

# Hôtellerie-restauration : au lycée François Rabelais à Ifs, les élèves restent motivés par le métier

Marie Martirossian

3 minutes

---

Tenter de redonner de l'attractivité au secteur de l'hôtellerie-restauration : c'est l'objectif **des négociations salariales qui s'ouvrent jeudi 18 novembre, dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre**. Selon la Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques (Dares), l'hôtellerie-restauration a perdu 237 000 salariés entre 2020 et 2021.

Un secteur fortement touché par la crise sanitaire, mais **qui continue à attirer les jeunes en formation au lycée François Rabelais à Ifs (Calvados), qui forme aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration**. Louis, en BTS hôtellerie-restauration et spécialisé en cuisine, a toujours voulu travailler dans ce domaine : *"C'est un métier de passion, de travailler en cuisine, il y a une grande part de création, d'inventivité, et ça fait plaisir aux clients, c'est génial."*





Sur le plan de travail dans l'une des cuisines du lycée François Rabelais à Iles (Calvados), des élèves préparent des légumes. © Radio France - Marie Martirosian

Des métiers qui sont souvent fatigants, avec **des horaires compliqués et des emplois du temps chargés**. *"On ne va pas se mentir, ce sont des conditions difficiles"*, constate Ilona, en deuxième année de BTS, *"j'ai prévu de faire une formation en plus après mon BTS pour me spécialiser encore plus, et avoir plusieurs cordes à mon arc car comme c'est un métier fatigant, je ne sais pas pour combien de temps je l'exercerai !"*

## **"Une meilleure considération des salariés est nécessaire"**

Mais **les étudiants ne se découragent pas pour autant**. Pour Léo, en spécialité hébergement, l'hôtellerie-restauration a beaucoup changé ces dernières années : *"Il y a beaucoup d'idées reçues sur ce secteur, les horaires, la semaine à 60 heures, tout ça ça n'existe plus, maintenant c'est quand même plus encadré qu'avant."* Le jeune homme souhaite se spécialiser en sommellerie après son BTS et estime que *"l'hôtellerie-restauration doit évoluer, changer pour attirer plus de salariés aujourd'hui."*

Un changement qui doit passer par **une augmentation des salaires, mais pas seulement**, estime Laurent Huet, professeur de cuisine au lycée François Rabelais : *"Je pense qu'il faut qu'il y*

*ait plus de considération, de reconnaissance du travail fourni par les salariés de cette branche... C'est quelque chose que nous ne faisons pas encore assez dans notre métier."*

Les élèves seront sur le marché du travail en mai 2022 et ont hâte de se lancer dans leur vie professionnelle.