



Enquête auprès des travailleurs et travailleuses de la restauration

EST-CE TOUJOURS POSSIBLE DE PERFORMER EN RESTAURATION MALGRÉ LA RARETÉ DE LA MAIN-D'ŒUVRE?

70 % des restaurateurs disent avoir des problèmes de recrutement. Qu'en est-il exactement?

Pourquoi des problèmes de recrutement maintenant?

Cette situation va-t-elle durer encore bien longtemps?

Les emplois en restauration ont-ils perdu leur attrait?

Cette fiche fait partie d'une série de cinq dans lesquelles l'ARQ et le CQRHT vous présentent les réponses des travailleurs de la restauration aux questions qui leur ont été posées lors d'une enquête menée en 2016.

Une première au Québec pour la restauration.

Qui sait? Ces données pourraient vous aider à cibler des pistes de solutions pour retenir vos travailleurs.

De leur côté, l'ARQ et le CQRHT continueront d'identifier des solutions aux enjeux de main-d'œuvre de l'industrie et de vous outiller afin de vous aider à consolider vos pratiques de gestion et de planification des ressources humaines.

Bonne lecture!

Mythes



Les jeunes ne veulent plus travailler!



C'est normal d'avoir des taux de roulement élevés en restauration!



Les employés en restauration ne sont que de passage.



Le problème de recrutement finira par s'estomper.

CQRHT

COMITÉ SECTORIEL
DE MAIN-D'ŒUVRE
EN **TOURISME**

ARQ

Association des restaurateurs du Québec

Performers en restauration dans un contexte de rareté de main-d'œuvre

En 2015, **70 %** des restaurateurs du Québec rapportaient vivre des difficultés de recrutement.

Une proportion sans doute encore plus élevée en 2017 alors que le taux de chômage du Québec était de seulement 5,8 % en juillet 2017, son plus faible niveau depuis 1976. Ce record fait dire aux experts que le Québec se rapproche du plein emploi.

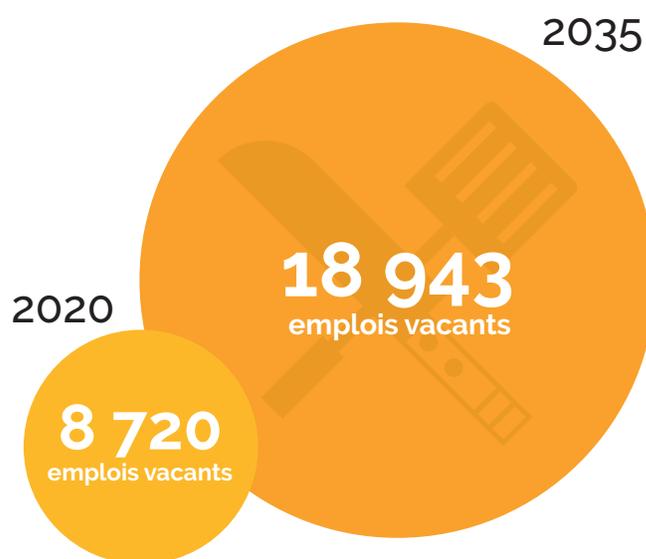
Pourquoi des problèmes de recrutement maintenant ?

Le bassin de recrutement de prédilection de la restauration se compose des individus âgés de 15 à 24 ans. Ce groupe connaîtra **une décroissance de l'ordre de 9 %** d'ici 2021.

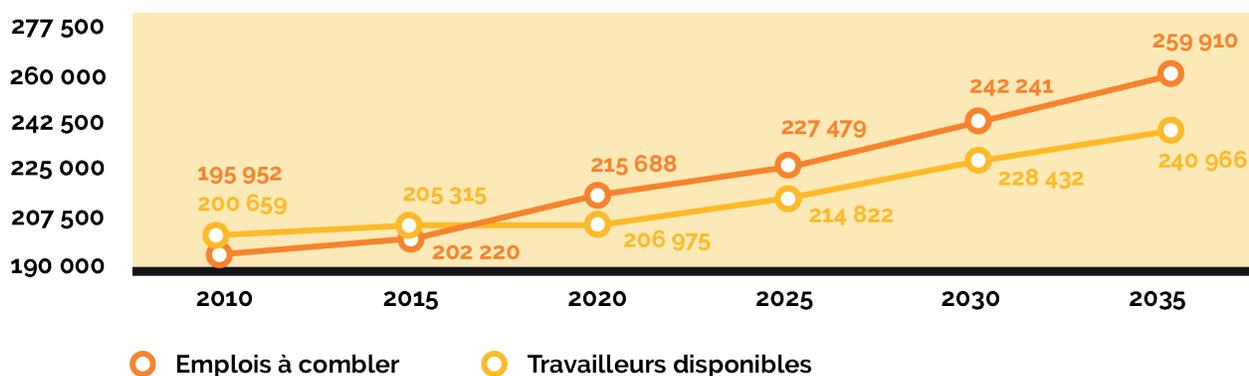
La rareté de main-d'œuvre pourrait frapper fort la restauration

Ne pas disposer de la main-d'œuvre requise pourrait forcer des restaurateurs à mettre de côté un projet de développement, à modifier les heures d'ouverture ou entraîner la perte de bonnes ressources épuisées de devoir remplacer le personnel manquant. Certains restaurants pourraient même être contraints de fermer leurs portes.

Le problème va perdurer



Prévision de la demande et de l'offre de main-d'œuvre en restauration entre 2010 et 2035



Des restaurateurs plutôt ouverts au changement...

Les restaurateurs sont majoritairement prêts à se tourner vers d'autres bassins que celui des jeunes pour le recrutement de leur main-d'œuvre: immigrants, semi-retraités ou retraités, personnes en réinsertion sociale, personnes handicapées.

... mais une réticence à miser sur la rétention du personnel

Malgré des taux de roulement de l'ordre de 45 % environ, **seulement 30% des restaurateurs estiment avoir des problèmes de rétention de leur personnel.** Une telle position pouvait possiblement s'expliquer lorsque le recrutement était aisé, mais elle n'est certainement plus gagnante dans le contexte actuel de rareté de main-d'œuvre.

Des emplois attrayants pour plus d'une raison

Les travailleurs de la restauration sont des gens passionnés qui feraient l'envie de bien d'autres industries. Ils ont été attirés par la restauration à cause de :



L'AMBIANCE



DYNAMISME
DU MILIEU



TRAVAIL
D'ÉQUIPE



ABSENCE
DE ROUTINE



PASSION POUR
LEUR MÉTIER

Ouverture des restaurateurs à d'autres bassins de recrutement (autre que les moins de 25 ans)

69%

IMMIGRANTS

52%

SEMI-RETRAITÉS OU RETRAITÉS

48%

PERSONNES EN RÉINSERTION SOCIALE

36%

PERSONNES HANDICAPÉES

Les travailleurs désirent pourtant faire carrière en restauration

80 % des travailleurs affirment qu'il est probable qu'ils continuent de travailler dans l'industrie de la restauration.

80%



60%

des travailleurs estiment que:

« L'accomplissement au travail est le plus important de tous mes projets personnels ».

Les 15-24 ans ne sont pas en reste : 51 % partagent cette valeur avec la moyenne des répondants.



À retenir

LA GRANDE MAJORITÉ DES TRAVAILLEURS DÉSIRE FAIRE CARRIÈRE DANS LA RESTAURATION.

IL Y AURA DE MOINS EN MOINS DE JEUNES À RECRUTER DANS LES PROCHAINES ANNÉES.

IL EST ESSENTIEL DE RECRUTER DANS DE NOUVEAUX BASSINS DE TRAVAILLEURS.

LA RÉTENTION DU PERSONNEL EST LA CLÉ DU SUCCÈS.

Méthodologie

Les prévisions sur l'offre et la demande de main-d'œuvre sont tirées d'une étude prévisionnelle de main-d'œuvre réalisée par le Conference Board of Canada pour RH Tourisme Canada (Résultat essentiel : Les problèmes de main-d'œuvre menacent la croissance du tourisme, juin 2016).

Les autres données proviennent de deux enquêtes menées par l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) et le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT). L'une auprès des travailleurs de la restauration (2016) et l'autre auprès des restaurateurs (2015). Ces enquêtes ont été réalisées dans la foulée des travaux du comité RH de l'ARQ qui vise à amener des solutions aux différents enjeux de main-d'œuvre dans l'industrie.

L'enquête auprès des travailleurs a été réalisée en ligne en septembre et octobre 2016 et a permis d'obtenir 1 015 réponses valides. L'échantillon des répondants est représentatif de la population générale des travailleurs (ex. : genre, âge, scolarité, etc.), mais avec une sous-représentation des 25-34 ans et une surreprésentation de la région de la Capitale-Nationale. Un traitement

statistique (pondération) a permis de conclure que ces écarts n'affectaient pas la validité des résultats.

L'enquête sectorielle de main-d'œuvre en restauration a été réalisée par téléphone en mai 2015 et a permis de recueillir les réponses de 358 restaurateurs membres de l'ARQ, selon un plan d'échantillonnage représentatif des quatre grandes catégories de restaurant et des cinq grands regroupements régionaux. Les quatre grandes catégories de restauration sont 1. Cafés, comptoirs de services, service rapide et traiteurs; 2. Cafés-bistros, restaurants familiaux; 3. Restaurants de fine cuisine, restaurants intermédiaires; 4. Restos-bars, brasseries, tavernes, pubs. Les regroupements régionaux sont 1. Capitale-Nationale (incluant Charlevoix); 2. Partie centrale du Québec (Chaudière-Appalaches, Centre-du-Québec, Mauricie); 3. Est-du-Québec (Bas-Saint-Laurent, Gaspésie, Côte-Nord, Saguenay/Lac-Saint-Jean), 4. Montréal, Laval, Montérégie, 5. Ouest du Québec (Abitibi-Témiscamingue, Nord-du-Québec, Estrie, Lanaudière, Laurentides, Outaouais).

Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT)

2751, boul. Jacques-Cartier Est,
bureau 200
Longueuil (Québec) J4N 1L7
info@cqrht.qc.ca

Téléphone : 450 651-1099
Télécopieur : 450 651-1567

UNE INITIATIVE DE:



Association des restaurateurs du Québec



PARTENAIRES FINANCIERS:



Commission
des partenaires
du marché du travail

