la vente.**

Le catering propose des postes tels que **"Food & Beverage Controller"** ou **"Cost Controller/Einkäufer"** (contrôleur/acheteur)

LES CONDITIONS DE TRAVAIL DES HORAIRES DE TRAVAIL FLEXIBLES...

Le secteur de l'hôtellerie/restauration se caractérise par des horaires de travail atypiques, souvent en week-end, les jours fériés, la nuit. L'activité est fortement saisonnière et dépendante du tourisme.

Le secteur de l'hôtellerie/restauration souffre parfois d'une mauvaise image, car il peut être associé à la notion d'emplois précaires à temps partiel et de bas salaires en Allemagne (Niedriglöhne). Entre 2004 et 2014, les « mini-jobs », se sont fortement développés dans l'hôtellerie/restauration. En 2014, les emplois précaires sont tout aussi nombreux que les emplois « normaux ¹ » dans ce secteur. Les très bas salaires sont pratiqués dans les bars, où souvent aucune formation n'est requise, et où le travail peut être un emploi d'appoint.

... MAIS DE NOMBREUSES POSSIBILITÉS D'ÉVOLUTION

Le dynamisme du secteur et la grande variété de tâches offrent la possibilité d'occuper différentes fonctions, aussi par le biais de la formation continue. Un **hôtelier (Hotelfachmann)** peut évoluer vers un emploi de **chef de service (Abteilungsleiter)** ou **directeur d'hôtel (Hotelleiter)**. Les grades et les types de postes sont nombreux également dans la restauration : un **commis de cuisine** peut évoluer vers un poste de **demi chef de partie, chef de partie, sous chef, maître de cuisine, chef de cuisine.**

Des possibilités d'évolution rapide s'offrent aux candidats qui font preuve d'endurance, de motivation et d'engagement personnel.

¹ Emplois dits « d'assurés sociaux » soumis aux cotisations sociales

Restaurantleiter
manager de restaurant

Restaurantfachmann
restaurateur

Kellner
serveur

Barmitarbeiter
barman

Koch
cuisinier

Küchenchef
chef cuisinier

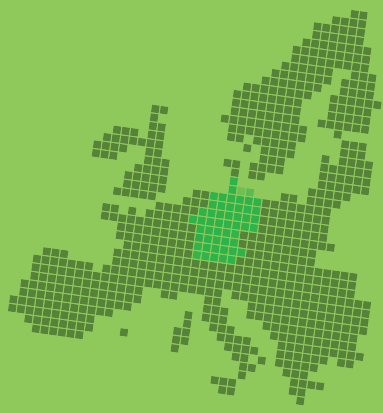
Küchenhilfe
aide-cuisinier

**Assistant
F&B
manager**
assistant
manager Food
& Beverage

Rezeptions- & Reservierungsmitarbeiter
réceptionniste, chargé de clientèle
Apartmentmanager
gestionnaire d'appartements

Roomboy
service de chambre
Hotelfachmann
hôtelier





LES MINI-JOBS : SOYEZ VIGILANTS !

Le salaire - 450 € par mois maximum - est faiblement impacté par les cotisations sociales et bénéficie de l'introduction du salaire minimum en Allemagne depuis janvier 2015. Attention ! : ce type de contrat offre très peu de protection sociale. Consultez à ce sujet la fiche « Mini-job » réalisée par l'Arbeitskammer de la Sarre (version française) : www.arbeitskammer.de

LA RENOMMÉE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, UN ATOUT POUR LES CANDIDATS.

Une main-d'œuvre **qualifiée, flexible et mobile** est recherchée pour répondre à la demande d'une clientèle **internationale**. Le personnel venant de l'étranger peut être recherché pour ses compétences sociales et interculturelles. Dans le segment des prestations haut de gamme, la gastronomie française bénéficie d'une large renommée. De ce fait le personnel français qualifié - sortant d'une école hôtelière - est recherché, pour répondre à la demande de la clientèle francophone. Des emplois sont proposés à la réception, pour le service, ou en cuisine (ex. : hôtel Mercure).

LES QUALITÉS DEMANDÉES :

RÉSISTANCE à la charge de travail
TRAVAIL PHYSIQUEMENT EXIGEANT : on est souvent debout et en mouvement

Qualités relationnelles, sens du service, bonne présentation, **amabilité, patience, adaptation**

Discipline,
Engagement,
Flexibilité,
Esprit d'équipe

TENDANCE :

LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE/RESTAURATION SE TRANSFORME POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES CONSOMMATEURS

Les habitudes de consommation changent et se répercutent sur le secteur de l'hôtellerie/ restauration. L'accroissement de la mobilité, la généralisation des repas à l'extérieur à des prix peu élevés font naître de nouveaux besoins.

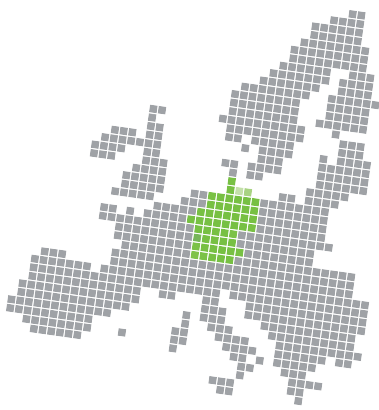
Les petites structures de restauration traditionnelle, même si elles restent majoritaires, perdent en importance économique, tandis que se développent les **grandes chaînes de restauration rapide** (ex. : McDonald, Starbucks, Mövenpick), permettant une standardisation des préparations.

De même le secteur de l'hébergement se caractérise encore par de nombreux petits établissements « Gasthöfe » et « Pensionen ». Toutefois leur nombre tend à diminuer au profit des **hôtels franchisés et des grosses structures**, qui sont désormais les plus gros employeurs.

Le vieillissement de la population, l'importance des soins de santé et des loisirs favorisent le développement de centres de remise en forme ou de rééducation.

Dans les services administratifs, l'informatisation des procédures a provoqué l'évolution ou la disparition de certains métiers. La gestion des réservations par l'intermédiaire des logiciels de réservation fait apparaître de nouvelles tâches.





Comment trouver un emploi dans le secteur de l'hôtellerie/restauration ?

LES CANAUX DE RECHERCHE D'EMPLOI

Il est possible de trouver des offres d'emploi sur les supports numériques (internet) et les supports papier. Les études allemandes montrent que 90 % des demandeurs d'emploi utilisent internet pour trouver un poste et 94 % des entreprises recherchent leurs collaborateurs via internet.

Vérifiez la définition de la profession et l'appellation du métier en langue allemande (Bundesagentur für Arbeit, Klassifikation der Berufe). Les métiers de l'hôtellerie/restauration sont regroupés sous le code 63. La nomenclature 632 concerne l'hôtellerie (6321 Hotelkaufleute, 6322 Berufe im Hotelservice, 6329 Aufsichts- und Führungskräfte Hotellerie), la nomenclature 633 la gastronomie et le catering (6330 à 6332, 6338, 6339).

Informations : <https://statistik.arbeitsagentur.de>

Les sites internet de recherche d'emploi :

Bundesagentur für Arbeit	www.jobboerse.arbeitsagentur.de
Zentrale Auslandsvermittlung der Agentur für Arbeit	www.arbeitsagentur.de/zav
Pôle emploi	www.pole-emploi.fr
APEC	www.apec.fr
Portail EURES facebook EURES	www.eures.europa.eu www.facebook.com/eures57
Bourse d'emploi en ligne pour les candidats spécialisés	www.stellenanzeigen.de www.jobware.de
Service de bourse en ligne Portail de recherche d'emploi	www.jobscout24.de www.monster.de www.stepstone.de
Secteur de l'hôtellerie/restauration	www.hotelcareer.de/ www.hoteljob-deutschland.de/ www.hogastjob.com/ www.jobsterne.de/ www.hogapage.de www.hoteljob-international.de/ www.job-hotel.de/
Moteurs de recherche d'emploi	www.simplyhired.de www.indeed.de www.kimeta.de

Les sites de recherche d'emploi franco-allemands :

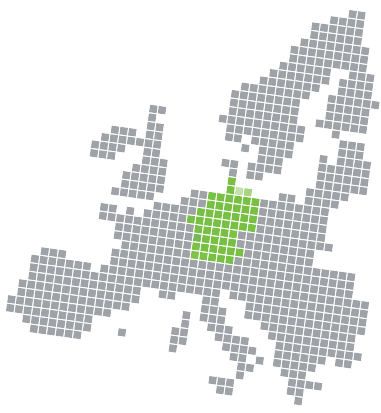
www.connexion-emploi.com
www.emploi-allemande.de

Vous pouvez prendre connaissance des métiers qui existent sur le site de la Bundesagentur für Arbeit, rubrique « BerufeNet » (dictionnaire des métiers). Des fiches métiers existent pour chaque profession avec indication des bourses à l'emploi et salons correspondants.

www.berufenet.arbeitsagentur.de



La ZAV, service de la Bundesagentur für Arbeit, est spécialisée pour l'accueil des étrangers.



Comment trouver un emploi dans le secteur de l'hôtellerie/restauration ?

LE SERVICE DE PLACEMENT TRANSFRONTALIER GRANDE RÉGION :

Service de Placement transfrontalier Agentur für Arbeit Saarland	Agentur für Arbeit Kaiserslautern - Pirmasens	Pôle emploi
Hafenstrasse 18 D-66111 Saarbrücken Tél. : +49 681 9442205 Saarbruecken.Grenzueberschrei- tenderService@arbeitsagentur.de	Kaiserstrasse 48 D-66482 Zweibrücken Kaiserslautern-Pirmasens.GUES @arbeitsagentur.de	Agence Sarreguemines « La Halle » 42, rue Raymond Poincaré 57200 Sarreguemines SPT.54076@pole-emploi.fr

PRESSE NATIONALE :

Handelsblatt	www.handelsblatt.com
Frankfurter Allgemeine Zeitung	www.fazjob.net
Süddeutsche Zeitung	stellenmarkt.sueddeutsche.de
die Zeit	www.jobs.zeit.de

PRESSE LOCALE :

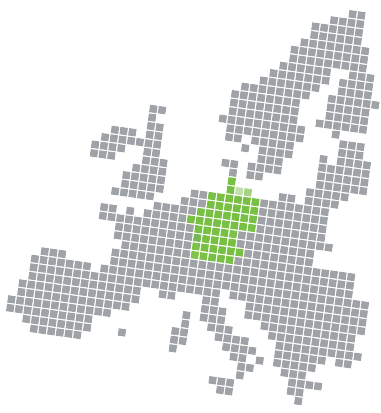
Saarbrücker Zeitung	www.saarbruecker-zeitung.stellenanzeigen.de
Trierischer Volksfreund	volksfreund.stellenanzeigen.de
Pfälzischer Merkur	job.rheinpfalz.de

N'hésitez pas à envoyer des candidatures spontanées aux entreprises susceptibles d'être intéressées.
Des listes d'entreprises sont disponibles auprès des Chambres de commerce :

IHK Saarland Franz-Josef-Röder-Straße 9 66119 Saarbrücken Tél. + 49 (0) 6 81/95 20-0 www.saarland.ihk.de	IHK Pfalz Europaallee 14-16 67657 Kaiserslautern Tél. 0631 41448-0 www.pfalz.ihk24.de
--	--

Plus d'informations dans
l'Info pratique du CRD EURES Lorraine :

**Comment trouver
un emploi en Allemagne ?**



LA CANDIDATURE ET LE PROCESSUS DE RECRUTEMENT

Les sites internet

De nombreux sites internet existent pour le conseil à la candidature sur le marché allemand.
www.arbeitsagentur.de, www.planet-beruf.de, www.monster.de,
www.connexion.emploi.de

La rédaction du CV

Le CV allemand (Lebenslauf) est un véritable dossier de candidature. Il peut tenir sur 2, voire 3 pages. Les **CVs allemands sont datés et signés** (électroniquement sous format PDF). De cette façon vous vous engagez vis-à-vis de l'entreprise et attestez la véracité des informations qui figurent dans le CV. Le dossier de candidature (**Bewerbungsmappe**) peut contenir entre 10 et 15 pages. Toutes les rubriques doivent être détaillées. En Allemagne vous devez joindre à votre dossier toutes les preuves (**Zeugnisse**) de ce que vous avancez : les copies de tous vos diplômes, mais aussi les certificats de travail et attestations de stage.

L'entretien

Si vous avez réalisé la majeure partie de vos expériences en France, le recruteur d'outre-Rhin doit pouvoir appréhender et déchiffrer votre niveau de qualification et vos activités. Il faut pouvoir lui expliquer en quoi vous pouvez être utile à la société. Si vous n'êtes pas assez qualifié, vous avez toujours la possibilité de suivre une formation en dehors de votre travail. **Dans le secteur de l'hôtellerie/restauration la formation continue est assez usuelle.**

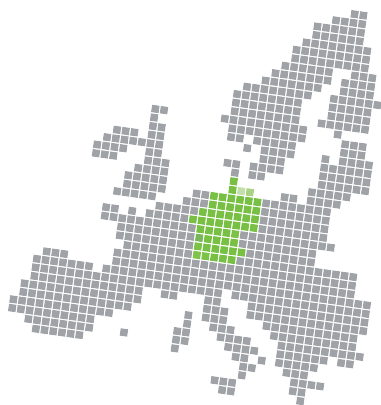
Vous devez

Lors de votre entretien, vous devez montrer que vous connaissez **les caractéristiques du poste proposé ainsi que l'établissement ou l'entreprise**. Vous devez posséder les qualifications requises pour le poste vacant, et vos qualités pour le poste envisagé doivent ressortir pendant l'entretien : **endurance au travail, esprit d'équipe, fiabilité, flexibilité, ou encore résistance au stress.**

Les tests de sélection

En Allemagne, la pratique du **centre d'évaluation (Assessment Center)** est fréquente pour tester les compétences et qualités des candidats sur des postes évolutifs, en particulier pour les jeunes potentiels et les cadres. Les tests réalisés dans les assessment centers prennent différentes formes suivant les objectifs visés. Ils peuvent être individuels, collectifs, contenir un entretien classique avec questionnaire... en fonction des situations qui doivent être testées chez le candidat. **Pour l'hôtellerie/restauration, des tests sous forme de mise en situation avec un client peuvent être organisés.**





LA CONNAISSANCE DES LANGUES

Pour de nombreux postes de l'hôtellerie/restauration, parler la langue allemande est une condition sine qua non pour trouver un emploi. **Pour certains postes en relation avec la clientèle (réception, service clientèle) de bonnes connaissances en allemand sont demandées** ou sont un atout pour entrer en relation avec des gens du monde entier (conseils touristiques, informations sur les habitudes allemandes).

Vous pouvez attester de vos connaissances linguistiques par la réussite à des tests de langues.

Le site www.euroguidance-france.org, ou encore www.arbeitsagentur.de/lernboerse présentent les différents tests de langues existants permettant d'obtenir un certificat de langue allemande (WiDaF, test DaF, etc.).

La plateforme d'évaluation linguistique de Pôle emploi permet à chaque candidat demandeur d'emploi de se soumettre à un test linguistique. Un code d'accès doit vous être fourni par votre conseiller Pôle emploi.

Site de la plateforme : www.pe-testlangues.fr

LA RECONNAISSANCE DES DIPLÔMES

Pour la plupart des métiers de l'hôtellerie/restauration en Allemagne, une reconnaissance de diplôme n'est pas nécessaire. L'évaluation des compétences est du ressort de l'employeur.

Néanmoins, une **attestation de comparabilité de diplôme** peut permettre à votre futur employeur de mieux évaluer vos compétences. **Il est important de bien faire comprendre l'équivalent de votre formation française face à un employeur allemand.** En effet, certaines professions - ex. Hotel- Restaurant-fachmann, Koch (hôtelier, restaurateur, cuisinier) - requièrent la possession d'une formation professionnelle en Allemagne (trois ans en alternance).

Obtenir une attestation de comparabilité

Pour ce faire, vous devez contacter la IHK Fosa, organisme compétent pour la reconnaissance des qualifications professionnelles en Allemagne (www.ihk-fosa.de/). Cette démarche n'est pas obligatoire, mais peut être utile. Vous pouvez faire cette démarche avant votre arrivée en Allemagne

Elle peut vous donner le droit de prétendre aux mêmes titres qu'un salarié en possession d'un diplôme allemand.

En cas de reconnaissance partielle, l'attestation mentionnera les lacunes que vous pourrez éventuellement combler par une formation continue.

Sites d'information pour la reconnaissance des diplômes :

www.berufliche-erkennung.de
www.erkennung-in-deutschland.de
www.anabin.de
www.enic-naric.net