

La restauration et sa main-d'œuvre¹

LE SECTEUR

Le secteur de la restauration est l'un des cinq secteurs de l'industrie touristique avec l'hébergement, les loisirs et divertissements, les services de voyages et le transport. Il se place au premier rang de l'industrie en termes de nombre d'établissements, d'emplois et de masse salariale.

Généralement ouvertes à l'année, les entreprises de restauration enregistrent des hausses saisonnières, notamment en été.

En 2014, le secteur de la restauration comptait 15 624 entreprises (20 602 établissements²), soit 50 % des entreprises touristiques du Québec. Bien que toutes les régions du Québec bénéficient d'un bassin substantiel d'entreprises de restauration, c'est dans la grande région de Montréal qu'on retrouve la vaste majorité d'entre elles (52 %)³.

Les entreprises de restauration sont généralement des entreprises de petite taille : 81 % emploient moins de 20 employés et seulement 4 % en emploient 50 et plus.

LES EMPLOIS ET LA MAIN-D'ŒUVRE

En 2012, le secteur comptait 182 159 emplois dont 47 % à temps plein et 53 % à temps partiel. Les professions comptant le plus d'emplois étaient Serveur au comptoir/préparateur d'aliments dans les services alimentaires⁴ (24 %), Serveur d'aliments et boissons (22 %) et Cuisinier (19 % des emplois). Soulignons que les Serveurs au comptoir/préparateurs d'aliments dans les services alimentaires travaillaient en moyenne moins de 1 000 heures par année.

La main-d'œuvre était composée de 55 % de femmes, de 17 % d'immigrants et de 49 % de jeunes de 15 à 24 ans. Les emplois à temps partiel étaient occupés par les moins de 25 ans dans une proportion de 72 %. Les femmes étaient aussi proportionnellement plus nombreuses que les hommes à occuper les emplois à temps partiel.

MASSE SALARIALE ET RÉMUNÉRATION⁵

En 2012, la masse salariale s'élevait à 3,9 milliards de dollars et le nombre d'heures travaillées à 248 millions, une moyenne annuelle de 1 360 heures travaillées par personne.

Le salaire annuel moyen était de 31 803 \$ pour les employés à temps plein et de 11 694 \$ pour les employés à temps partiel.

Ceci s'est traduit par un salaire horaire moyen de 16,36 \$ pour les employés à temps plein et de 13,92 \$ pour les employés à temps partiel.

Le salaire horaire moyen des femmes (14,85 \$) était de 9 % moins élevé que celui des hommes (16,32 \$).

Le salaire horaire moyen des immigrants (16,07 \$) était de 4 % plus élevé que celui des non immigrants (15,43 \$). Fait à noter, les immigrants ont travaillé en moyenne 24 % d'heures de plus que les non immigrants en 2012.

ÉVOLUTION DE LA MAIN-D'ŒUVRE

Le nombre d'emplois a affiché une hausse de près de 18 % de 2004 à 2012 et le nombre d'heures annuelles travaillées une augmentation de 10 %. Le taux d'augmentation de l'emploi a été significativement plus élevé chez les hommes : 32 % plus d'hommes employés en 2012 qu'en 2004 contre 8 % plus de femmes.

L'augmentation des emplois s'est faite principalement à la faveur des emplois à temps partiel, ces derniers ayant augmenté de 24 % alors que les emplois à temps plein n'ont augmenté que de 11 %.

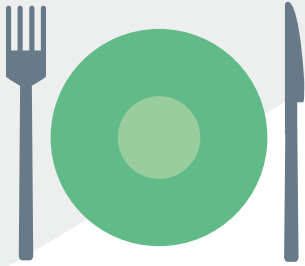
Les professions ayant enregistré la plus forte hausse des emplois sont Serveur au comptoir/préparateur d'aliments dans les services alimentaires (+ 28 %), Cuisinier (+ 23 %), Chef (+ 23 %) et Maître d'hôtel (+ 20 %). La profession Barman a pour sa part enregistré une baisse significative (- 19 %).

La moyenne d'heures travaillées par salarié a diminué de 7 % de 2004 à 2012. De fait, toutes les professions ont enregistré une diminution à ce chapitre sauf celles de Barman (+ 4 %) et de Serveur au comptoir/préparateur d'aliments dans les services alimentaires (0 %).

ÉVOLUTION DE LA RÉMUNÉRATION

La masse salariale a augmenté de 42 % de 2004 à 2012. Durant cette période, le revenu annuel moyen est passé de 17 500 \$ à 21 159 \$, une augmentation de 21 %, bien au-delà de l'indice des prix à la consommation qui a progressé de 16,3 % durant cette période.

Le taux d'augmentation des salaires et traitements annuels moyens a varié de 26 % à 30 % pour 5 des 8 professions étudiées, une augmentation nettement supérieure à celle de l'indice des prix à la consommation. À 18 % d'augmentation, le salaire annuel moyen des Chefs s'est quant à lui maintenu



La restauration et sa main-d'œuvre

légèrement au-dessus de l'indice des prix à la consommation, ce qui n'a cependant pas été le cas pour les Superviseurs des services alimentaires dont le salaire moyen n'a augmenté que de 10 % et moins encore pour les Maîtres d'hôtel dont le salaire moyen a diminué de 5 %.

ENJEUX

Le secteur fait face à d'importants enjeux de recrutement et de rétention de son personnel, notamment pour la profession de Cuisinier. La rareté grandissante de la main-d'œuvre pourrait amener les restaurateurs à se tourner vers des nouveaux bassins de main-d'œuvre et à rehausser les conditions de travail.

Les marges de manœuvre sont cependant limitées. En plus d'être un secteur où la compétition est particulièrement vive, les restaurateurs ont à composer avec l'augmentation du coût des denrées ainsi qu'à des ventes qui peinent difficilement à suivre le rythme de l'inflation. Une démonstration de ceci est la faible marge bénéficiaire des restaurateurs québécois qui se situe dans les dernières années à environ 4 %.

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), rappelle que 369 restaurants ont fait faillite au Québec en 2014, que plus de 71 % des entreprises auront fermé leurs portes après seulement cinq ans d'exploitation et que seulement 15,3 % des entreprises de restauration survivent au-delà de 9 ans.

1. Les données sont extraites du compte satellite des ressources humaines en tourisme de Statistique Canada à partir du code SCIAN 7220-Services de restauration et débits de boissons. Les établissements qui offrent des services de restauration mais dont la fonction première n'est pas la restauration (tels les hôtels, institutions de santé ou d'enseignement, terrains de camping ou pourvoires) ne font pas partie de ce secteur aux fins de ce portrait.

2. MAPAQ, Bottin statistique de l'alimentation 2015.

3. Inclut les régions de Montréal, Laval et Montérégie.

4. Le générique masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte.

5. Comprend des rajustements apportés pour tenir compte des congés payés (maladie et vacances) ainsi que de certains pourboires non déclarés.

PRÉVISIONS DE LA DEMANDE ET DE L'OFFRE DE MAIN-D'ŒUVRE 2010-2035*

NOMBRE D'EMPLOIS

	2010	2015	2020	2025	2030	2035
Demande de main-d'œuvre	195 952	202 220	215 688	227 479	242 241	259 910
Offre de main-d'œuvre	200 659	205 315	206 975	214 822	228 432	240 966
Pénurie (surplus) de main-d'œuvre	(4 707)	(3 095)	8 713	12 657	13 809	18 943

Les dépenses prévues en restauration au Québec pour l'année 2035 devraient permettre la création et le maintien de près de 260 000 emplois. La demande de main-d'œuvre devrait toutefois surpasser l'offre, laissant ainsi vacants près de 19 000 postes ou 7,3 % des emplois disponibles. Le nombre d'emplois non comblés limitera inéluctablement la croissance du secteur de la restauration et sa rentabilité.

À l'exception du poste de préposé au bar, les autres professions devraient faire face à des pénuries. Les plus grands déficits de main-d'œuvre sont prévus pour les postes suivants : préposé au comptoir, aide-cuisinier, préposé au service des mets et boissons, gérant et cuisinier.

Selon l'*Étude sectorielle en restauration***, réalisée en 2015, les employeurs du secteur de la restauration se révélaient particulièrement préoccupés par le poste de cuisinier, la difficulté de recrutement étant déjà présente.

* RH TOURISME CANADA et LE CONFERENCE BOARD DU CANADA. *Résultat essentiel : les problèmes de main-d'œuvre menacent la croissance du tourisme*, juin 2016.

** <http://cqrht.qc.ca/portrait-de-lindustrie-touristique/etudes-et-enquetes>

Avec l'aide financière de :



CONSEIL QUÉBÉCOIS DES
RESSOURCES HUMAINES EN TOURISME

450 651-1099 | info@cqrht.qc.ca
www.cqrht.qc.ca