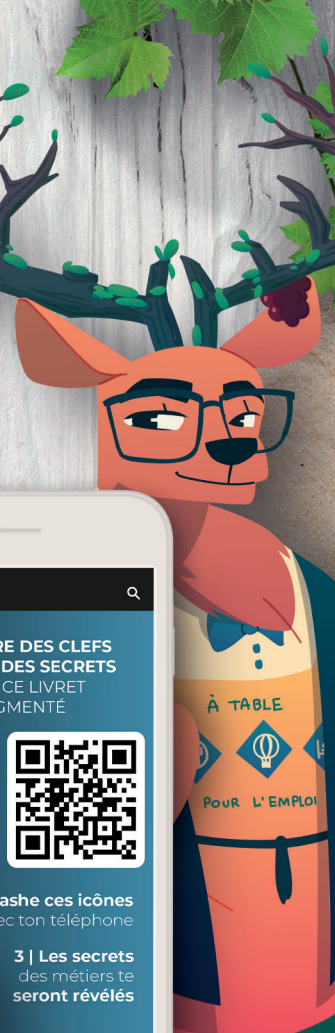


DÉCOUVRE LES  
SECRETS DE  
L'HÔTELLERIE  
RESTAURATION  
TOURISME

CONSTRUIS TON  
PROJET D'AVENIR !  
POUR LES 11-15 ANS

# Un métier à la Clef



# L'Hôtellerie Restauration Tourisme

## EN CENTRE-VAL DE LOIRE

TOUS LES  
MÉTIERS SONT  
MIXTES

CONNU DANS LE MONDE ENTIER POUR SES CHÂTEAUX,  
SES JARDINS, SES PROMENADES À VÉLO ET SES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES,  
LE CENTRE-VAL DE LOIRE ATTIRE CHAQUE ANNÉE DES MILLIONS DE VISITEURS.

DÉCOUVRE LES MÉTIERS DES PROFESSIONNELS  
DE L'HOSPITALITÉ EN RÉGION !

### QUELQUES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE



### QUELQUES MÉTIERS DU TOURISME



### QUELQUES MÉTIERS DE LA RESTAURATION



LA FRANCE,  
UNE DES PREMIÈRES  
DESTINATIONS  
TOURISTIQUES  
DU MONDE !



CES SECTEURS  
EMPLOIENT  
1,5 MILLION  
DE PERSONNES  
EN FRANCE

Avec  
l'application  
**REPÈRE**  
CETTE ICÔNE  
afin de  
découvrir  
les métiers et  
leurs secrets

### L'HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME, C'EST AUSSI :

+ DE 7 500 ENTREPRISES  
EN RÉGION CENTRE-VAL  
DE LOIRE

LE 2<sup>E</sup> PLUS GROS EMPLOYEUR  
DE LA RÉGION

+ DE 7 000 RECRUTEMENTS  
PAR AN EN RÉGION

POUVOIR COMMENCER  
SANS EXPÉRIENCE ET  
FINIR CHEF D'ENTREPRISE

DES MÉTIERS ACCESSIBLES  
PARTOUT DANS LE MONDE !

UN SALAIRE MINIMUM  
PLUS ÉLEVÉ QUE DANS  
D'AUTRES SECTEURS

Labus d'alcool est dangereux  
pour la santé. À consommer  
avec modération. Il est interdit  
de servir des boissons alcoolisées  
à des mineurs de - de 16 ans.

# Les clés de la réussite

SUIS TON PROPRE CHEMIN  
ET DÉCOUVRE CE QUE  
L'HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME  
PEUT T'APPORTER !

## OÙ EN ES-TU ?

JE NE SAIS PAS ENCORE  
CE QUE JE VEUX FAIRE !

ÇA ME TENDE,  
JE LES DÉCOUVRE

J'ESSAIE DE ME  
CONNAÎTRE D'AVANTAGE

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>👍</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'aventure</li> <li>- Le travail d'équipe</li> <li>- Parler aux gens</li> <li>...</li> </ul> | <p><b>👎</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La routine</li> <li>- Le travail solo</li> <li>...</li> </ul> |
|---|--|

JE DÉCOUVRE MES ATOUTS

CRÉATIVITÉ,  
RIGUEUR,  
COURTOISIE,  
AUTONOMIE...

FAIS TA PROPRE LISTE !

**WEB | QUIZZ**  
QUELS MÉTIERS  
SELON MES GOÛTS ?

#UNTRUCDEOUF



## OÙ JE ME FORME ?

JE VEUX ENTRER  
AU LYCÉE

JE VEUX TRAVAILLER  
TOUT DE SUITE

STATUT SCOLAIRE

APPRENTISSAGE

LYCÉE

CFA

# Diplôme

JE SUIS

MOBILE

PEU MOBILE

JE VEUX  
VOYAGER !

JE CHOISIS  
MA RÉGION

À MOI LA  
VIE ACTIVE !

## LES MÉTIERS QUI RECRUTENT DANS LA RÉGION

- EMPLOYÉ DE RESTAURANT H/F
- CUISINIER H/F
- RÉCEPTIONNISTE H/F
- EMPLOYÉ D'ÉTAGE H/F
- MÉDIATEUR-GUIDE H/F

DÉCOUVRE LES AIDES  
POUR TES ÉTUDES,  
TES DÉPLACEMENTS  
ET TON TRAVAIL

JE VEUX PASSER  
LE PERMIS  
DE CONDUIRE

## TÉMOIGNAGES VIDÉO



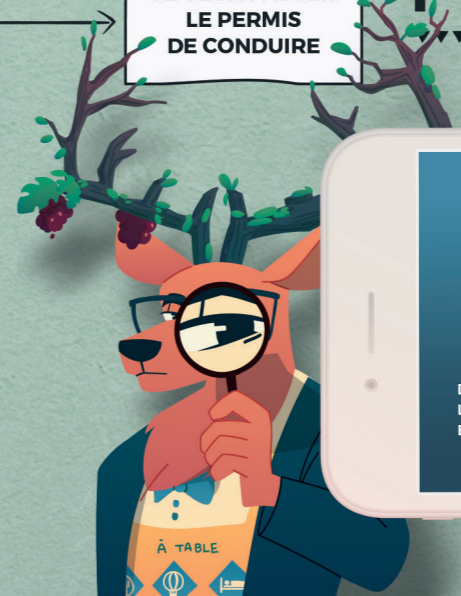
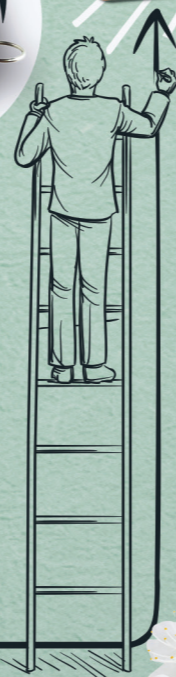
DIPLÔMÉE DANS  
LE TOURISME,  
ELLE RACONTE.



C'EST QUOI UN BON  
PROFESSIONNEL ?  
UNE RECRUTEUSE  
DIT TOUT !



IL EST EN  
ALTERNANCE,  
C'EST UNE  
ÉVIDENCE !



# 2 statuts vies trépidantes

POUR PRÉPARER  
UN DIPLÔME DANS  
L'UNIVERS  
DE L'HÔTELLERIE-  
RESTAURATION-  
TOURISME, TU AS LE CHOIX  
ENTRE 2 STATUTS.  
DÉCOUVRE-LES ET IDENTIFIE  
CELUI QUI EST FAIT POUR TOI !

2 VOIES !  
TU AS LE  
CHOIX !

# Trouve ta formation

IL EXISTE  
PLUS DE 100 FORMATIONS  
DU CAP À LA LICENCE  
EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE !  
DÉCOUVRE LES DIFFÉRENTS  
PARCOURS POSSIBLES APRÈS LE COLLÈGE.  
ALORS, TU PRÉFÈRES QUOI ?  
VOIE PRO OU VOIE TECHNO ?

## LE STATUT SCOLAIRE

### C'EST QUOI ?

- Tu es élève ou étudiant(e).
- Tu suis des cours au lycée, mais tu découvres l'entreprise lors de périodes de formation en milieu professionnel (PMFP), sous forme de stages.

### COMMENT ÇA SE PASSE ?

Tu dois faire 6 à 8 semaines de stage dans l'année et, le reste du temps, tu suis des cours au lycée.

### OÙ ?

Tu es inscrit(e) dans un lycée professionnel.

### POUR QUI ?

Pour les jeunes,  
dès 15 ans.

## LE STATUT SALARIÉ (apprentissage)

### C'EST QUOI ?

- Tu es salarié(e).
- Tu signes un contrat avec une entreprise tout en suivant des cours au centre de formation d'apprentis (CFA) ou au lycée professionnel.

### COMMENT ÇA SE PASSE ?

Tu passes 35 semaines par an en entreprise. Tu alternes donc chaque mois entre 1 semaine de cours au CFA ou au lycée professionnel et 3 semaines en entreprise.

### OÙ ?

Tu es inscrit(e) dans un CFA ou dans un lycée professionnel.

### POUR QUI ?

Pour les jeunes,  
de 15 à 29 ans.  
Et même au-delà  
dans certains cas.

## ET SI ON JOUAIT ?



RETROUVE ICI 3 JEUX QUI TE FERONT DÉCOUVRIR L'UNIVERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME AUTREMENT.

Pour des jeunes  
motivés par  
les études  
supérieures

voie techno

Pour une  
insertion rapide  
dans la vie  
active

voie pro

1 AN

1 AN

1 AN

1 AN

1 AN

1 AN

4 ANS

MISE À NIVEAU

TOUT BAC  
GÉNÉRAL OU  
TECHNO

Hors STHR

BAC TECHNO

STHR

Sciences et  
technologies  
de l'hôtellerie  
et de la  
restauration

BAC PRO

Cuisine ou  
Commercialisation  
et services en  
restauration

SECONDE PRO

BTS

Tourisme ou  
Management en  
hôtellerie-  
restauration

LICENCE PRO

Management des unités  
de restauration à thème

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en dessert de restaurant - Accueil / Réception  
Employé Barman - Sommellerie

BREVET PROFESSIONNEL

Arts de la cuisine - Arts du service et  
commercialisation en restaurant  
Sommelier

CAP

CAP

Cuisine ou Commercialisation  
et services en  
restauration  
(en 2 ou 3 ans)



COLLÈGE

DÉCOUVRE LES  
ÉTABLISSEMENTS  
DE FORMATION



# Le Dispositif

APPROFONDIS TA DÉCOUVERTE AVEC LES TRIPORTEURS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME !  
EN TOURNÉE DANS TOUTE LA RÉGION

« LAISSE-TOI GUIDER PAR LE MAÎTRE DES CLEFS ET EXPLORE AVEC LUI LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME ! »



- Le projet « Un métier à la clef » est porté par l'UMIH Centre-Val de Loire et le Campus des métiers et des qualifications d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme (PatMAT) dans le cadre de la démarche partenariale « À Table pour l'emploi » pour la promotion des métiers de l'hôtellerie-restauration-tourisme lancée dans le Loir-et-Cher en 2018 sous le pilotage de l'État, de la Région Centre-Val de Loire et de l'UMIH 41. Soutenu par les professionnels, les acteurs de la formation et les prescripteurs de l'emploi en Centre-Val de Loire, il s'inscrit dans une opération régionale dont l'objectif est de faire évoluer les représentations des métiers liés à « l'hospitalité ».
- L'UMIH Centre-Val de Loire est le principal organisme patronal représentant le secteur CHR (cafés - hôtels - restaurants - discothèques). Son rôle quotidien est la promotion et la défense des intérêts des professionnels, que ce soit au niveau départemental, régional, national ou international, auprès des pouvoirs publics.
- Le Campus des métiers et des qualifications d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme (PatMAT) est un réseau d'acteurs de la formation, du monde économique et des institutions structuré autour des filières : métiers d'art, maroquinerie, patrimoines, tourisme, hôtellerie-restauration, alimentation et paysage. Son objectif est d'apporter une réponse adaptée, concrète et rapide aux mutations des métiers par la promotion de ces filières et l'adaptation de l'offre de formation en Centre-Val de Loire.



Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations

