

# L'Hôtellerie Restauration

25 SEPTEMBRE 2008 N° 3100

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 22

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE : 01 45 48 64 64 · FAX : 01 45 48 04 23 · E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr · ISSN 1151-2601

BUFFALO GRILL

PAGE 9

TCHAT SUR

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

400 CRÉATIONS DE POSTES PAR AN

MARDI 7 OCTOBRE À 16 H

M 01692 - 3100 - F: 3,00 €



LA PROFESSION FACE AU DÉFI DU RECRUTEMENT

## L'IMPÉRATIF CATÉGORIQUE DE LA CONFIANCE RÉCIPROQUE

DOSSIER  
RECRUTEMENT

C'est la lancinante plainte de tous les professionnels - et ils sont nombreux - qui éprouvent des difficultés pour recruter le personnel compétent dont ils ont besoin. Inutile de répéter que les métiers de l'hôtellerie et de la restauration reposent avant tout sur la qualité des femmes et des hommes qui l'exercent. Inutile de se lamenter sur l'image sociale négative de la profession, sur ses contraintes qui ne sont pas plus pesantes que dans le médical, les transports ou la pêche hauturière.

En revanche, le recrutement exige aujourd'hui professionnalisme, rigueur, réactivité et maîtrise des techniques de communication, pratique des relations sociales et connaissance du droit du travail. Entre autres. C'est pourquoi **L'Hôtellerie Restauration** vous propose un dossier à base d'exemples, de rencontres, de témoignages, susceptible de répondre à vos attentes. Sans oublier que la concurrence s'annonce vive : Accor prévoit de créer 50 000 postes dans le monde dans les deux ans à venir, le Club Med continue de recruter 4 000 personnes par an, Marriott prévoit 800 embauches à brève échéance, sans oublier InterContinental, Hilton ou Rezidor, qui, tous, apprécient le savoir-faire français. Et la mondialisation du secteur se traduit de plus en plus par des embauches qui transcendent les frontières. Raison de plus pour professionnaliser son recrutement, ouvrir des perspectives de carrière, sans oublier la soif de considération des candidats à un emploi dans votre entreprise.

LIRE PAGES 6-11

- Comment faire face à la **pénurie de main-d'œuvre** ?
- **Networking** et réseaux sociaux
- Savoir **fidéliser** son personnel
- **Rencontre** avec deux DRH de chaînes de restauration
- **Points de vue** : Cathy Kopp, Francis Attrazic, Fabrice Gaussens...

JUPTERIMAGES



LES SYNDICATS S'INTERROGENT

PAGE 4

### La restauration face à la crise : est-ce vraiment grave ?

La restauration traditionnelle est en difficulté. Elle souffre d'autant plus qu'elle est sujette à une concurrence très large, et parfois déloyale. La saison 2008, marquée par une météo fort défavorable et la baisse du pouvoir d'achat, accentue le phénomène. Comment le

marché peut-il évoluer ? Constats et commentaires des leaders de la profession : **Didier Chenet**, président national du Synhorcat, **Philippe Lefèvre**, président des restaurateurs de la CPIH, et **Philippe Villalon**, président de la Fédération nationale de la restauration française au sein de l'Umih.

EN RECEVANT 15 000 VISITEURS

PAGE 12

### Cent chefs aux Étoiles de Mougins



Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, le festival international de la gastronomie de Mougins, dans les Alpes-Maritimes, a accueilli 100 chefs venus d'une vingtaine de pays, qui ont rivalisé de talent en se prêtant au jeu des démonstrations sur 5 sites différents. Avec 15 000 visiteurs, soit 30 % de plus que l'an dernier, la manifestation assure sa pérennité.



15 - 19 NOVEMBRE 2008  
PARIS-EXPO PORTE DE VERSAILLES - HALLS : 2 - 3 - 4 - 7,1 - 7,2

EQUIP'HOTEL  
PARIS

Un monde de solutions

POUR RECEVOIR  
GRATUITEMENT  
VOTRE BADGE :  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)  
ou 01 44 01 51 21