



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

2007

Dr RIFFIOD : Chef de projet



LES PARTICIPANTS A CETTE ETUDE

DR CHAUTARD

DR GAUTREAU

DR GUYARD

DR MEDIONI

DR NASSIF

DR PRESTIGIACOMO

DR RIFFIOD

CENTRE VICTOIRE

CENTRE DESCOMBES

CENTRE ISLY

CENTRE HOTEL DE VILLE

CENTRE ISLY

CENTRE LAMARTINE

CENTRE COTY

RESSOURCE INFORMATIQUE :

DR GRIMAUD

DR REGNAULT



Thème du projet ?

Les âges dans l'hôtellerie restauration

Objectifs ?

Le travail aura pour but de faire une analyse comparative des différentes courbes des âges des différents métiers de l'hôtellerie restauration



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

Pourquoi ce thème ?

Au fil de notre expérience quotidienne, il nous est apparu que la moyenne d'âges des salariés de l'hôtellerie restauration était basse.

L'idée nous est venue de faire un état des lieux et nous avons regardé les tranches d'âge selon les codes NAF de ces secteurs.

Nous étudierons les pyramides des âges des différents métiers de l'hôtellerie restauration.



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

Méthodologie proposée ?

Après avoir fait le point sur les données existantes et complété les données manquantes, une édition des pyramides des âges par métiers sera réalisées et une analyse de ces courbes sera faite en fonction des contraintes connues de ces différents métiers,

Qui fait quoi ?

La majorité des médecins de 6 centres participeront à cette étude. Ces centres seront représentés au cours des réunions par un médecin désigné.



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

Attribution des études de poste aux différents centres participants à l'étude.

CENTRE LAMARTINE ET HOTEL DE VILLE : femme de chambre

ISLY : étagère et cuisinier dans la restauration collective.

VICTOIRE : équipier dans la restauration rapide.

DESCOMBES : plongeur et serveur dans la restauration traditionnelle.

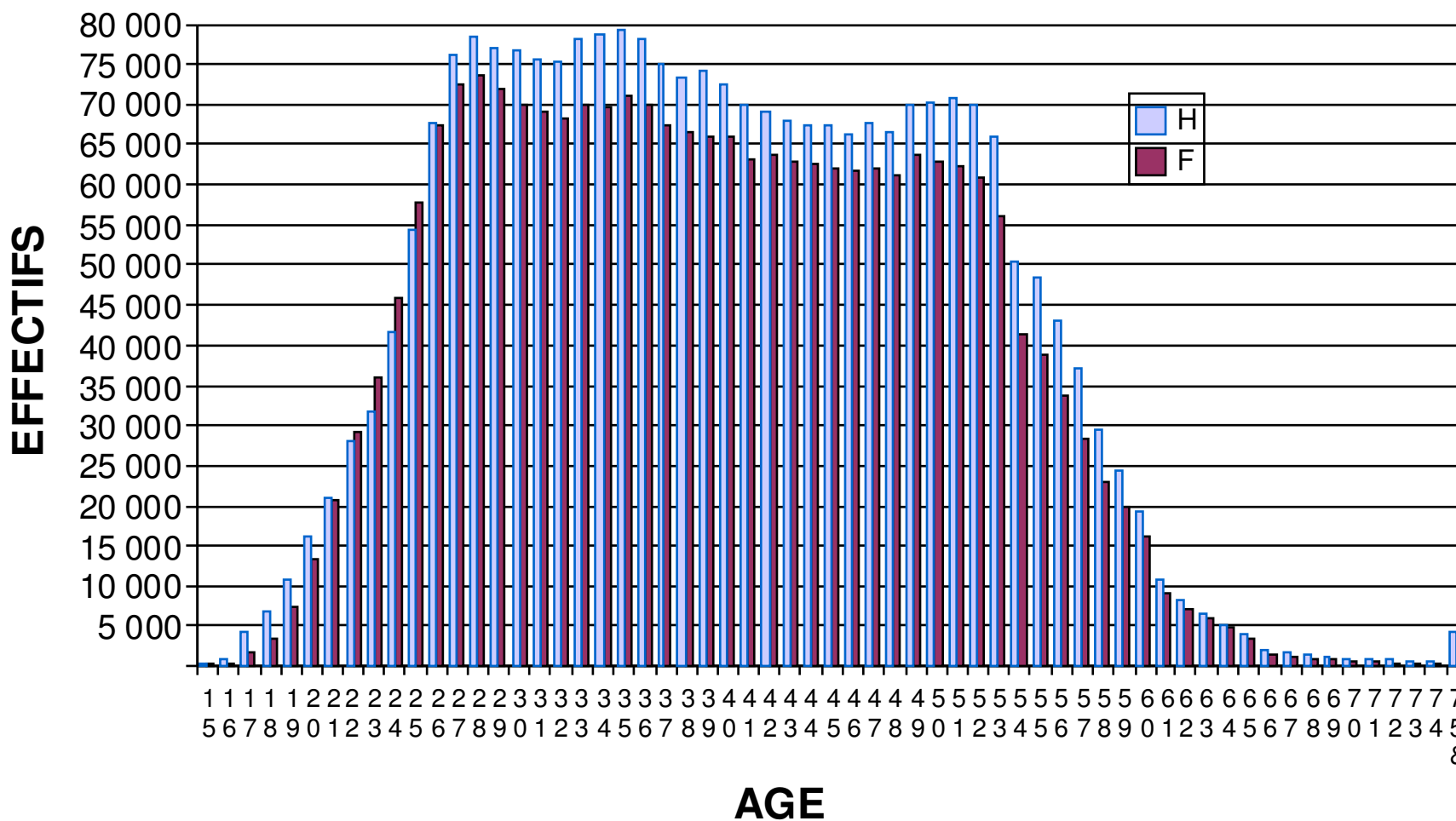
COTY : cuisinier dans la restauration traditionnelle.



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

PYRAMIDE DES AGES DES SALARIES EN IDF

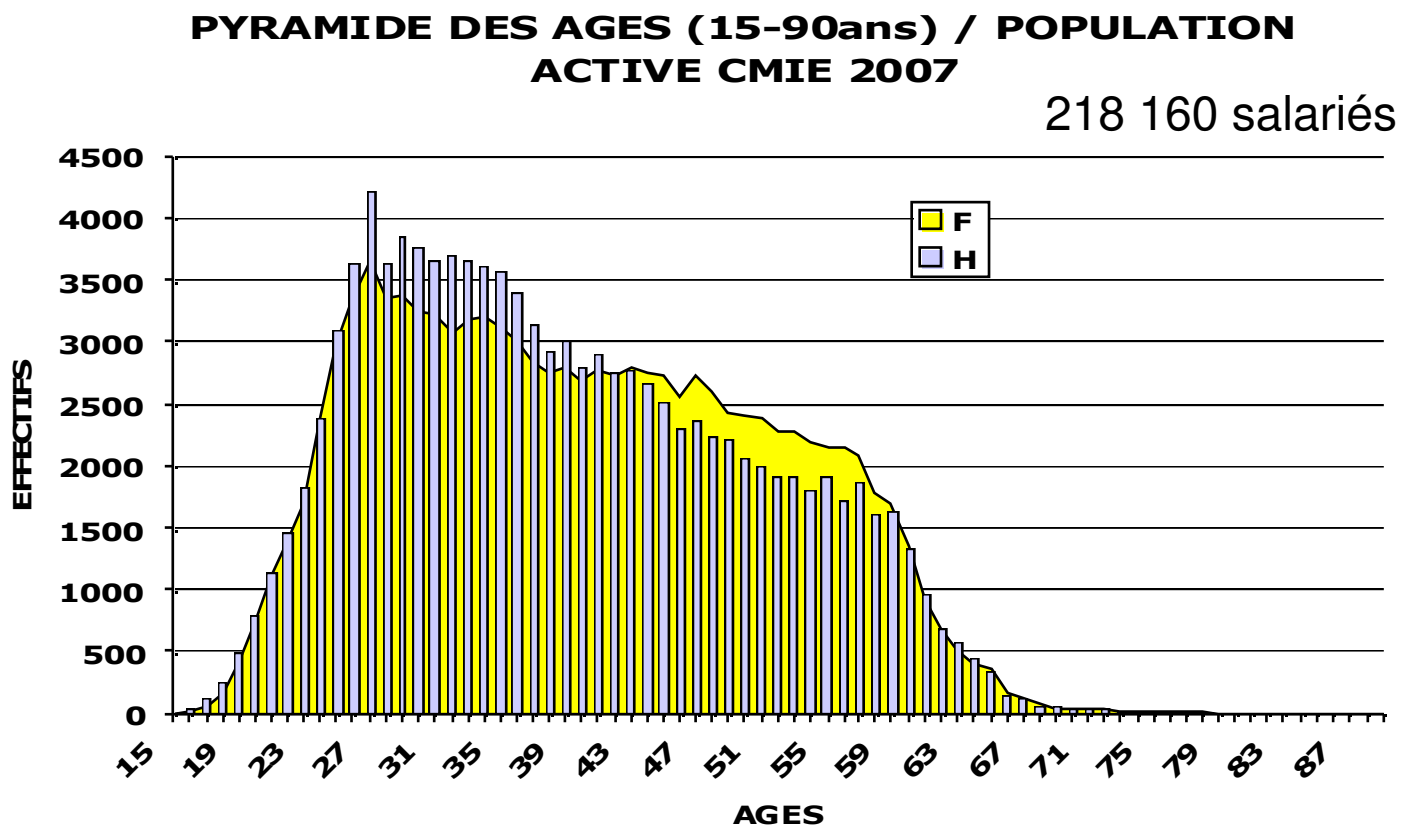
POPULATION Avec Emploi HF / RIF (recensement 1999)





ETUDE GESTION DES AGES

PYRAMIDE DES AGES DES SALARIES CMIE

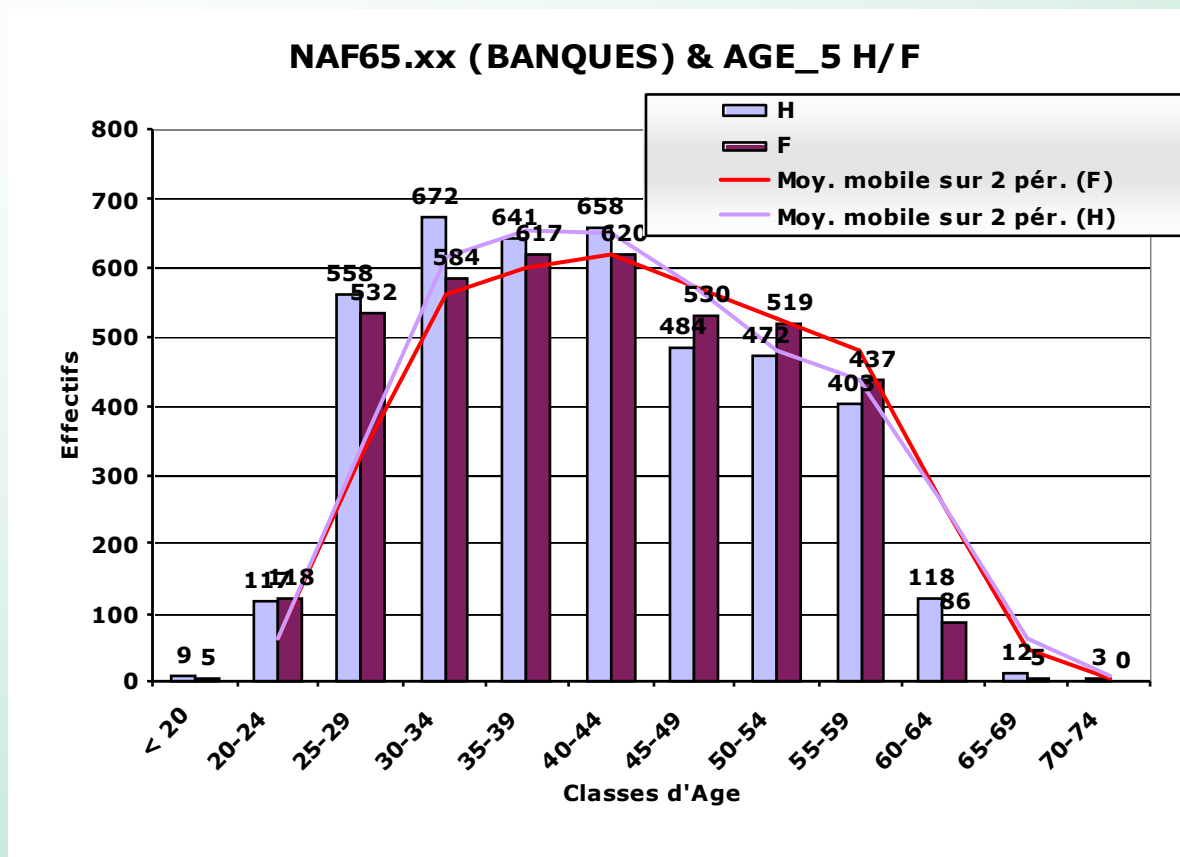


23 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration PYRAMIDE DES AGES DANS LES BANQUES

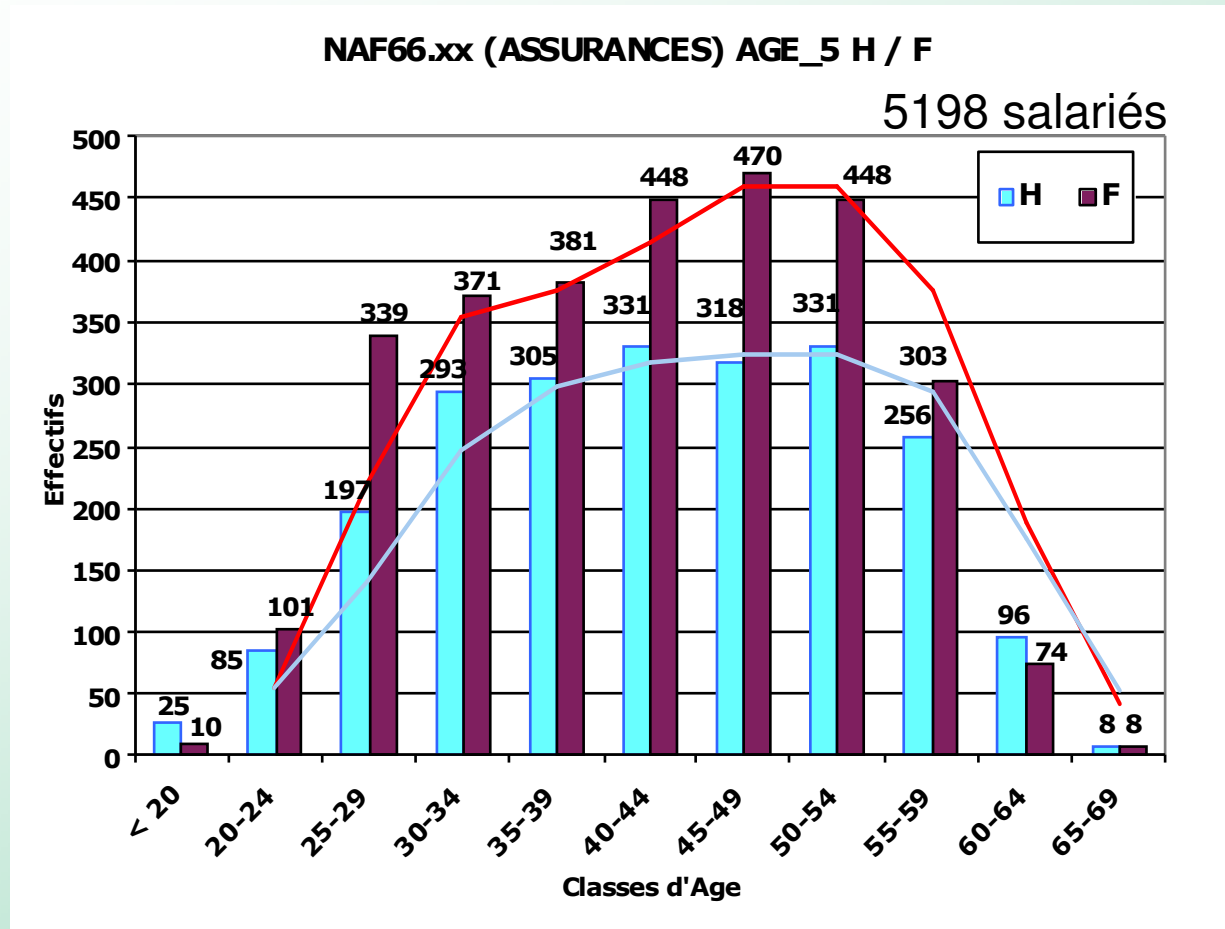
8200 salariés



25 % des salariés ont plus de **50 ans**



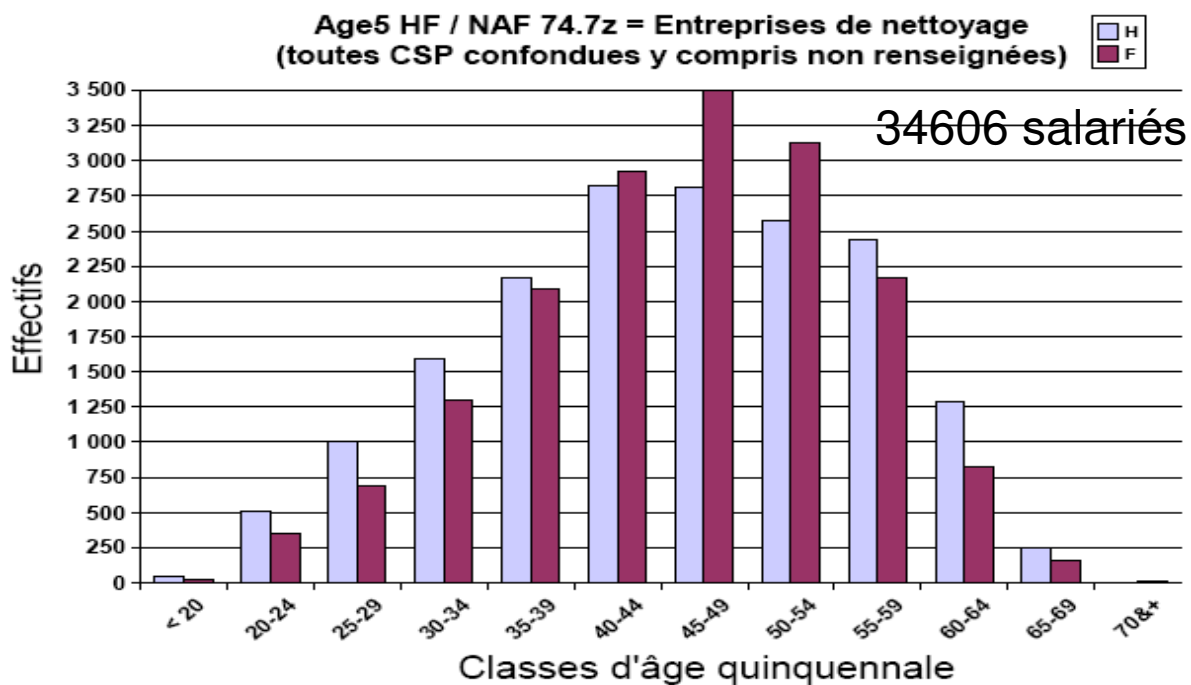
ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration PYRAMIDE DES AGES DANS LES ASSURANCES



29 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration PYRAMIDE DES AGES DANS LE NETTOYAGE



BO_AR_ON_NAF747z.ods

2/2

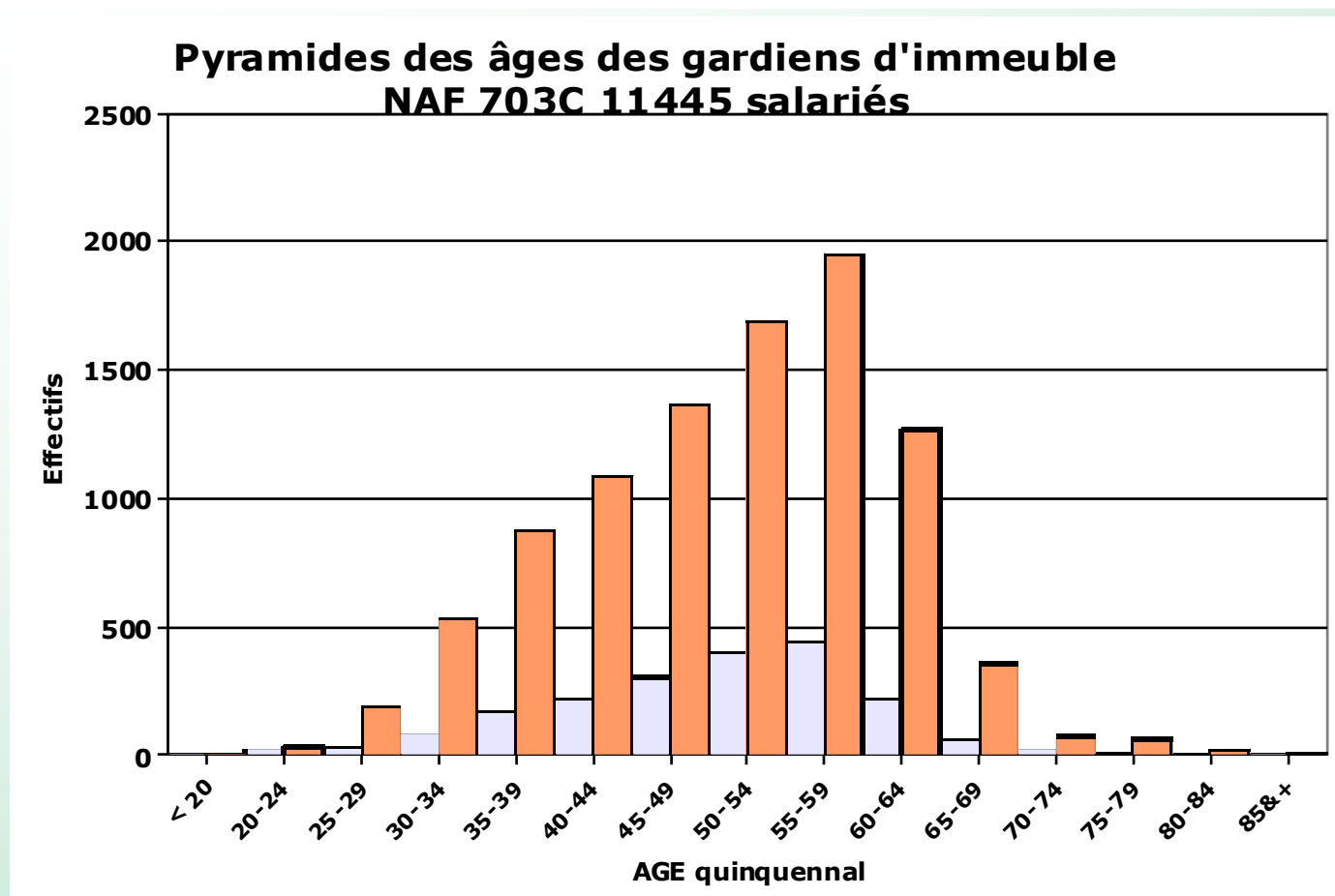
MAJ 05/10/2006

37 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

PYRAMIDE DES AGES DANS LE GARDIENNAGE

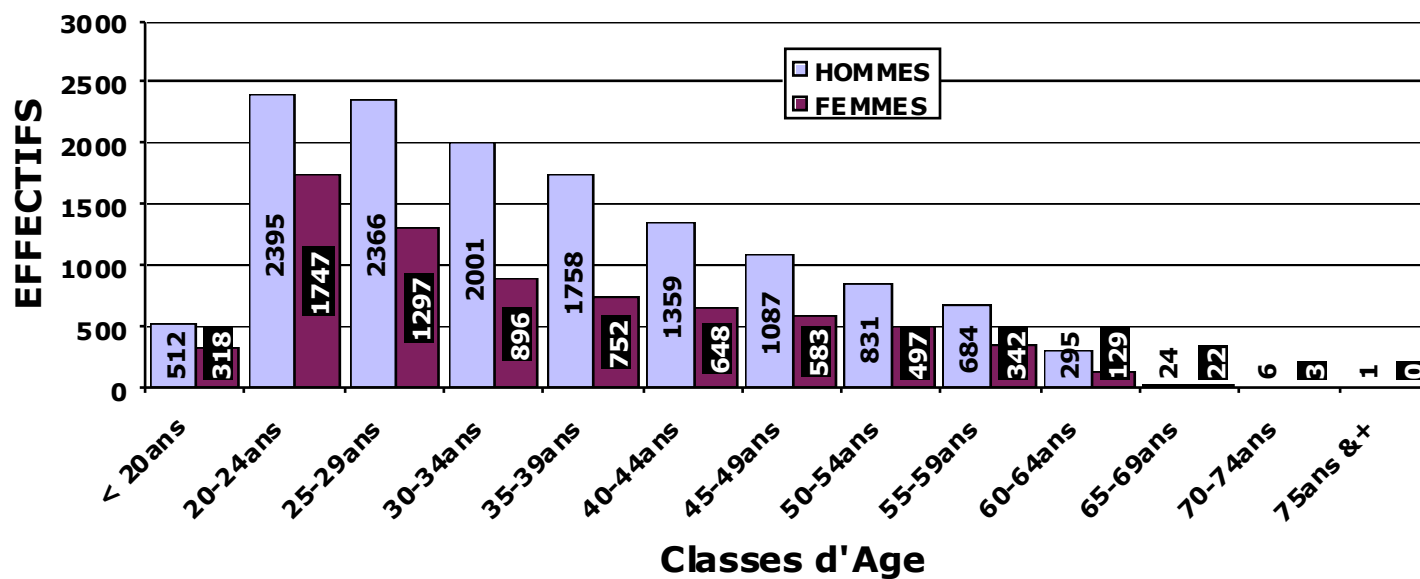


57,3 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

PYRAMIDE DES AGES dans la restauration NAF55 20300 salariés



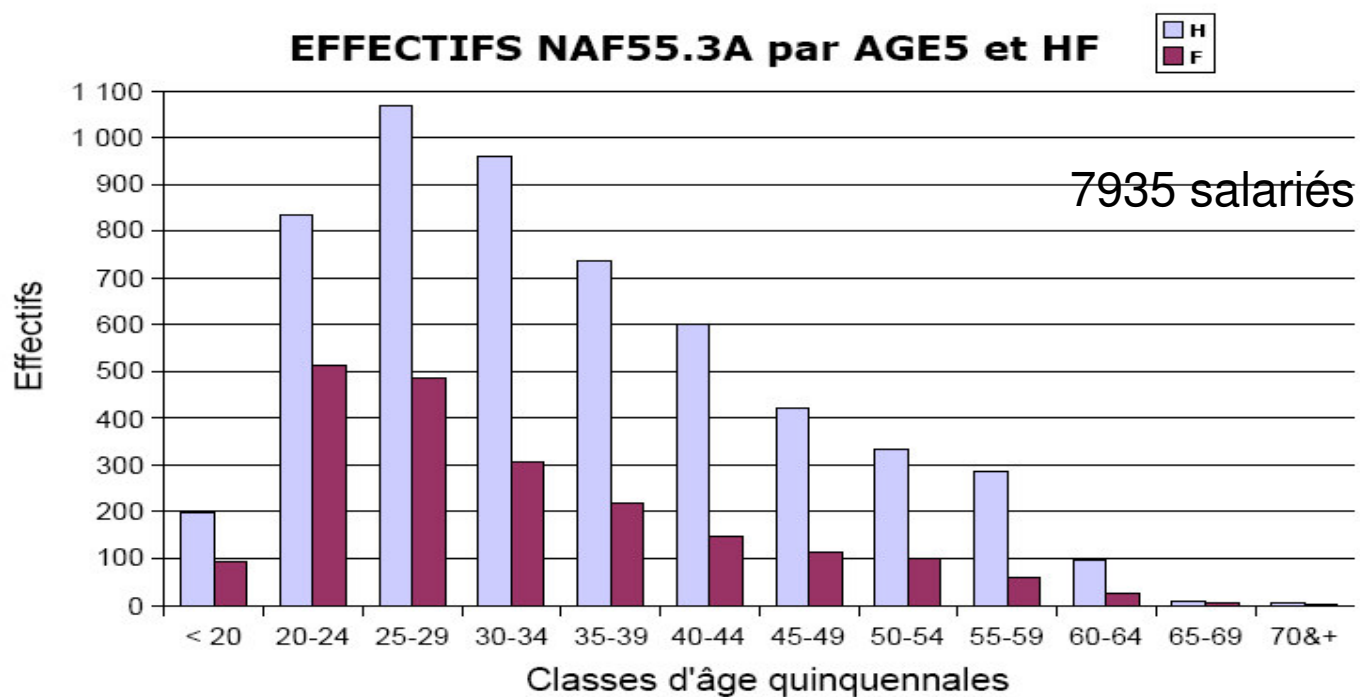
14 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

Etude des sous secteurs du code NAF 55
hôtellerie restauration

ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration traditionnelle



BO_AR_NAF553A_AGE5_HF.ods

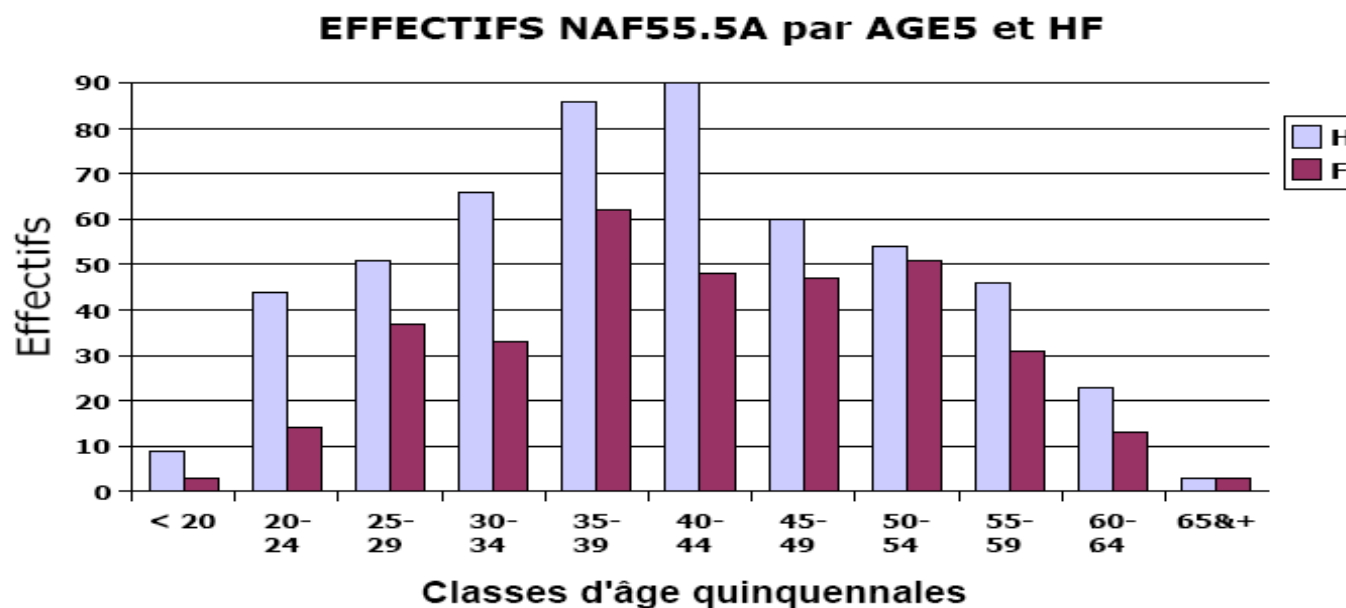
MAJ 15/03/2006

2/2

12 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES restaurants d'entreprises



BO_AR_NAF555A_AGE5_HF.ods

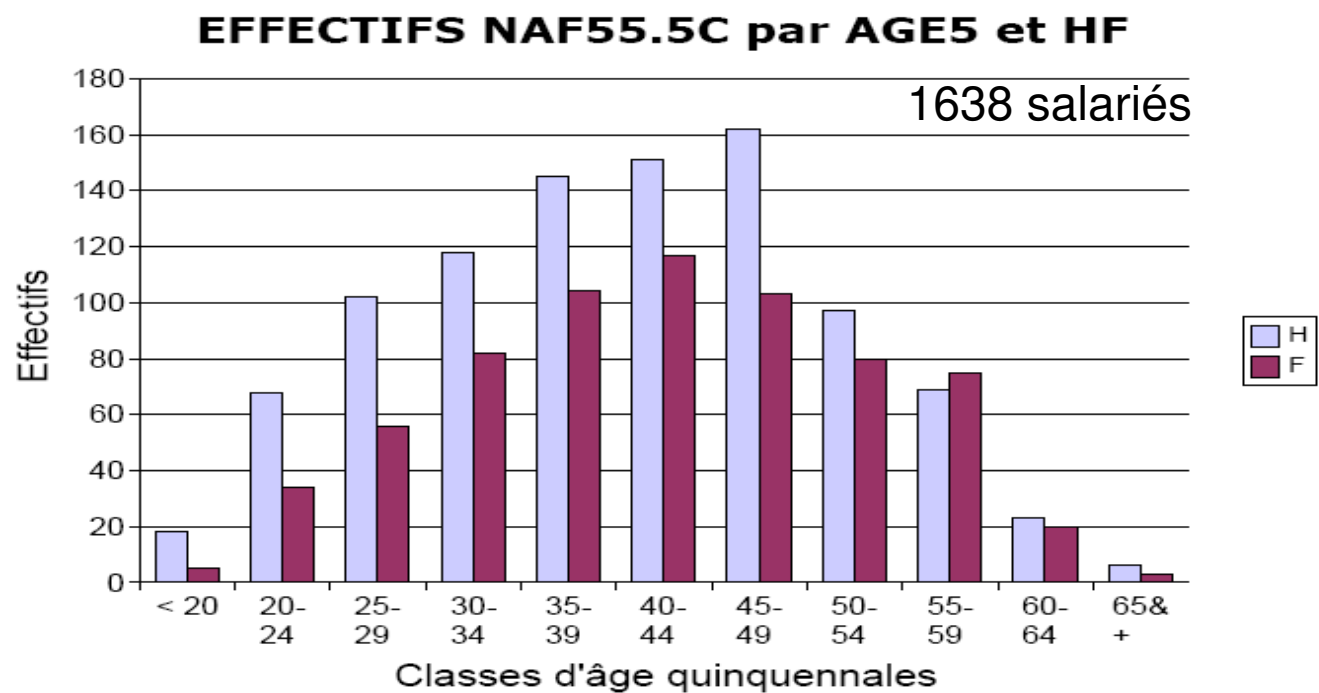
MAJ 15/03/2006

2/2

23% des salariés ont plus de 50 ans.



ETUDE GESTION DES AGES restauration collective



BO_AR_NAF555C_AGE5_HF.ods.ods

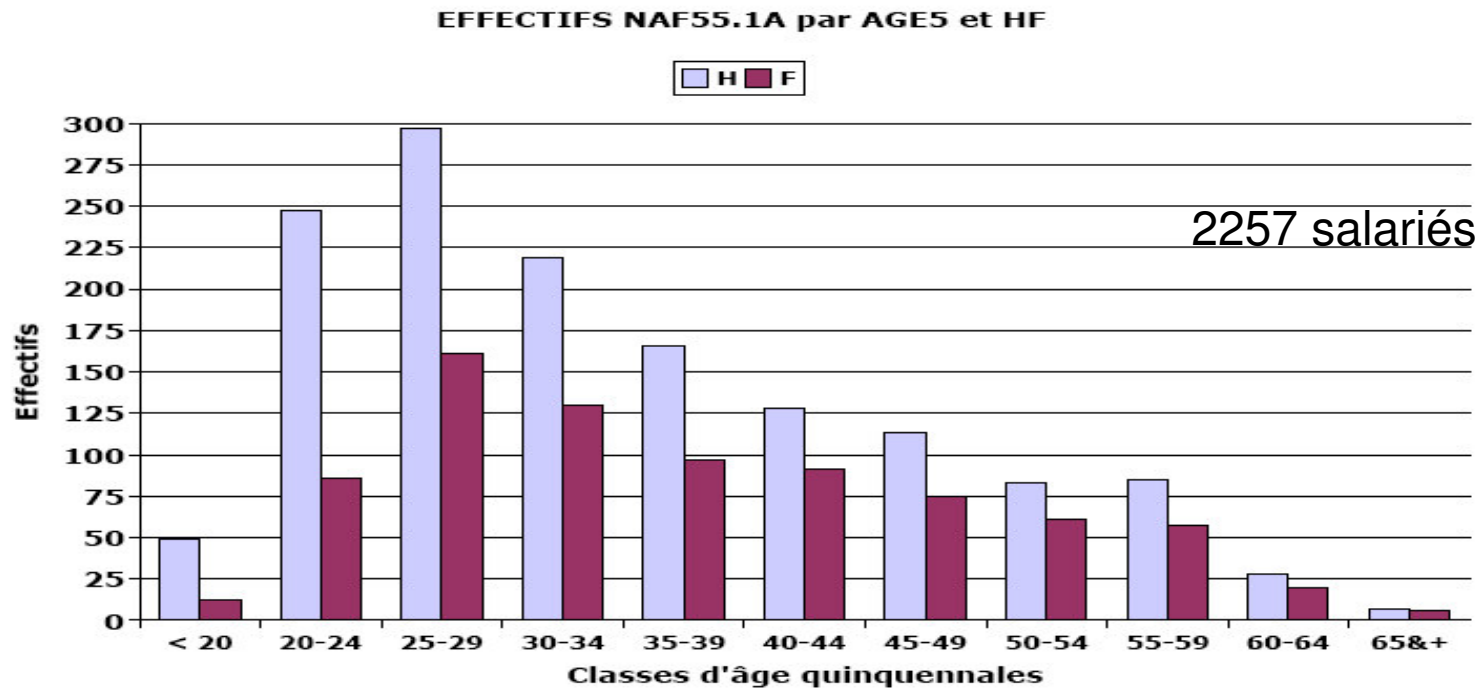
MAJ 15/03/2006

2/2

23 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES hôtel avec restaurant



BO_AR_NAF551A_AGES_HF

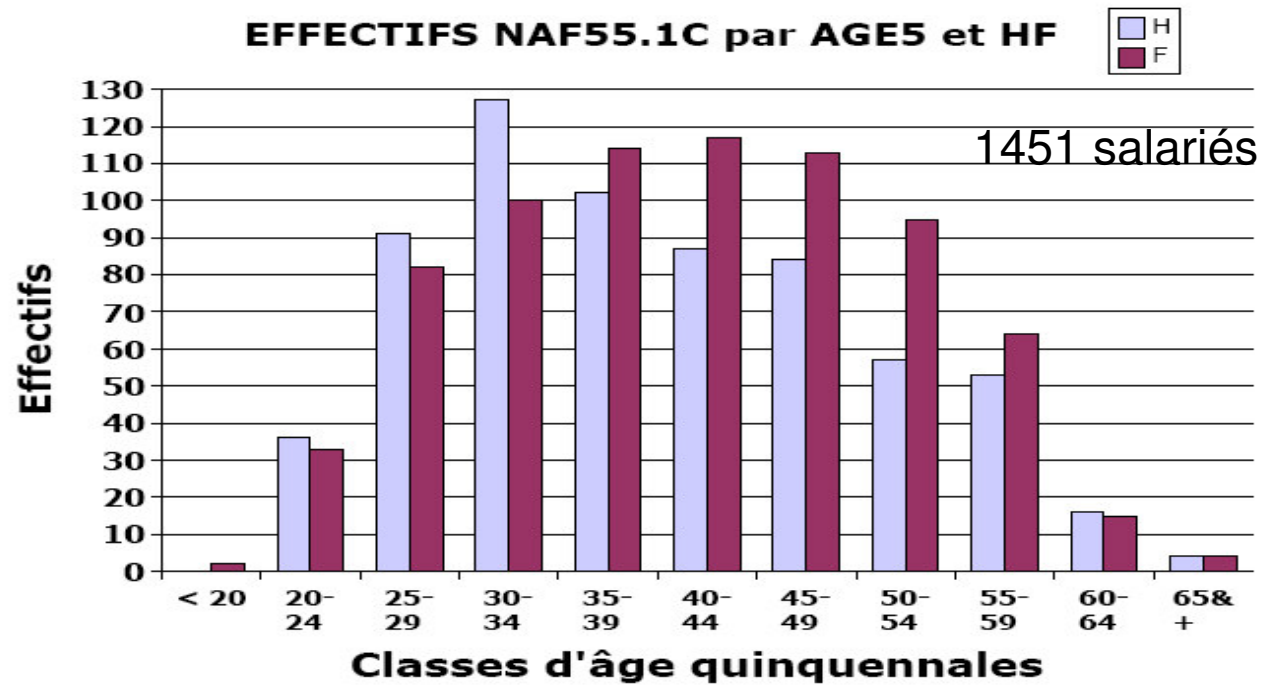
MAJ 15/03/2006

2/2



ETUDE GESTION DES AGES

hôtel sans restaurant



BO_AR_NAF551C_AGE5_HF.ods

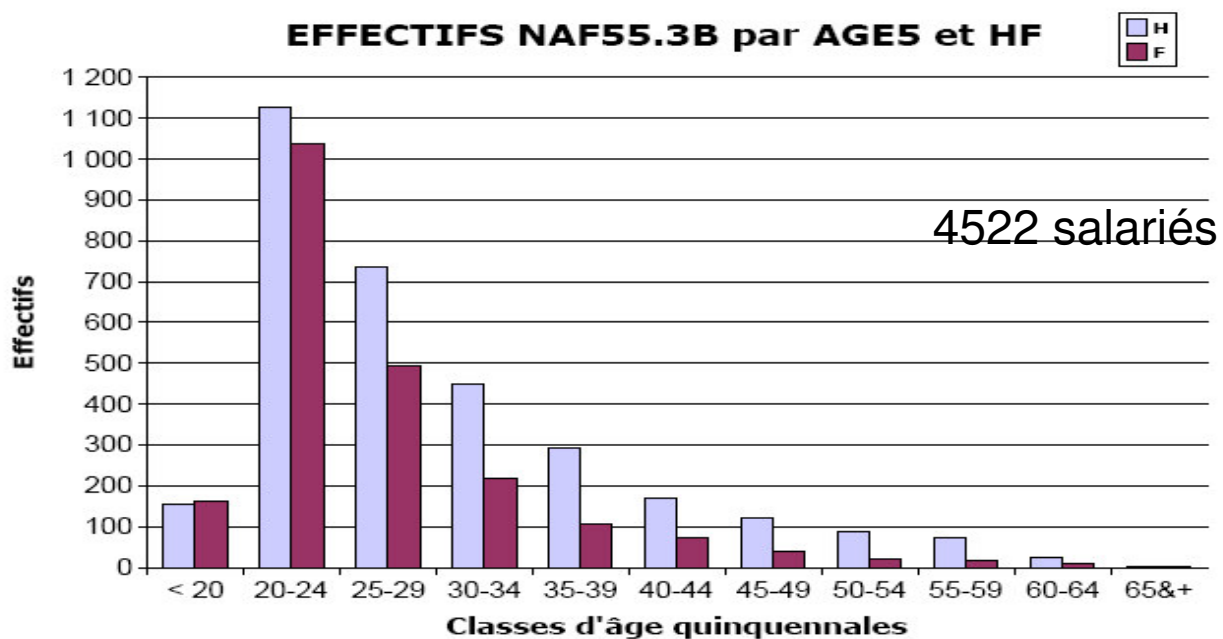
MAJ 15/03/2006

2/2

22 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES restauration rapide



BO_AR_NAF553B_AGES_HF.ods

MAJ 15/03/2006

1/1

4 % des salariés ont plus de 50 ans



ETUDE GESTION DES AGES dans la restauration

RESTAURATION TRADITIONNELLE

NAF 553A



ETUDE GESTION DES AGES

Restauration traditionnelle

ETUDE DES POSTES

DE LA CUISINE

Nous avons établi les pyramides des âges pour les 3 codes CSP suivants selon un ordre de qualification croissante :

561d = employés polyvalents non qualifiés

636d = commis de cuisine

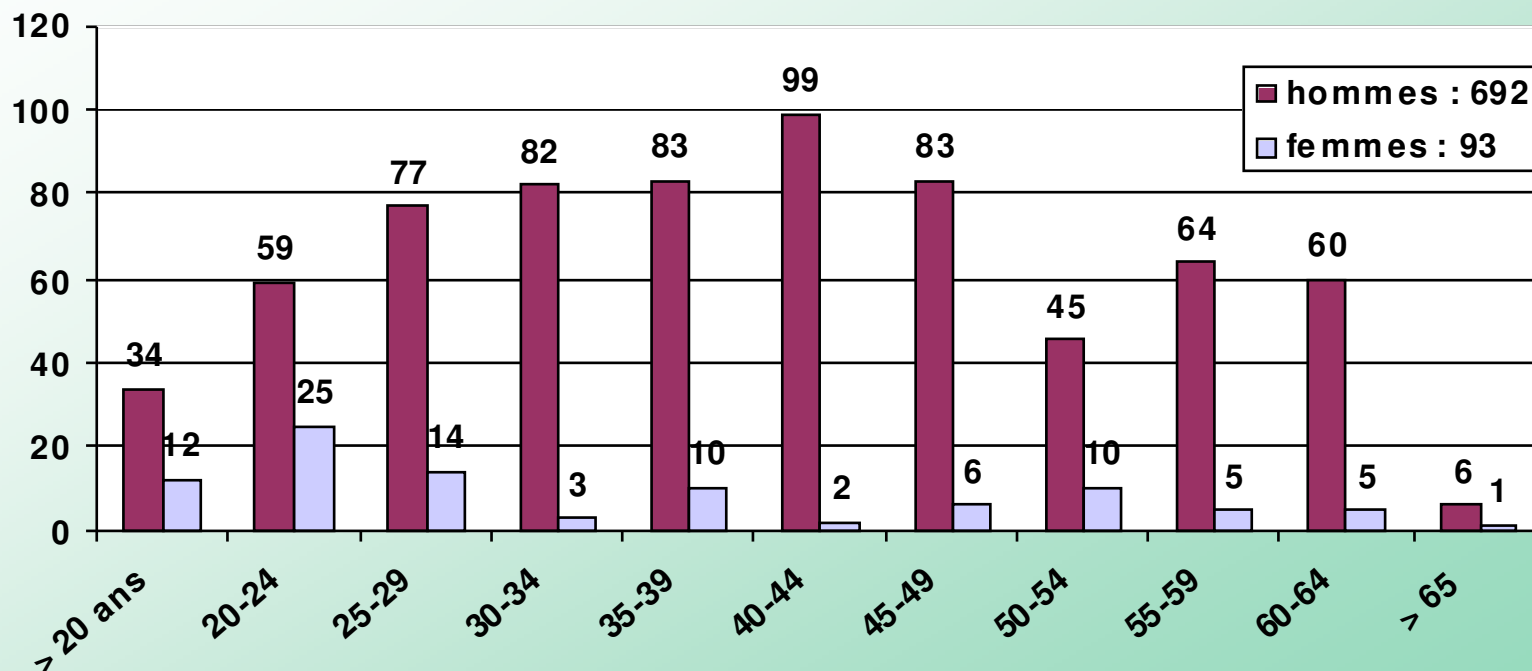
488a = maîtrise



ETUDE GESTION DES AGES

Restauration traditionnelle

Comparaison hommes et femmes csp 561d Employés polyvalents non qualifiés en cuisine pour NAF 553a (restauration traditionnelle) : 785 salariés



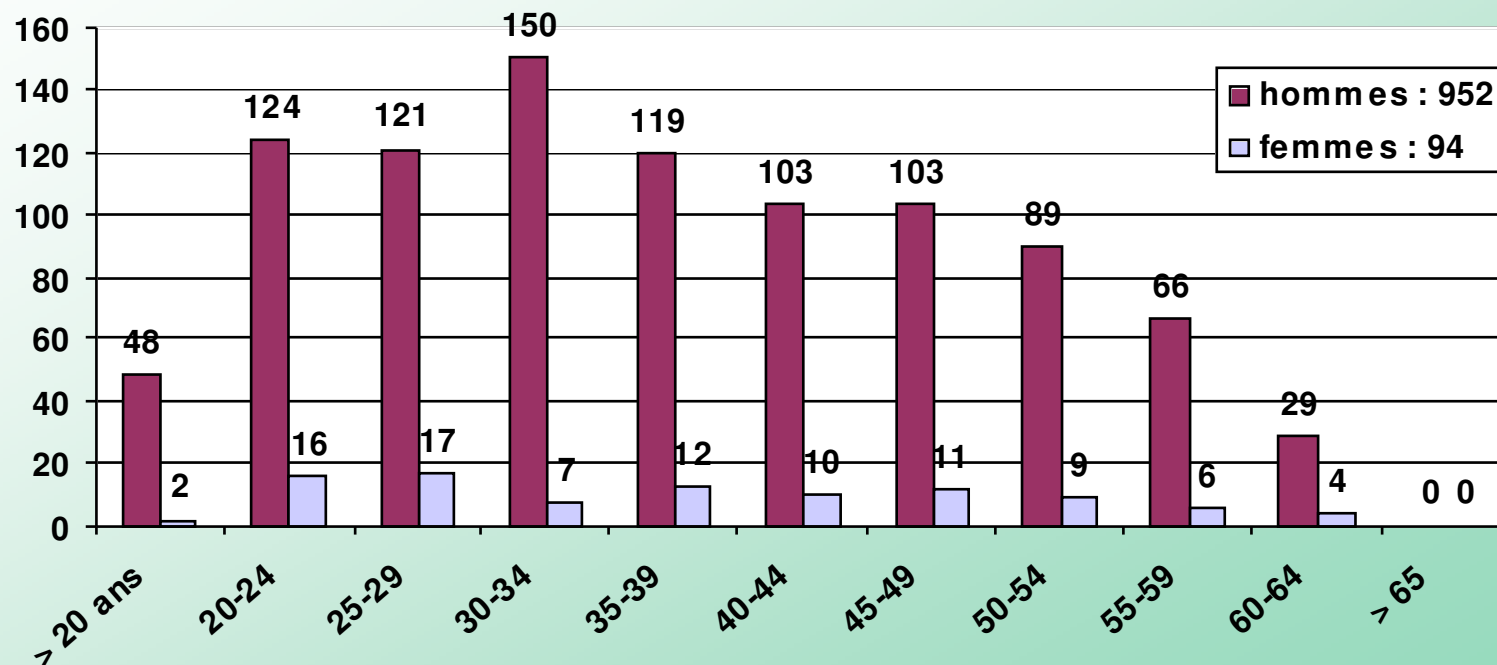
25,7 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES

Restauration traditionnelle

Comparaison hommes et femmes csp 636d cuisiniers
(commis et apprentis) pour NAF 553a (restauration
traditionnelle) : 1046 salariés



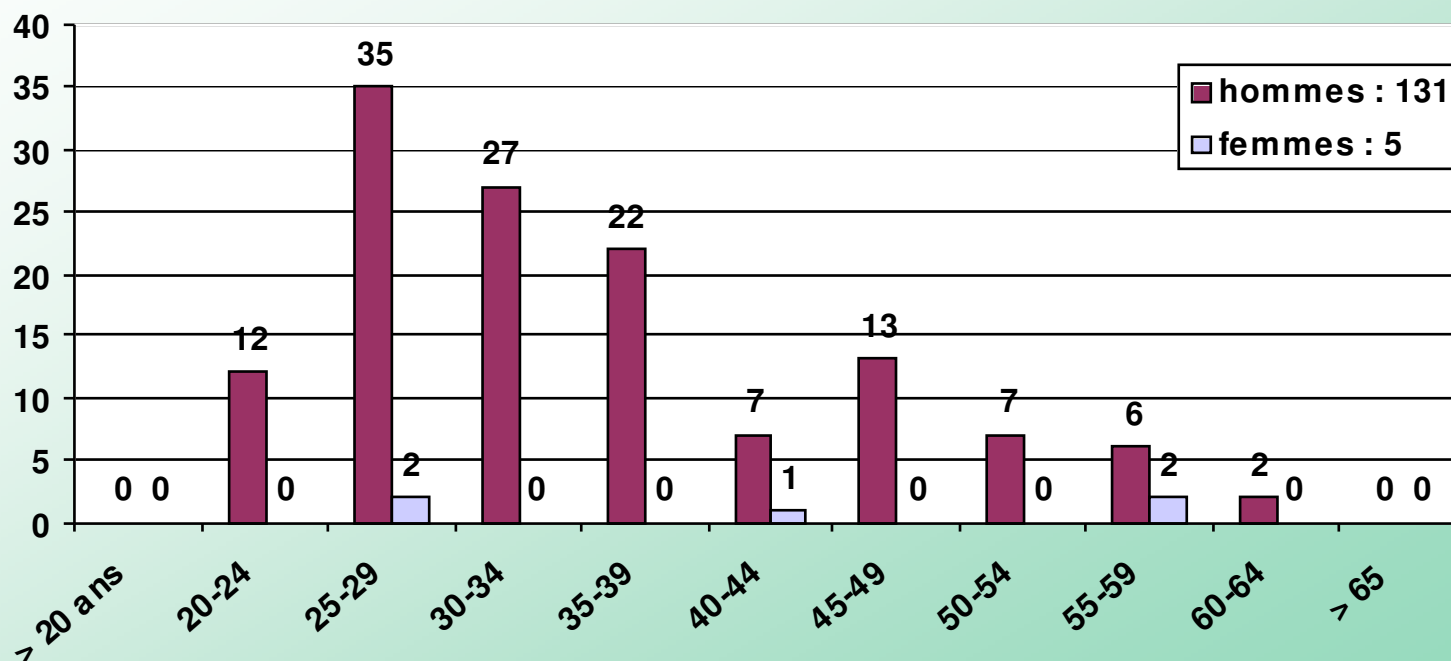
20,4 % des salariés ont plus de **50 ans**



ETUDE GESTION DES AGES

Restauration traditionnelle

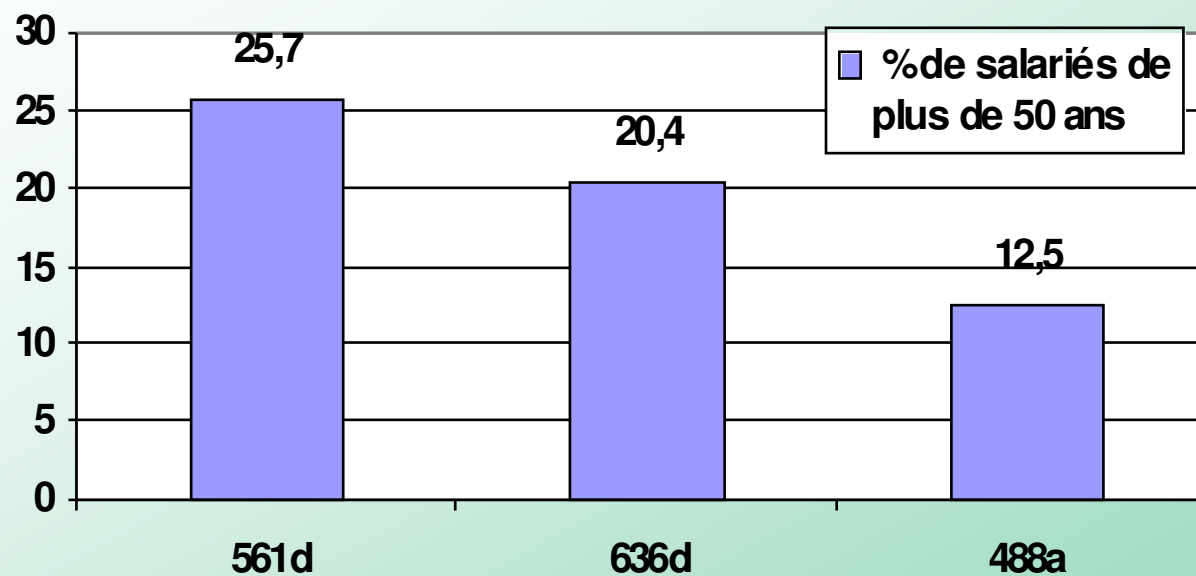
Comparaison hommes et femmes csp 488a maîtrise en cuisine pour NAF 553a (restauration traditionnelle) : 136 salariés



12,5 % des salariés ont plus de **50 ans**

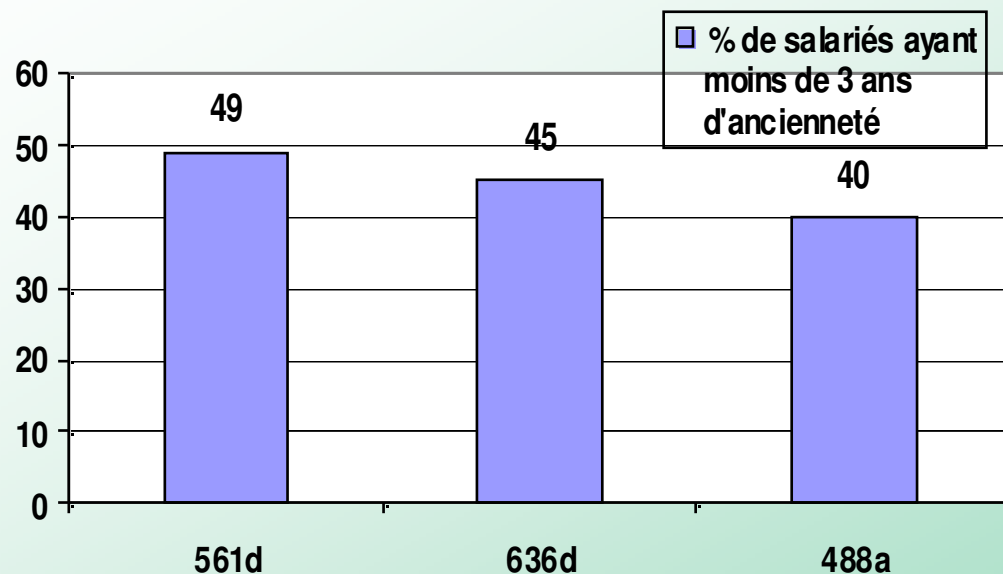


ETUDE GESTION DES AGES POURCENTAGE DES PLUS DE 50 ANS SELON LE CODE CSP





ETUDE GESTION DES AGES POURCENTAGE DES PLUS DE 50 ANS SELON LE CODE CSP

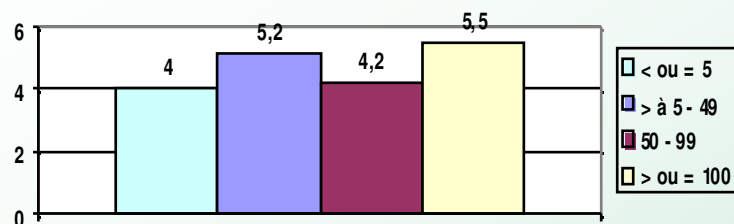


L'ancienneté augmente avec la qualification : les moins qualifiés sont aussi ceux qui, tout en restant dans le même métier, changent le plus d'entreprise.

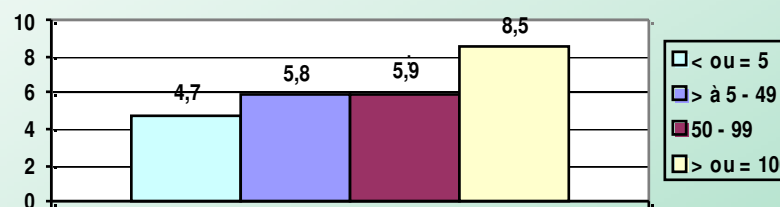


ANCIENNETÉ SELON LA TAILLE DE L'ENTREPRISE

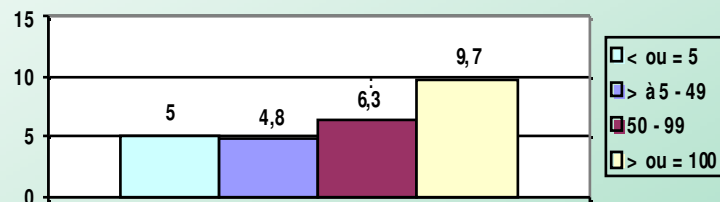
Ancienneté par taille d'entreprise pour le code CSP
561d, employés non qualifiés en restauration
traditionnelle NAF 553a : 777 sal



Ancienneté par taille d'entreprise pour le code CSP
636d employés qualifiés en restauration traditionnelle
NAF 553a : 1390 sal



Ancienneté par taille d'entreprise pour le code CSP
488a, maîtrise en restauration traditionnelle NAF 553a :
136 sal



L'ancienneté augmente avec la taille de l'entreprise pour les 2 postes les plus qualifiés



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

LES SERVEURS DANS LA RESTAURATION
TRADITIONNELLE NAF 553A

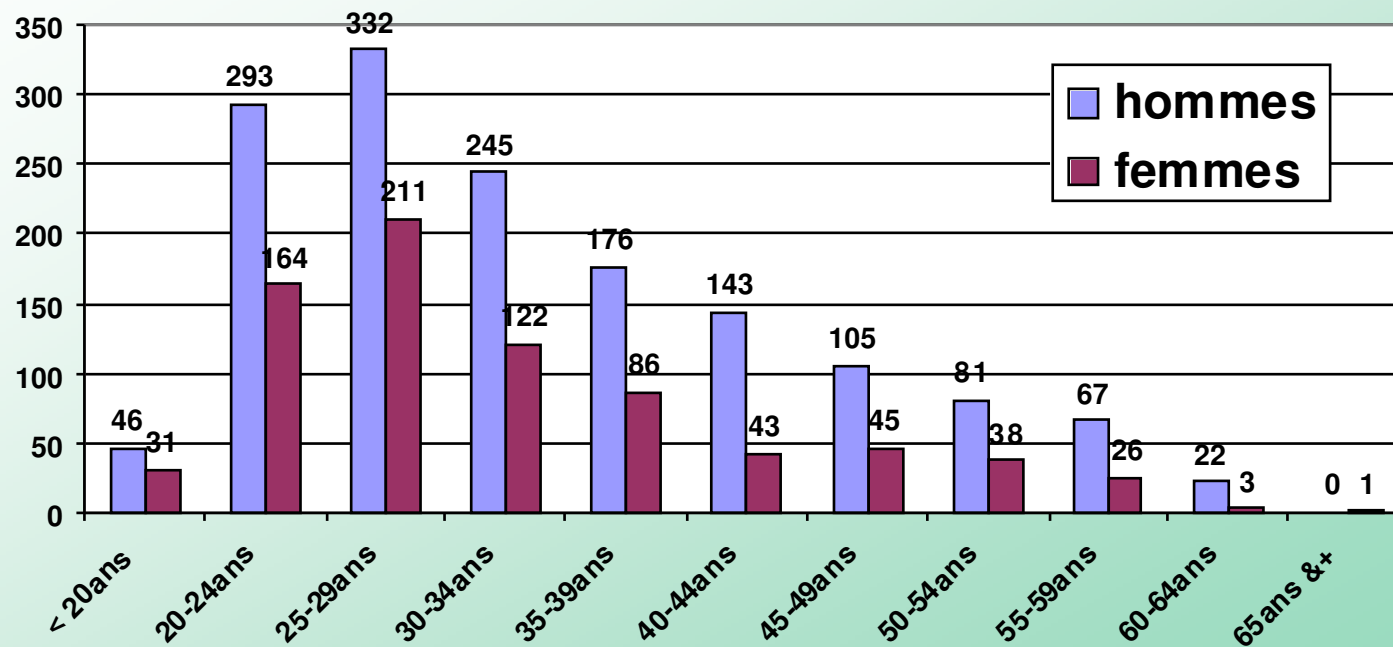
SERVICE EN SALLE



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Pyramide des âges des serveurs CSP 561c et 561b en restauration traditionnelle NAF 553A : 2280 salariés



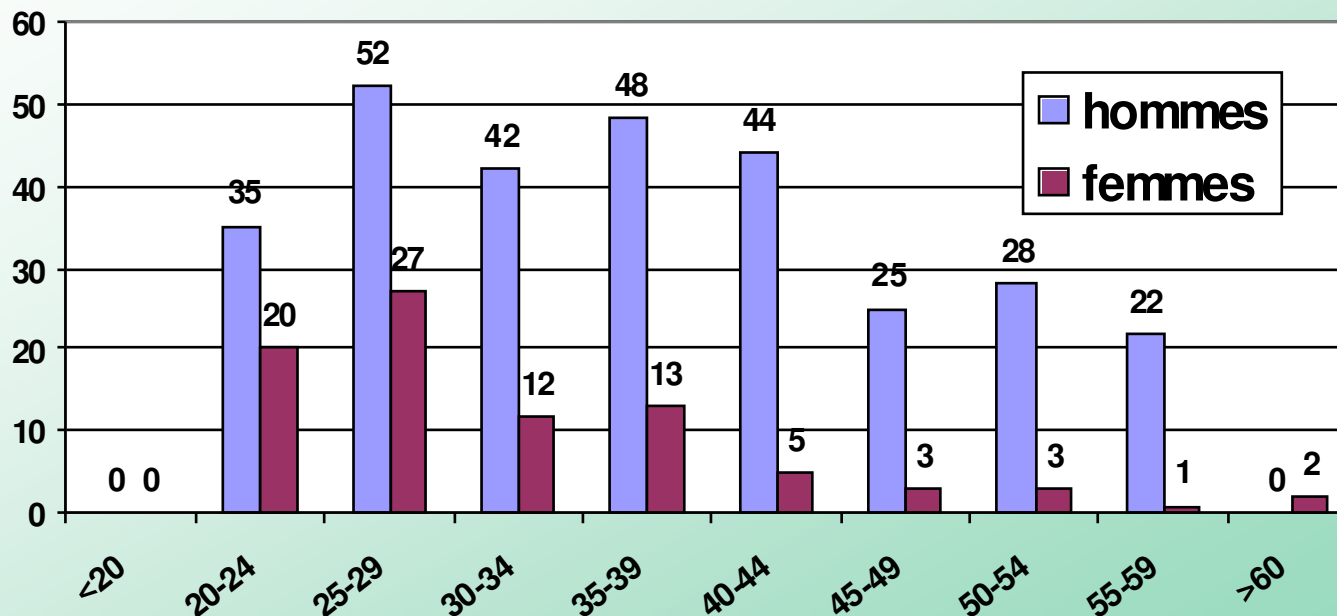
13 % des salariés ont plus de **50 ans**



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Pyramide des ages pour la maîtrise en salle, csp 468a,
restauration traditionnelle NAF 553A : 382 salariés



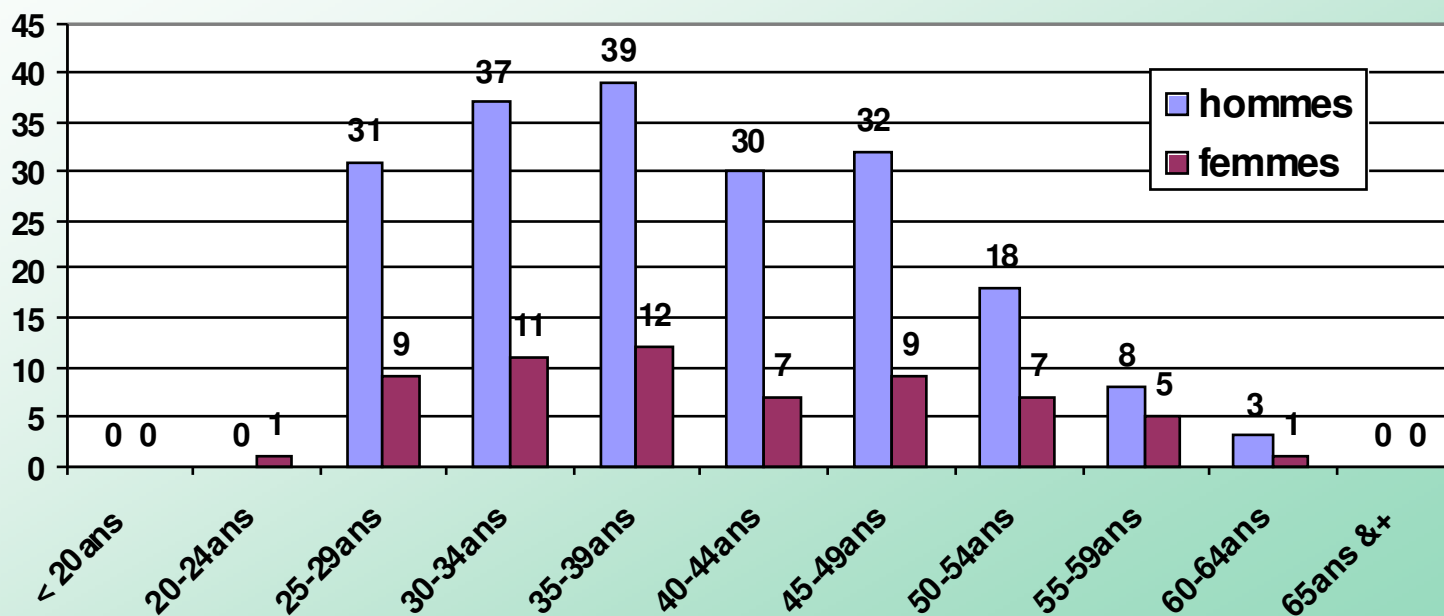
14,6 % des salariés ont plus de **50 ans**



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Pyramides des âges des cadres (CSP 377a) en restauration traditionnelle NAF 553A : 260 Salariés



16 % des salariés ont plus de **50 ans**



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Ainsi, globalement, sur les différents postes :

Au contraire de ce que l'on observe en cuisine, le nombre de salariés de plus de 50 ans dans le service en salle, augmente avec le niveau de qualification (16% chez les cadres, 14,5% chez la maîtrise et 13% chez les serveurs).



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Que penser de cette diminution rapide de la pyramide des âges?

Le secteur de la restauration traditionnelle présente de multiples pénibilités occasionnant par leur cumul de véritables handicaps et pouvant expliquer l'arrêt précoce de cette activité professionnelle :



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Contraintes organisationnelles

- Travail de nuit, de week end et en horaires coupés.
- Horaires variables d'un jour à l'autre.
- Difficultés pour articuler vie socio-familiale et vie professionnelle.
- Organisation des trajets nocturnes (véhicule personnel, conjoint, taxis,...)



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Contraintes physiques

- Position debout permanente, piétinement
- Contraintes temporelles fortes (coup de feu)
- Manutention
- Amplitude des journées de travail suite aux horaires coupés
- Difficulté de l'apprentissage : jeune âge, importance des manutentions...
- Importance des temps de trajet (allongés par le caractère atypique des horaires)
- Tabagisme passif
- Bruit



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

Contraintes psychologiques

- sollicitation cognitive importante : multiples tâches simultanées.
- absence totale d'autonomie : peu de latitude décisionnelle.
- variabilité temporelle de la tâche.
- Contact avec clientèle importance de la présentation multilinguisme.



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

La dernière enquête SUMER a montré la prédominance très forte dans ce secteur de l'hôtellerie restauration des contraintes organisationnelles et des contraintes physiques qui sont citées bien plus fréquemment que dans les autres secteurs.



GESTION DES AGES

Serveurs en restauration traditionnelle

D'AUTRES SECTEURS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION ONT ETE EGALEMENT ETUDIES :

- Restauration rapide
- Restauration collective
- Hôtel avec et sans restaurant



GESTION DES AGES

EN CONCLUSION



GESTION DES AGES

Conclusion (1/3)

- Certains métiers de ce secteur sont désertés tôt.
- Les contraintes physiques, organisationnelles et sociales peuvent expliquer cette désertion chez de jeunes salariés (restauration rapide) ou chez des salariés qualifiés dont le niveau de compétence leur permet d'être reconnu dans d'autres secteurs et de quitter ces emplois à fortes contraintes.
- Les salariés moins qualifiés ne peuvent bénéficier de ces passerelles et restent donc beaucoup plus tardivement dans ces métiers.



GESTION DES AGES

Conclusion (2/3)

Axes de réflexion et actions à mener :

- Réflexion en vue de l'amélioration des conditions de travail, notamment au niveau des horaires.
- Réflexion sur les formations afin de faciliter les possibilités de reconversion pour les salariés vieillissants ou présentant des problèmes de santé.
- Information au niveau de la branche.



GESTION DES AGES

Conclusion (3/3)

Axes de réflexion et actions à mener (suite) :

- Communications auprès des adhérents (employeurs, CHSCT, représentants du personnel...)
- Préparation d'une demi-journée d'échanges et de débats avec les différents acteurs du secteur pour 2009.
- Communication ARACT, CRAMIF, DRTEFP, médecins...
- Communication à préparer pour le prochain congrès de santé au travail.



GESTION DES AGES

MERCI DE VOTRE ATTENTION