

Ce portrait présente les principales données statistiques disponibles sur la profession de directeur de la restauration en lien avec la demande (les besoins en main-d'œuvre) et l'offre (la main-d'œuvre disponible). Les périodes couvertes varient en fonction de la disponibilité des données au moment de la rédaction des portraits. Par exemple, celles provenant de l'Enquête nationale sur les ménages sont de 2011 et celles issues du Module des ressources humaines provincial territorial du compte satellite en tourisme présentent les données jusqu'à 2015. Les taux de chômage vont jusqu'à 2016 et les postes vacants jusqu'au deuxième trimestre de 2017.

Sont présentées dans ce portrait des données sur la répartition sectorielle et géographique des directeurs de la restauration (p. 3), leur profil démographique (p. 4), la scolarité (p. 4), l'emploi (p. 5), la rémunération (p. 6), les taux de chômage (p. 8), les départs, la rétention et le recrutement (p. 10), l'offre (p. 12) et les évaluations de l'offre et de la demande (p. 13). Un bilan sur la demande et l'offre de directeurs de la restauration est présenté en conclusion.

CONTEXTE D'EXERCICE DE LA PROFESSION

COMPÉTENCES ET FONCTIONS : Les entreprises les plus susceptibles d'embaucher des directeurs de la restauration sont les restaurants, salles à manger d'hôtels, services alimentaires, clubs privés, centres de villégiature, clubs de golf et autres établissements de restauration. Il s'agit d'un poste cadre qui englobe différentes tâches de gestion, de marketing et de service à la clientèle.

- **Directeurs de banquet :** Les compétences en gestion sont : gérer les ressources humaines, financières et matériels du service des banquets, déterminer les prix et les stratégies de promotion du service des banquets en collaboration avec le directeur des ventes et du marketing, la direction générale et les autres directeurs de service concernés. Les compétences en services sont : discuter avec la clientèle des dispositions relatives à l'utilisation des installations pour des banquets, superviser le service des mets et boissons lors des banquets, s'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité, s'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et traiter les plaintes, travailler en coordination avec les autres services de l'établissement. La norme détaillée est disponible sur : <http://cqrht.qc.ca/travailler-en-tourisme/restauration/directeur-directrice-de-banquets/>.
- **Directeurs de la restauration et Directeurs de bar :** Les compétences en gestion sont : voir à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles du service de bar ou de restaurant, gérer des projets et effectuer le suivi, s'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité, procéder à une inspection quotidienne des installations et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail, représenter l'établissement, établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures du service et de l'entreprise. Les compétences en marketing sont :

¹ Le générique masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte.

² À moins d'avis contraire dans le texte, toutes les données proviennent de Statistique Canada. Voir à la fin pour les sources.

³ Nous utiliserons l'appellation directeur de la restauration afin d'alléger le texte.

établir les objectifs du bar ou du restaurant, élaborer les prix et les stratégies de promotion des produits et des services de l'entreprise, et évaluer de façon continue sa situation et réaliser des activités promotionnelles. Les compétences en service sont : s'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après sa consommation du produit ou service, régler tout problème, pallier tout imprévu et traiter toute plainte de la clientèle. Les normes détaillées sont disponibles sur : <http://cqrht.qc.ca/travailler-en-tourisme/restauration/directeur-directrice-de-bar/> et <http://cqrht.qc.ca/travailler-en-tourisme/restauration/directeur-directrice-de-la-restauration/>.

FORMATION ET QUALIFICATIONS REQUISES : Pour les directeurs de la restauration et les directeurs de bars généralement, de trois à dix années d'expérience dans le domaine de la restauration, incluant de l'expérience en supervision et en gestion, sont exigées. Une expérience comme préposé au bar ou comme préposés au service de mets et boissons constitue un atout. Pour les directeurs de banquets généralement, selon la formation, de trois à cinq années d'expérience dans le domaine de l'hébergement ou de la restauration sont exigées. Une expérience en supervision constitue un atout. Un diplôme d'études collégiales ou tout autre programme en gestion des services d'alimentation ou d'hébergement est habituellement exigé.

SAISONNALITÉ : Les emplois de directeurs de la restauration ne sont généralement pas des emplois saisonniers, mais ils peuvent l'être dans certains types d'établissements de loisirs et divertissements tels que les clubs de golf et les stations de ski.

NOUVELLES TECHNOLOGIES : Aucun changement prévisible à court ou moyen terme pouvant avoir une incidence sur le nombre d'emplois chez les directeurs de la restauration.

IMPARTITION : La profession de directeurs de la restauration n'est généralement pas sujette à l'impartition.

CONDITIONS DE TRAVAIL : Travail à horaire variable (le directeur peut être appelé en tout temps). Fonction impliquant souvent de longues heures de travail et exigeant de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Travail qui peut s'effectuer sous pression.

1. RÉPARTITION SECTORIELLE ET GÉOGRAPHIQUE DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION

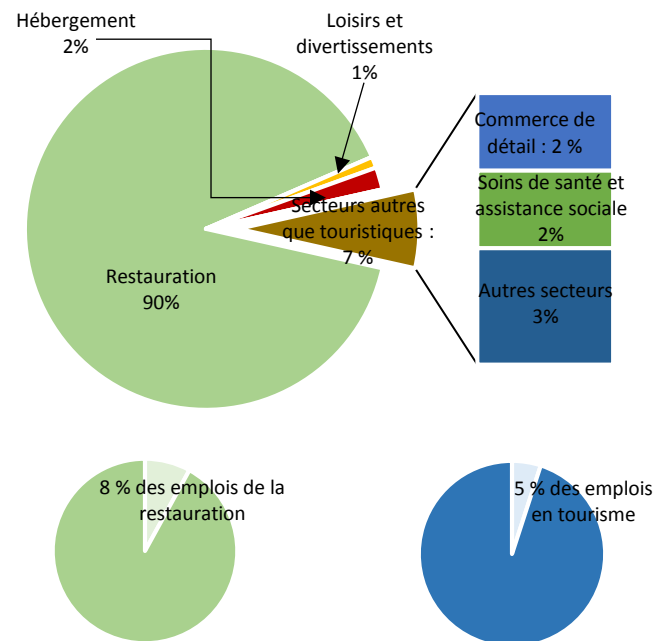
LE QUÉBEC COMPTE EN 2011 PRÈS DE 23 500 DIRECTEURS DE LA RESTAURATION DONT 93 % TRAVAILLENT DANS LE SECTEUR DU TOURISME⁴ : En 2011, 90 % des directeurs de la restauration travaillaient dans le secteur de la restauration, 2% dans celui de l'hébergement, et 1 % dans celui des loisirs et divertissements. Les directeurs de la restauration en loisirs et divertissements (environ 210) travaillaient dans des entreprises tels les attrails, stations de ski et clubs de golf. Compte tenu de leur faible nombre, les données statistiques secondaires concernant spécifiquement le profil des directeurs de la restauration en loisirs et divertissements et en hébergement ne sont pas disponibles

En 2011, 7 % des directeurs de la restauration travaillaient dans des secteurs non touristiques tels celui du commerce de détail et celui des soins de santé et de l'assistance sociale.

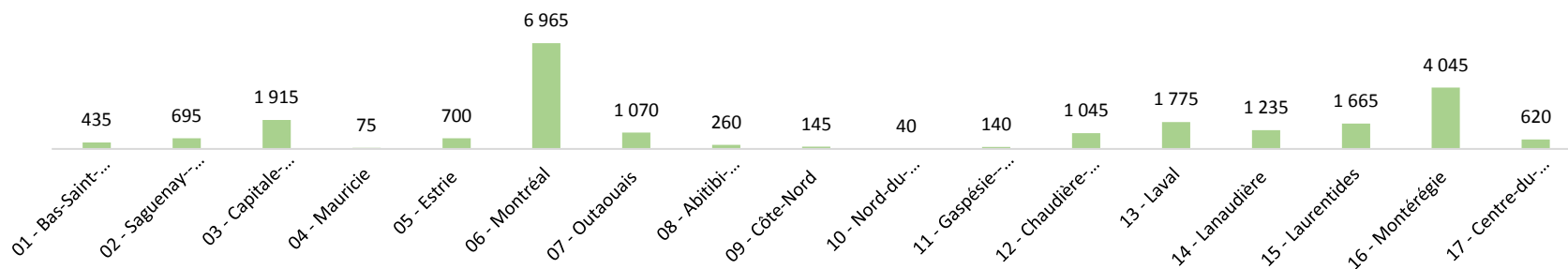
En 2015, les directeurs de la restauration composaient 8 % des emplois de la restauration pour 5 % de tous les emplois de l'industrie touristique.

DES NOMBRES ÉLEVÉS DANS LES GRANDS CENTRES : Sans surprise, l'ensemble des directeurs de la restauration sont le plus représentés dans les grands centres avec 55 % qui travaillent dans les régions de Montréal; de la Montérégie et de la Capitale-Nationale. Les régions de Montréal et de la Montérégie en comptent le plus (à eux deux 1 970 soit 47 % des directeurs de la restauration du Québec).

RÉPARTITION DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION PAR SECTEUR, 2011



RÉPARTITION DES EMPLOIS DE DIRECTEURS DE LA RESTAURATION, SELON LES RÉGIONS, 2011



⁴ Secteur du tourisme : La délimitation sectorielle utilisée par le CQRHT pour définir le secteur du tourisme est la même que celle utilisée par l'Organisation mondiale du tourisme (OMT). Elle comprend la restauration, l'hébergement (qui inclut les campings et pourvoires), les loisirs et divertissements à teneur touristique (ex. musées, attractions touristiques, festivals et événements, parcs d'attraction, golf et ski), les services de voyages (ex. information touristique) et le transport des personnes.

2. PROFIL DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION EN RESTAURATION

PLUS DE 15 800 DIRECTEURS DE LA RESTAURATION EN RESTAURATION EN 2015

LES HOMMES SONT FORTEMENT MAJORITAIRES ET LEUR NOMBRE EST EN AUGMENTATION : En 2015, 63 % des directeurs de la restauration sont des hommes et 37 % des femmes. De plus, de 2010 à 2015, le nombre d'hommes a augmenté de 6 % alors que le nombre de femmes a connu une diminution marquée de -23 %.

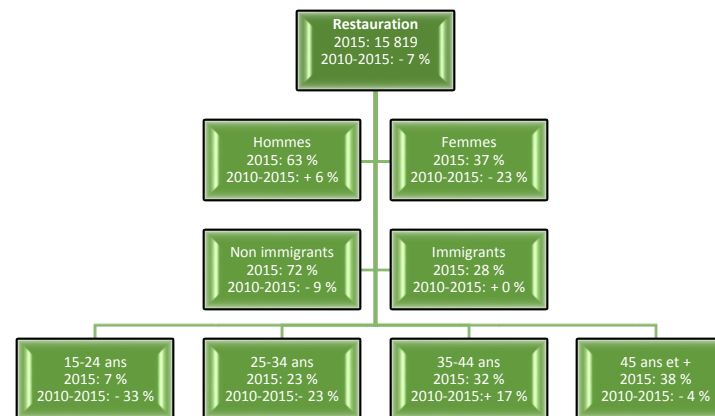
UNE BONNE PROPORTION D'IMMIGRANTS: En 2015, les immigrants composent 28 % des directeurs de la restauration. La proportion d'immigrants en 2015, pour ce métier, est de beaucoup supérieure à celle du secteur de la restauration (19 %), de l'industrie touristique (17 %) et du Québec (15 %).

UNE MAJORITÉ DE 35 ANS ET PLUS : Les 35 ans et plus sont les plus représentés en 2015 (70 %); les 35 à 44 ans ont même augmenté de 17 % entre 2010 et 2015, une tendance rarement observée dans les diverses professions de la restauration.

Cela étant, la diminution des emplois a été particulièrement marquée chez les moins de 35 ans.

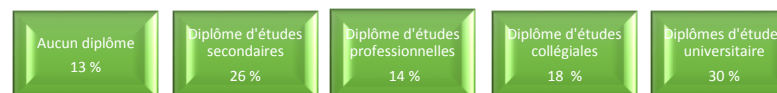
PROFIL DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION DU SECTEUR DE LA RESTAURATION EN 2015

(ET VARIATION 2010-2015)



UNE MAIN-D'ŒUVRE TRÈS SCOLARISÉE : En 2011, 30 % des directeurs de la restauration avaient un diplôme d'études universitaires, 18 % un diplôme de niveau collégial et 14 % un diplôme d'études professionnelles⁵. Seulement 26 % détenaient uniquement un diplôme d'études secondaires et 13 % n'avaient aucun diplôme.

SCOLARITÉ DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION, TOUS LES SECTEURS (2011)



⁵ Les données n'indiquent cependant pas la proportion de diplômés qui détiennent des diplômes spécialisés en tourisme, restauration ou hôtellerie.

3. EMPLOI

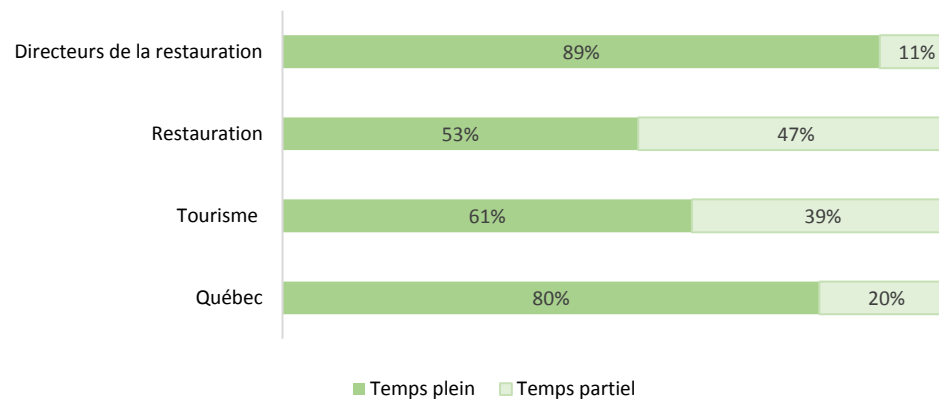
UNE DIMINUTION DES EMPLOIS : De 2010 à 2015, les emplois de directeurs de la restauration ont diminué de 7 % contrairement aux augmentations enregistrées dans le secteur (+ 9 %), dans l'industrie (+ 3 %) et au Québec (+ 4 %).

Les heures annuelles totales travaillées par les directeurs de la restauration ont aussi diminué (- 9 %) soit légèrement plus que les emplois. Les emplois à temps plein ont malgré tout augmenté de 2 % de 2010 à 2015.

ÉVOLUTION DE L'EMPLOI	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Directeurs de la restauration	16 988	15 819	7 %	↘
Secteur de la restauration	192 788	210 254	+ 9 %	↗
COMPARAISON				
Industrie touristique	338 159	349 726	+ 3 %	↔
Québec	3 906 100	4 081 285	+ 4 %	↔

DES EMPLOIS PRINCIPALEMENT À TEMPS PLEIN⁶ : Les directeurs de la restauration en restauration travaillent pour la majorité à temps plein (89 %), proportion nettement plus élevée que celle des autres emplois en restauration (53 %), celle de l'industrie touristique (61 %) et même de l'ensemble du Québec (80 %).

PROPORTIONS (%) SELON LE STATUT D'EMPLOI, RESTAURATION, 2015



⁶ Selon Statistique Canada, la catégorie *temps plein* comprend les personnes occupées qui travaillaient habituellement 30 heures ou plus par semaine à leur emploi principal ou à leur unique emploi. Inversement, la catégorie *temps partiel* comprend les personnes occupées qui travaillaient habituellement moins de 30 heures par semaine à leur emploi principal ou à leur unique emploi.

4. RÉMUNÉRATION⁷

DES SALAIRES RELATIVEMENT ÉLEVÉS QUI SONT EN AUGMENTATION : En 2015, les directeurs de la restauration ont un salaire annuel de 46 822 \$ soit 132 % plus élevé que celui de la moyenne du secteur de la restauration, 74 % plus élevé que la moyenne de l'industrie touristique et 26 % plus élevé que la moyenne pour l'ensemble du Québec.

De 2010 à 2015, les salaires des directeurs de la restauration ont augmenté de 15 %, une augmentation supérieure à celle de 10 % observée dans le secteur, de 12 % dans l'industrie touristique et de 11 % dans l'ensemble du Québec.

SALAIRES ET TRAITEMENTS ANNUELS	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Directeurs de la restauration	40 699	46 822	+ 15 %	↗↗↗
Secteur de la restauration	18 281	20 146	+ 10 %	↗↗
COMPARAISON				
Industrie touristique	23 912	26 790	+ 12 %	↗↗
Québec	33 525	37 196	+ 11 %	↗↗

LES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION TRAVAILLENT BEAUCOUP D'HEURES : Avec une moyenne de 2 121 heures travaillées par année, les directeurs de la restauration du secteur de la restauration travaillent beaucoup plus d'heures que leurs collègues de leur secteur, que l'industrie touristique et que la moyenne du Québec.

On remarque toutefois qu'ils travaillent 3 % moins d'heures en 2015 qu'en 2010.

HEURES ANNUELLES MOYENNES TRAVAILLÉES	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Directeurs de la restauration	2 178	2 121	- 3 %	↔↔
Secteur de la restauration	1 357	1 400	+ 3 %	↔↔
COMPARAISON				
Industrie touristique	1 490	1 494	0 %	↔↔
Québec	1 658	1 642	- 1 %	↔↔

UN GAIN NOTABLE AUSSI AU PLAN DU TAUX HORAIRE : L'augmentation des salaires et traitements annuels moyens combinée à la diminution des heures de travail s'est soldée par une augmentation du taux horaire de 18 %, un taux d'augmentation de beaucoup supérieur à la moyenne du secteur, de l'industrie touristique et du Québec.

Le salaire horaire moyen des directeurs de la restauration en 2015 est seulement légèrement en-dessous de la moyenne provinciale.

SALAIRE HORAIRE MOYEN	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Directeurs de la restauration en restauration	18,69	22,08	+ 18 %	↗↗↗
Secteur de la restauration	13,47	14,39	+ 7 %	↗
COMPARAISON				
Industrie touristique	16,05	17,99	+ 12 %	↗↗
Québec	20,22	22,75	+ 13%	↗↗

⁷ Les données sur la rémunération ne sont pas actualisées. De 2010 à 2015, l'indice des prix à la consommation a progressé de 8,4 % au Québec. Elles comprennent des ajustements tels les congés payés (maladie et salaire) ainsi que les pourboires le cas échéant.

DES SALAIRES HORAIRES MOYENS QUI AUGMENTENT EN CONTINU AVEC L'ÂGE : La croissance des salaires avec l'âge laisse supposer que les taux de roulement sont faibles, que l'expérience est très valorisée pour cette profession et que les échelles salariales sont en conséquence.

SALAIRES HORAIRES MOYENS PAR GROUPE D'ÂGE (2015)	15-24 ANS	25-34 ANS	35-44 ANS	45 ANS ET +	MOYENNE DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION
Restauration	15,17 \$	17,75 \$	20,36 \$	26,96 \$	22,08 \$

TOUTS LES GROUPES D'ÂGES TRAVAILLENT PLUS DE 35 HEURES PAR SEMAINE⁸ : Étonnamment, ce sont ici les 15-24 ans qui travaillent le plus d'heures, un phénomène rarement observé dans les professions de la restauration.

MOYENNE D'HEURES HEBDOMADAIRES TRAVAILLÉES PAR GROUPE D'ÂGE, 2015 (ESTIMATION)	15-24 ANS	25-34 ANS	35-44 ANS	45 ANS ET +	MOYENNE DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION
Restauration	49	41	38	46	42

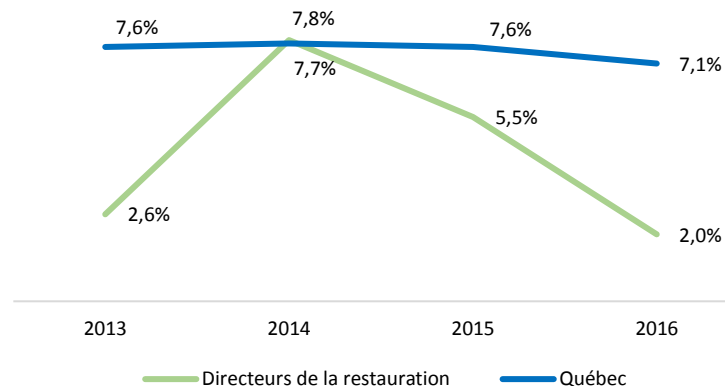
⁸ Basé sur une estimation de 50 semaines travaillées par année et combinant les emplois à temps plein, à temps partiel et saisonniers. À utiliser avec prudence.

5. TAUX DE CHÔMAGE

DES TAUX DE CHÔMAGE GÉNÉRALEMENT BIEN INFÉRIEURS À LA MOYENNE QUÉBÉCOISE : En 2013, le taux de chômage des directeurs de la restauration était très inférieur à la moyenne québécoise. Il a atteint la moyenne québécoise en 2014 probablement à cause de la conjoncture défavorable qui prévalait alors en restauration. Le taux a ensuite repris une pente descendante en 2015 (avec 5,5 % comparativement à 7,6 % pour le Québec) et il a chuté drastiquement en 2016 pour se rendre à 2 % comparativement à 7,1 % pour le Québec.

À 2 %, le taux de chômage des directeurs de la restauration en 2016 équivaut au plein emploi.

TAUX DE CHÔMAGE DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION, TOUS LES SECTEURS, 2013 À 2016



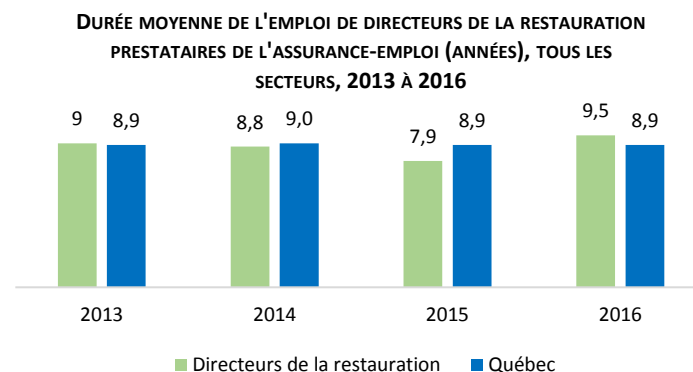
ÉVALUATION DES TAUX DE CHÔMAGE DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION DANS LES RÉGIONS TOUS LES SECTEURS⁹

Faible	Modéré	Élevée
01 – Bas-Saint-Laurent 02 – Saguenay-Lac-Saint-Jean 08 – Abitibi-Témiscamingue 09 – Côte-Nord 10 – Nord-du-Québec 12 – Chaudière-Appalaches 14 – Lanaudière 16 – Montérégie	03 – Capitale nationale 04 – Mauricie 05 – Estrie 06 – Montréal 07 – Outaouais 11 – Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine 13 – Laval 15 – Laurentides 17 – Centre-du-Québec	AUCUNE RÉGION

SELON EMPLOI QUÉBEC, LES TAUX DE CHÔMAGE SONT FAIBLES DANS 8 RÉGIONS ET MODÉRÉS DANS 9 RÉGIONS. LE TAUX DE CHÔMAGE N'EST ÉLEVÉ DANS AUCUNE RÉGION.

⁹ Estimations d'Emploi-Québec publiés sur l'IMT en ligne (site consulté en août 2017).

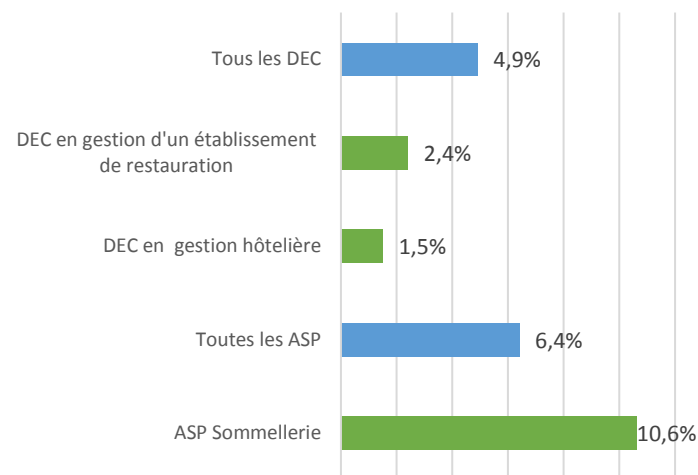
LA DURÉE DE L'EMPLOI DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION PRESTATAIRES DE L'ASSURANCE EMPLOI EST PRESQUE LA MÊME QUE LA MOYENNE PROVINCIALE : Les directeurs de la restauration prestataires de l'assurance-emploi ont généralement travaillé plus d'années que l'ensemble de la main-d'œuvre du Québec avant de le devenir (autour de 8,8 ans contre 9 ans pour l'ensemble de la main-d'œuvre du Québec). Cette durée d'emploi est la plus élevée observée en restauration.



LES DIPLÔMÉS EN GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION AFFICHENT DES TAUX DE CHÔMAGE PLUS FAIBLES QUE LA MOYENNE DES DIPLÔMÉS DES DEC AU QUÉBEC ET CEUX DE L'ASP SOMMELLERIE DES TAUX DE CHÔMAGE BEAUCOUP PLUS ÉLEVÉS : Le taux de chômage en 2015 des diplômés 2012-2013 était de seulement 2 % pour les diplômés du DEC en gestion d'un établissement de restauration contre 4,9 % pour l'ensemble des diplômés DEC. Le ratio est inversé pour l'ASP Sommelierie soit 10,6 % contre 6,4 % pour l'ensemble des DEP et ASP. Les données pour le BAC en gestion du tourisme et de l'hôtellerie concentration gestion hôtelière et de la restauration ne sont pas disponibles.

Mise en garde : Très peu de diplômés travaillent comme directeurs de la restauration; ces données doivent donc être considérées en parallèle des données sur la formation apparaissant à la section Offre de main-d'œuvre.

TAUX DE CHÔMAGE EN 2014 DES DIPLÔMÉS DE 2012-2013



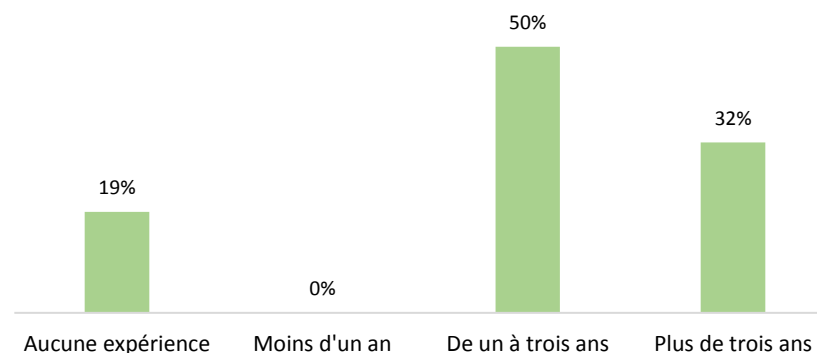
6. DÉPARTS, RÉTENTION ET RECRUTEMENT

PEU DE DÉPARTS EN 2014 : Selon les données de l'EREFQ¹⁰, il y aurait eu seulement 125 départs de directeurs de la restauration en 2014 dans 54 établissements touristiques. Comme il y avait environ 15 800 directeurs de la restauration estimés en tourisme en 2014, la proportion de ceux qui auraient quitté leur emploi (départs volontaires et involontaires) en 2014 se situerait autour de seulement 0,8 %¹¹, un taux plutôt faible compte tenu des évidences anecdotiques à l'effet de mises à pied de superviseurs en 2014 à cause de la conjoncture particulièrement difficile d'alors.

En outre, 19 % des départs sont attribuables à des départs à la retraite.

DÉPARTS ET EMBAUCHES EN 2014 TOURISME	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS	MOYENNE DE POSTES PAR ÉTABLISSEMENT	TOTAL DE POSTES (ESTIMÉ)
Départs des directeurs de la restauration - 2014	54	2,33	125
Départs à la retraite - 2014	24	1	24
Embauche de directeurs de la restauration - 2014	33	1,4	46
Embauche de directeurs de la restauration saisonnier	n/d	n/d	21
% des départs 2014 remplacés en 2014			37 %
% d'embauches de personnel saisonniers			n/d

EXPÉRIENCE DEMANDÉE, DIRECTEURS DE LA RESTAURATION, 2014



L'EXPÉRIENCE EST UN CRITÈRE D'EMBAUCHE MAJEUR : Les données de l'EREFQ montrent que 82 % des employeurs de l'industrie touristique exigent de l'expérience, soit de un à trois ans dans 50 % des cas et plus de trois ans dans 32 % des cas.

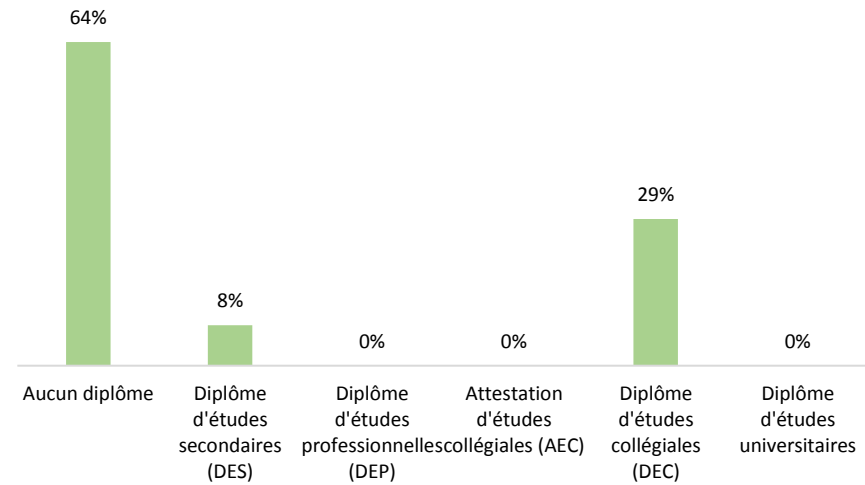
Il reste néanmoins que dans 19 % des cas les employeurs ne demandent aucune expérience.

¹⁰ Enquête sur le recrutement, l'emploi et les besoins de formation des entreprises de cinq employés et plus du Québec, 2015.

¹¹ Ratio à utiliser avec prudence (s'appuie sur deux bases de données distinctes)

LE DEC EST EXIGÉ UNE FOIS SUR TROIS : Toujours selon l'EREFQ, si la majorité des employeurs n'exigent pas de diplôme spécifique, le diplôme d'études collégiales (probablement celui en gestion d'un établissement de restauration) est exigé par 29 % des employeurs.

DIPLÔME EXIGÉ, DIRECTEURS DE LA RESTAURATION, TOURISME, 2014



7. MAIN-D'ŒUVRE (OFFRE)

POUR LA MAJORITÉ DES CANADIENS, LA PROFESSION DE DIRECTEURS DE LA RESTAURATION CONSTITUE UNE CARRIÈRE PROFESSIONNELLE : Une étude du Conference Board¹² réalisée pour RH Tourisme Canada a révélé que 56 % des canadiens perçoivent la profession de directeurs de la restauration comme étant une carrière professionnelle alors que 35 % des canadiens la perçoivent comme un tremplin vers d'autres emplois.

PERCEPTION DES CANADIENS À L'ÉGARD DU PARCOURS PROFESSIONNEL DE DIRECTEURS DE LA RESTAURATION EN TOURISME (2017)	%
Emploi temporaire seulement	4%
Tremplin vers d'autres emplois	35%
Carrière professionnelle	56%
Ne sait pas	5%

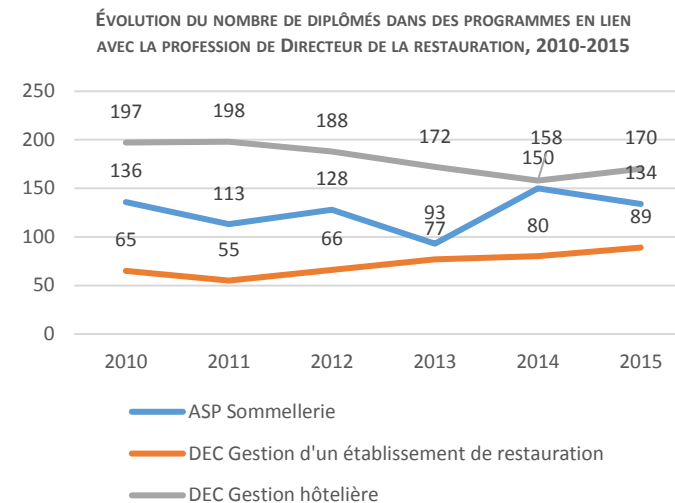
UNE MAJORITÉ DE QUÉBÉCOIS ESTIMENT QUE LA PROFESSION DE DIRECTEURS DE LA RESTAURATION EST ATTRAYANTE: Selon la même étude, la profession de directeurs de la restauration est attrayante pour 64 % des québécois. Les jeunes la considèrent cependant moins attrayante que les autres groupes d'âge.

ATTRAIT DES EMPLOIS DE DIRECTEURS DE LA RESTAURATION DANS LE SECTEUR DU TOURISME / QUÉBEC (2017)	%
Extrêmement attrayant	18,2%
Un peu attrayant	45,6%
Ni attrayant ni rebutant	22,9%
Un peu rebutant	7,0%
Extrêmement rebutant	2,3%
Ne sait pas	4,0%

¹² Résultat essentiel, Le tourisme, un secteur de choix pour l'emploi, Conference Board du Canada et RH Tourisme Canada, 2017.

MAINTIEN DU NOMBRE DE DIPLÔMÉS DEPUIS 2010 DE NIVEAU DU DEC : De 2010 à 2015, au total, le nombre de diplômés des programmes DEC en gestion d'un établissement de restauration et en gestion hôtelière s'est maintenu autour de 260.

Au niveau de l'ASP en sommellerie, il y a eu entre 93 et 150 diplômés chaque année entre 2010 et 2015.¹³



UN IMPACT NÉGLIGEABLE DE LA FORMATION INITIALE SUR L'OFFRE : Le nombre de diplômés 2013 qui travaillent comme Directeur de la restauration deux ans plus tard est très faible. Cette donnée confirme l'importance accordée à l'expérience pour ce type de poste.

PROGRAMME DE FORMATION	NBRE DE DIPLÔMÉS 2013	NBRE ET % QUI TRAVAILLENT COMME DIRECTEURS DE LA RESTAURATION EN 2015
DEC Gestion d'un établissement de restauration	77	26 %
DEC en gestion hôtelière	172	3,6 %
BAC Gestion du tourisme et de l'hôtellerie (hôtelière et restauration)	27	20 %
ASP Sommellerie	93	17,8 %

¹³ Concernant le BAC en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (concentration gestion hôtelière et de la restauration), seulement 55, 41 et 27 étudiants ont obtenu leur diplôme en 2009, 2011 et 2013. Étant donné leur faible nombre, les données ne sont pas représentées sur le graphique.

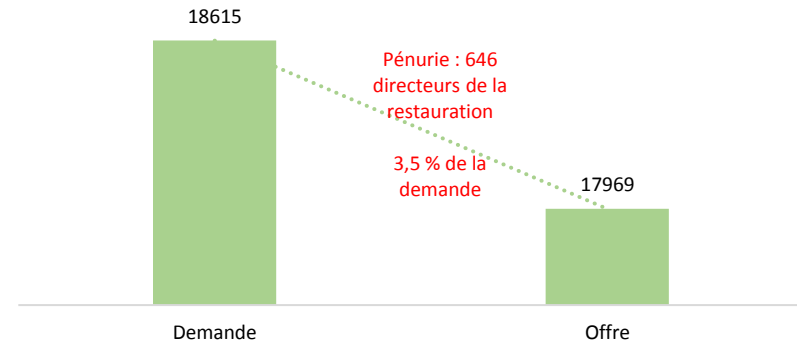
UN APPUI ASSEZ MITIGÉ À LA FORMATION CONTINUE: De 2014 à 2016, le CQRHT et l'ARQ ont offert une série d'ateliers de perfectionnement en gestion des coûts et en gestion des ressources humaines. Même si la participation du personnel de gestion/administration (souvent les directeurs des services de restauration) a été beaucoup plus élevée que celles des travailleurs en cuisine, elle a été beaucoup plus faible qu'anticipé malgré la pertinence des thématiques abordées.

PARTICIPATION AUX ATELIERS DE PERFECTIONNEMENT DU CQRHT ET DE L'ARQ PAR FONCTION	PARTICIPATION TOTALE	FONCTION/SECTEUR PRINCIPAL	
		PERSONNEL DE CUISINE (%)	GESTION /ADMINISTRATION
Gestion des coûts de nourriture et boisson	323	22,2 % (72)	74,3 %(240)
Gestion des ventes	80	8,5 % (7)	85,9 % (69)
Mobilisation d'équipe au quotidien	229	16,4 % (38)	68,1 %(156)
Performance et engagement des employés	104	6,3 % (7)	85,4 %(89)

8. LES ÉVALUATIONS DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE

PAS DE PÉNURIE SIGNIFICATIVE À L'HORIZON: En 2035, on prévoit une pénurie de directeurs de la restauration d'à peine 3,5 % de la demande ce qui est très faible si on la compare à celles anticipées pour les métiers de cuisiniers, chefs et serveurs au comptoir et aides de cuisine qui sont estimées à 8 %, 7,2 % et 16,2 % respectivement.

ESTIMATIONS DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE DE DIRECTEURS DE LA RESTAURATION DU QUÉBEC, TOURISME, 2035

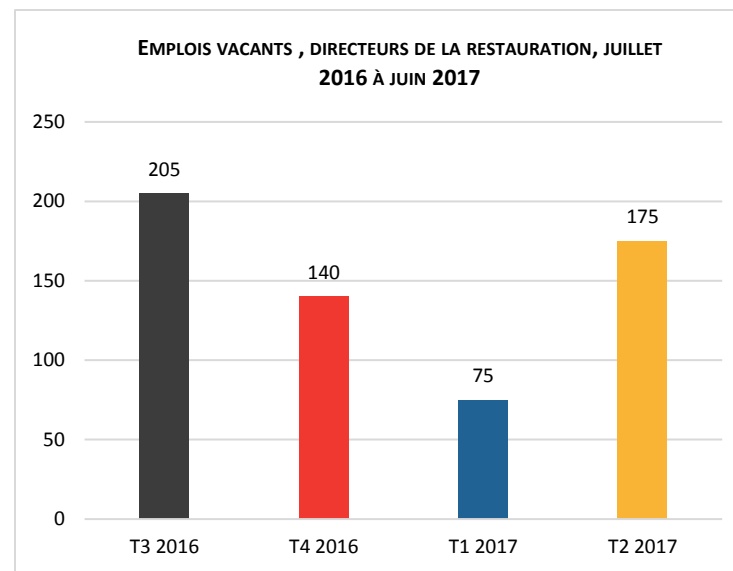


SELON EMPLOI QUÉBEC, LA DEMANDE POUR DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION EST MODÉRÉE DANS 8 RÉGIONS ET FAIBLE DANS 9 RÉGIONS.

TOUJOURS SELON EMPLOI-QUÉBEC, AUCUNE RÉGION NE PRÉSENTE DE DEMANDE ÉLEVÉE OU DES SIGNES DE DÉFICIT.

DEMANDE FAIBLE	DEMANDE MODÉRÉE	DEMANDE ÉLEVÉE	PRÉSENTE DES SIGNES DE DÉFICIT ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE
02 – Saguenay-Lac-Sain. 04 – Mauricie 07 – Outaouais 08 – Abitibi-Témisca. 09 – Côte-Nord 10 – Nord-du-Québec 11 – Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine 14 – Lanaudière 16 – Montérégie	01 – Bas-Saint-Laurent 03 – Capitale-Nationale 05 – Estrie 06 – Montréal 12 – Chaudière-Appal. 13 – Laval 15 – Laurentides 17 – Centre-du-Québec	AUCUNE RÉGION	AUCUNE RÉGION

RELATIVEMENT PEU D'EMPLOIS VACANTS SAUF EN HAUTE SAISON : On dénombre peu d'emplois vacants chez les directeurs de la restauration¹⁴ (entre 75 et 205 en 2016-2017). Il y a toutefois une recrudescence des postes non comblés en haute saison (T2 et T4), signe que la demande augmente en haute saison aussi pour cette profession avec peut-être des difficultés ponctuelles à combler les postes.



¹⁴ Enquête sur les postes vacants et les salaires (EPVS), Statistique Canada, 2017

9. BILAN DE L'OFFRE ET LA DEMANDE DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION

DEMANDE (BESOINS EN MAIN-D'ŒUVRE)

Diminution des emplois de 7 % et des heures travaillées de 9 %

Demande de faible à modérée dans les régions

Emplois majoritairement à temps plein

Une demande en majorité axée sur l'expérience (entre 3 et 10 ans) et qui exige une scolarité de niveau collégial dans le tiers des cas

Les départs à la retraite pourraient faire augmenter la demande

OFFRE (MAIN-D'ŒUVRE DISPONIBLE)

Très faible pénurie anticipée en 2035

Taux de chômage de 2% en 2016 équivalent au plein emploi

Très faible impact de la formation initiale spécialisée sur l'offre (L'accent est sur l'expérience)

Profession attrayante pour une majorité de québécois, mais moins chez les plus jeunes

Métier considéré comme une carrière professionnelle par la majorité des canadiens

Forte diminution des moins de 35 ans dans la profession

FORCES

Salaires relativement élevés et en forte augmentation

Bonne proportion d'immigrants

Rétention parmi les plus élevées en restauration

Important bassin de 35 ans et plus (32 %) qui pourront compenser pour les départs à la retraite plus ou moins imminents (32 % ont 45 ans et plus)

Emploi qui se prêterait bien à la formation continue si ce n'était du manque de disponibilités à cause des nombreuses heures de travail.

Pas de problématique de taux de roulement (longue durée en emploi et faible taux de chômage, main-d'œuvre plus âgée)

ENJEUX

Fonction clé pour assurer une bonne organisation du travail et un climat de travail propice au travail d'équipe, des facteurs qui favorisent la rétention du personnel (Enquête 2016 auprès des travailleurs de la restauration, CQRHT et ARQ)

Très nombreuses heures de travail : manque de disponibilités pour la formation continue et difficultés possibles à concilier travail et famille (main-d'œuvre majoritairement masculine, nombreuses heures de travail), ce qui peut aussi expliquer l'attrait moindre chez les jeunes de moins en moins enclins à faire des grosses semaines de travail.

Écart salarial important entre les moins de 35 ans et les 35 ans et plus.

10. SOURCES ET CRÉDITS

- Enquête nationale auprès des ménages (ENM), Statistique Canada, 2011, données extraites pour le CQRHT par le Service d'information sur la main-d'œuvre des CSMO (SISMO).
- Enquête sur la population active (EPA), Statistique Canada, 2016, données extraites pour le CQRHT par le SISMO.
- La relance au secondaire en formation professionnelle, 2017, données extraites pour le CQRHT par le SISMO.
- La relance au collégial en formation technique, 2017, données extraites pour le CQRHT par le SISMO.
- Enquête sur les postes vacants et les salaires (EPVS), Statistique Canada, 2017 .
- Module des ressources humaines provincial-territorial du compte satellite en tourisme (MRHPTST), Statistique Canada pour RH Tourisme Canada, 2015
- Enquête sur le recrutement, l'emploi et les besoins de formation des entreprises de cinq employés et plus du Québec (EREFQ), Emploi-Québec, 2015 : Sondage téléphonique réalisé entre le 18 février et le 24 septembre 2015. Le nombre d'entrevues total complétées a été de 31 467 et le taux de réponse de 57 %.
- IMT en ligne d'Emploi Québec consulté en juin 2017 . <http://imt.emploiquebec.gouv.qc.ca>.
- Les problèmes de main-d'œuvre menacent la croissance du tourisme, le Conference Board du Canada et RH Tourisme Canada, 2016 : Le rapport quantifie les répercussions des tendances démographiques et économiques à long terme sur l'offre et la demande de main-d'œuvre dans le secteur du tourisme au Canada.
- Le tourisme, un secteur de choix pour l'emploi, le Conference Board du Canada et RH Tourisme Canada, 2017. Ce rapport présente les résultats d'une enquête menée auprès de la population canadienne au printemps 2016 à titre de suivi à la mise à jour de l'étude sur l'offre et la demande de main-d'œuvre en tourisme de 2015. L'enquête s'est penchée sur les perceptions des Canadiens à l'égard de l'emploi dans le secteur du tourisme et analyse les expériences et compétences acquises par ceux qui ont travaillé dans le secteur. De plus, le rapport examine aussi les perceptions des Canadiens à l'égard des stratégies possibles pour atténuer les pénuries de main-d'œuvre auxquelles le tourisme est confronté.
- Étude sectorielle en restauration, Conseil québécois des ressources humaines en tourisme et Association des restaurateurs du Québec (ARQ), 2015 : <http://cqrht.qc.ca/wp-content/uploads/2015/07/RAPPORT-CQRHT-ARQ-CPMT.pdf> : Sondage réalisé auprès de 358 restaurateurs membres de l'ARQ provenant de toutes les régions du Québec, du 11 au 31 mai 2015.
- Profil et performance en restauration, Association des restaurateurs du Québec (ARQ), 2016 : Sondage web effectué par l'ARQ auprès de 272 propriétaires de restaurants membres, entre le 10 mai et le 10 juin 2016.
- Descriptions de tâches sur le site Internet du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT), <http://cqrht.qc.ca>, Site consulté en août 2017.
- Enquête maison sur les besoins de main-d'œuvre pour la cuisine, Associations des restaurateurs du Québec (ARQ), 2016. Sondage portant sur les compétences recherchées par les restaurateurs du Québec auprès de 163 restaurateurs membres de l'ARQ. Le sondage a été réalisé entre le 18 février 2016 et le 10 mars 2016.
- Données d'Emploi Québec sur la participation au Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).
- Données du CQRHT sur la participation de entreprises au programme de formation conjoint de l'ARQ et du CQRHT, *Performance en restauration*, 2013-2015.