



**BASSIN EFE**  
METHODES DE TRAVAIL • ENGAGEMENT QUALITE • FORMATION • EMPLOI  
**HAINAUT CENTRE**



Septembre 2022

Etat des lieux – Secteur Horeca,  
Alimentation, Tourisme

Horeca, Alimentation, Tourisme  
Emploi salarié 2020  
sur le Bassin



# 5.088 emplois salariés en Hainaut centre (2020)

## Poids du secteur :

**Hébergement et restauration : 2,4%**

(2,7% en Wallonie)

**Commerce alimentaire: 1%**

(1,3% en Wallonie)

**Arts, spectacles et activités récréatives : 0,4%**

(0,3% en Wallonie)



## Part des femmes dans le secteur :

**Hébergement et restauration : 52,7%**

(51% en Wallonie)

**Commerce alimentaire: 41%**

(40% en Wallonie)

**Arts, spectacles et activités récréatives : 53,7%**

(49,5% en Wallonie)

## Evolution 2015-2020 :

**Hébergement et restauration : -0,2%**

(-2,2% en Wallonie)

**Commerce alimentaire: 14%**

(12% en Wallonie)

**Arts, spectacles et activités récréatives : -13,2%**

(+1,3% en Wallonie)



# Répartition de l'emploi salarié



**3206**  
Hébergement et  
restauration



**1403**  
Commerce alimentaire



**479**  
Arts, spectacles et  
activités  
récréatives

# 3.104 emplois indépendants en Hainaut centre (2020)

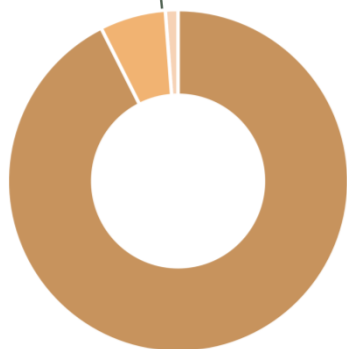
## Poids du secteur :

**Divertissements publics : 1,3%**

( 1,4% en Wallonie)

**Industrie hôtelière : 6,8%**

(6,1% en Wallonie)



## Evolution 2015-2020 :

**Divertissements publics : 23,5%**

( 22,1% en Wallonie)

**Industrie hôtelière : 11,4%**

(8,6% en Wallonie)

## Part des femmes dans le secteur :

**Divertissements publics : 39,7%**

( 41% en Wallonie)

**Industrie hôtelière : 38%**

(40% en Wallonie)



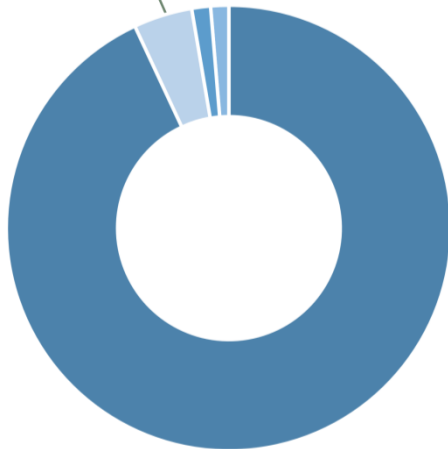


Horeca, Alimentation, Tourisme  
Opportunités d'emploi  
sur le Bassin

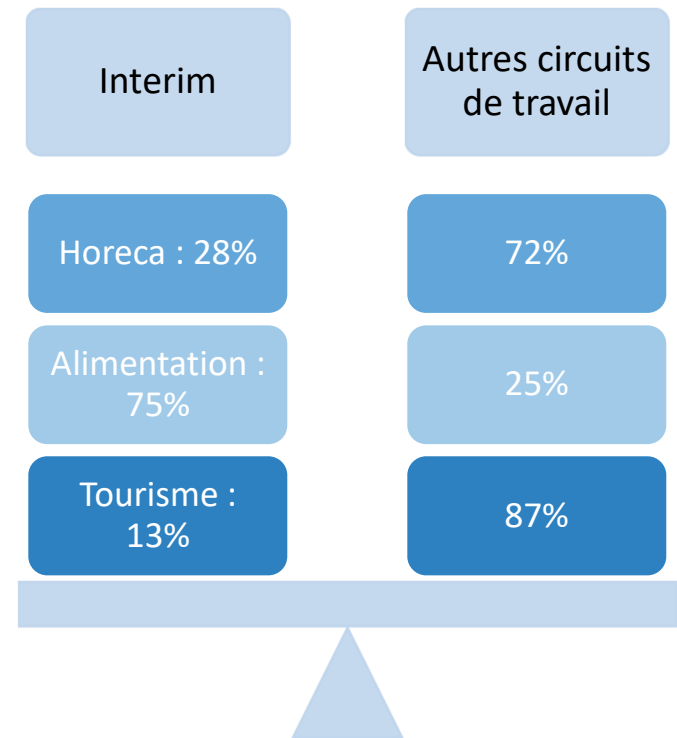


# 2.292 opportunités d'emploi gérées par le Forem en Hainaut centre (2021)

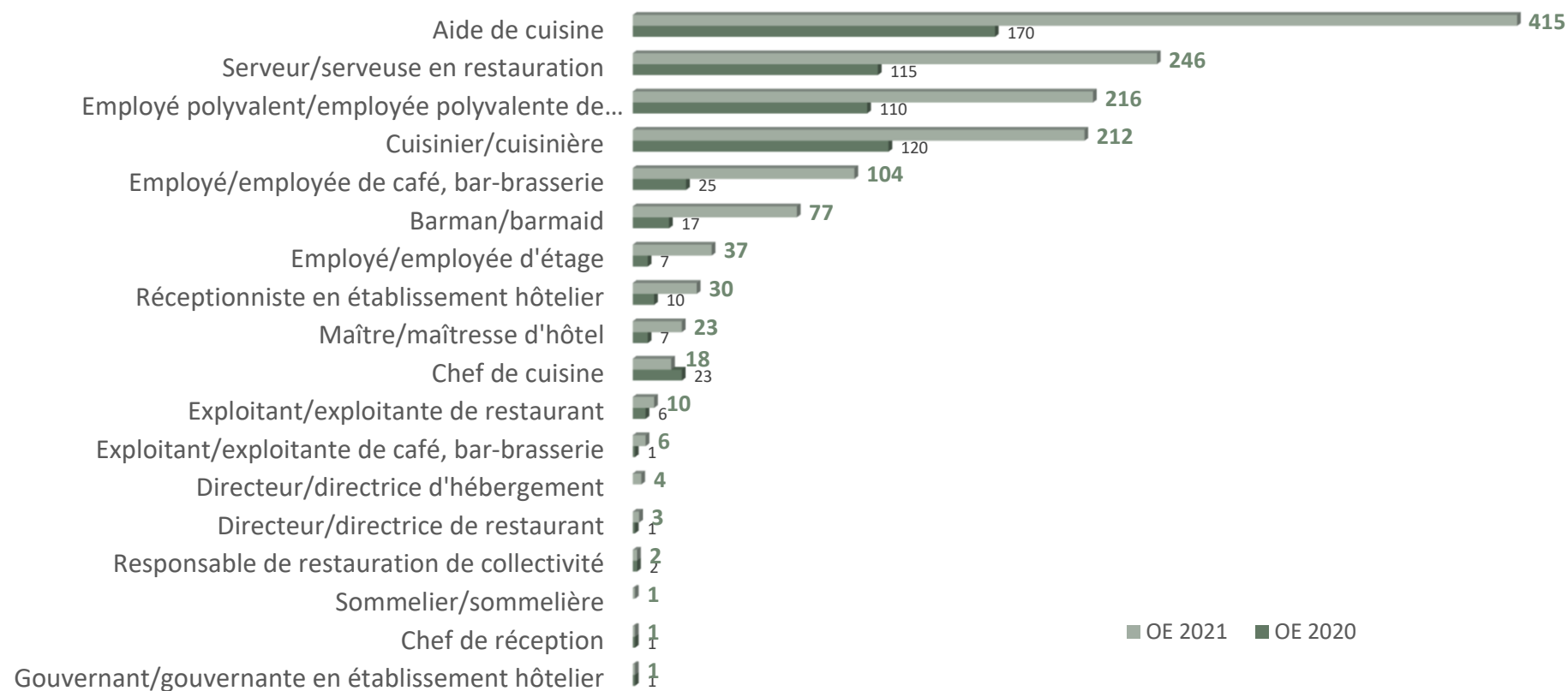
**Horeca : 4,6%**  
( 4% en Wallonie)  
**Alimentation: 1,4%**  
( 1,3% en Wallonie)  
**Tourisme : 1,5%**  
( 0,9% en Wallonie)



**Horeca : 128%**  
( 83% en Wallonie)  
**Alimentation: 74%**  
( 56,6% en Wallonie)  
**Tourisme : 69,5%**  
( 56% en Wallonie)



# Horeca : Evolution des opportunités d'emploi 2020-2021 sur le Bassin Hainaut centre

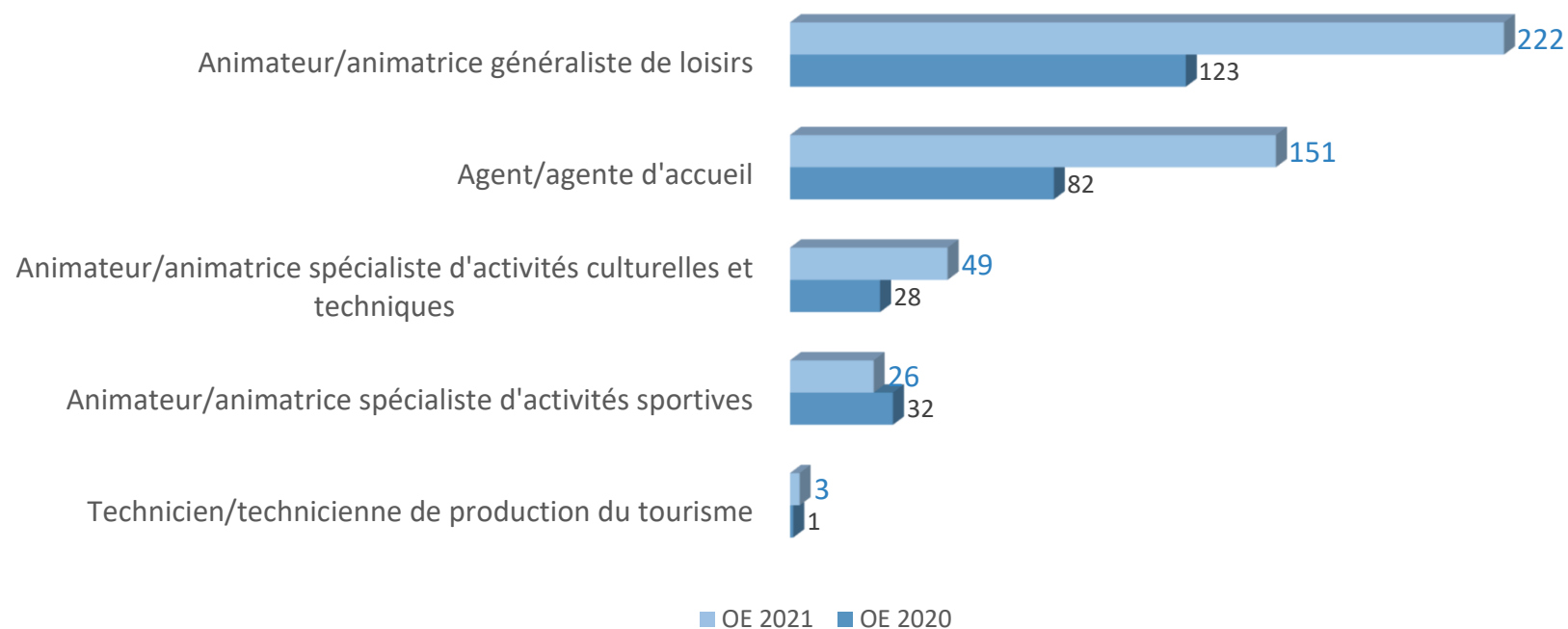




# Alimentation : Evolution des opportunités d'emploi 2020-2021 sur le Bassin Hainaut centre



# Tourisme : Evolution des opportunités d'emploi 2020-2021 sur le Bassin Hainaut centre



## Les fonctions critiques 2022

**19 métiers** identifiés comme fonctions critiques, parmi ceux-ci :

- **7 en pénurie** de main d'œuvre
- **12 en difficulté** de recrutement

	<u>Pénurie</u>	<u>Fonction critique</u>
<b>Personnel des services commerciaux</b>		
Agent de voyages		x
Chef de produit de tourisme		x
<b>Personnel de l'industrie hôtelière</b>		
Valet / Femme de chambre / Housekeeping		x
Réceptionniste hôtelier - chef de réception		x
<b>Personnel de la restauration</b>		
Commis de cuisine		x
Cuisinier	x	
Chef de partie	x	
Serveur en restauration		x
Chef de rang		x
Barman		x
Chef de cuisine	x	
Responsable de restauration à service rapide		x
<b>Personnel de café, bar, brasserie</b>		
Serveur de bar-brasserie		x
<b>Professionnel de l'intervention sociale et culturelle</b>		
Moniteur sportif		x
<b>Personnel de type artisanal</b>		
Boulangier	x	
Pâtissier		x
Abatteur (transformation des viandes)	x	
Découpeur désosseur	x	
Boucher	x	



Horeca, Alimentation, Tourisme

Offre de  
formation/enseignement  
& Métiers Prioritaires  
de l'IBEFE Hainaut-Centre

## Diapositive 12

---

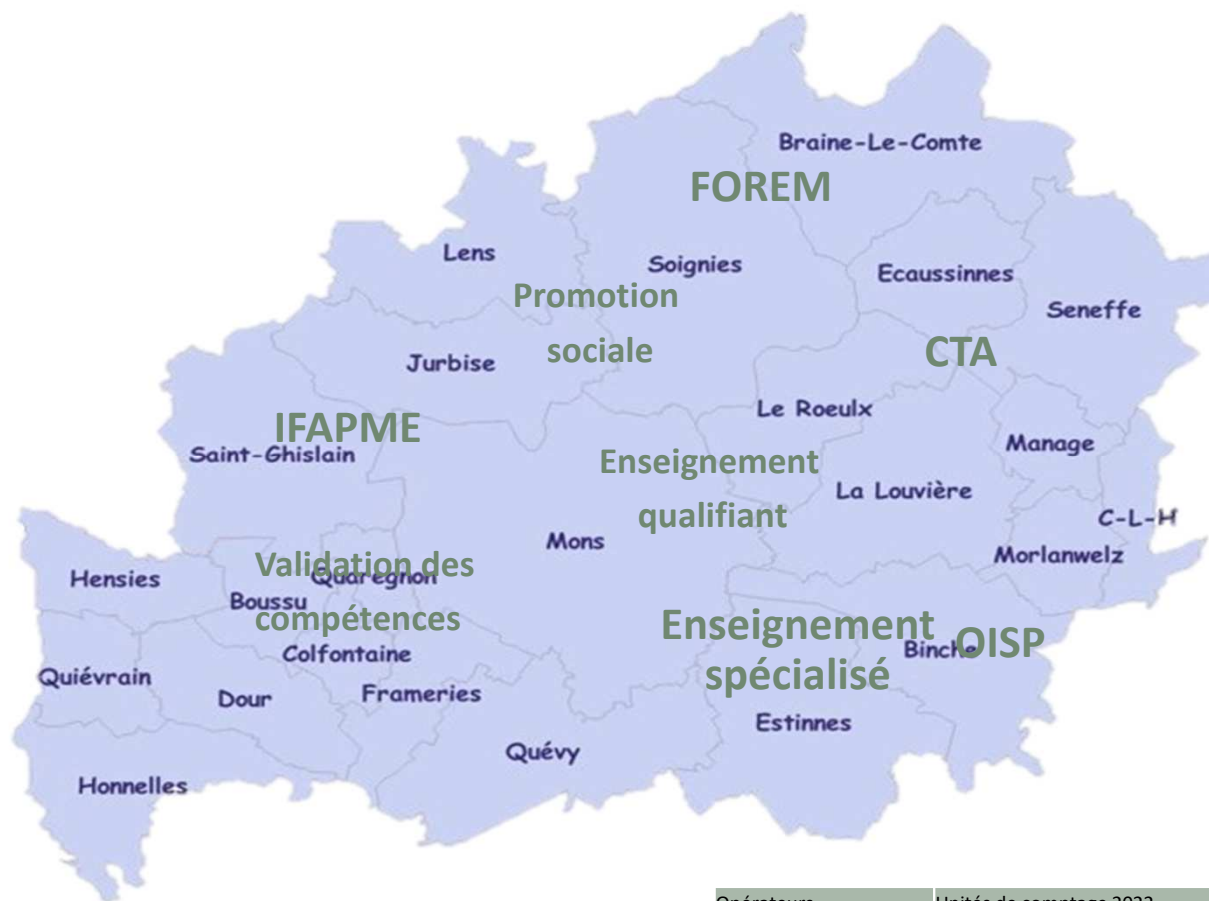
**DBF17** Rappel, ajouter une dia avec les sources des données par opérateur  
DE BRUYN Fabrice; 22-08-22

# Aperçu des opérateurs

**Horeca**  
**Alimentation**  
**Tourisme**



**BASSIN EFE**  
RECHERCHE, INNOVATION, DÉVELOPPEMENT QUALIFIANT, FORMATION, EMPLOI  
**HAINAUT CENTRE**



Opérateurs	Unités de comptage 2022
Enseignement PE	Inscrits au 15 janvier 2021 (3ème degré)
Enseignement Alt.	Inscrits au 15 janvier 2021 (3ème degré)
Enseignement spécialisé	Inscrits 2020-21
Forem	Contrats 2021 (DE, Etudiants, travailleurs)
IFAPME	Inscrits 2020-21
Promotion sociale	Inscrits (max) 2018-19
Centre de compétence	Contrats 2021 (DE, Etudiants, travailleurs)
CISP	Inscrits 2020




**BASSIN EFE**  
INSTANCES BASSIN • ENVIRONNEMENT QUALITÉ • FORMATION • EMPLOI  
**HAINAUT CENTRE**

# Les thématiques communes

Les thématiques communes de l'IBEFE comprennent :

- **Une liste des métiers prioritaires** pour le développement de la programmation de l'offre : métiers prioritaires à créer et à maintenir ;
- **Des recommandations sur des métiers, ainsi que sur d'autres enjeux transversaux et globaux** : adaptation du contenu ou de la pédagogie de certaines offres, orientation et promotion des métiers, places de stages et alternance, partage des équipements pédagogiques, etc.

- **Les Métiers Prioritaires « Création »** : L'IBEFE formule une « recommandation de création » lorsque l'offre actuelle d'enseignement et/ou de formation est estimée insuffisante ou mal répartie géographiquement pour couvrir les besoins socio-économiques du territoire ou que les parcours de formation sont estimés incomplets. Il est alors recommandé la création d'offres nouvelles ou supplémentaires.
- **Les Métiers Prioritaires « Maintien »** : L'IBEFE formule une « recommandation de maintien » lorsque l'offre d'enseignement et/ou de formation existante est suffisante et nécessaire pour assurer la continuité des parcours de formation, l'équilibre géographique de l'offre et pour couvrir les besoins socio-économiques identifiés dans le bassin. Dans le cas où une offre d'enseignement ou de formation disparaît, l'IBEFE soutient la création d'une nouvelle offre équivalente.



**6 métiers prioritaires**  
identifiés en 2021  
dans les Thématiques  
Communes de l'IBEFE  
Hainaut centre

### Métiers Prioritaires « Création »

- Boucher
- Exploitant de maison d'hôte (Formation adultes)
- Employé de café, bar-brasserie

### Métiers prioritaires au « Maintien »

- Boulanger
- Pâtissier
- Commis de cuisine/personnel de cuisine



## Boucher - Traiteur

### Recommandation 2021 de L'IBEFE Hainaut centre « Création » (Formation initiale et pour adultes)

La demande d'emploi pour ce métier est très importante ; il figure régulièrement dans la liste des métiers en tension de recrutement. Au niveau de l'enseignement qualifiant, aucune filière n'est répertoriée au niveau du Bassin. Concernant la formation pour adulte, l'offre est bien présente sur le territoire notamment via l'IFAPME et les partenariats avec le Centre de compétence Epicuris. Toutefois, et en insistant sur la complémentarité à assurer avec l'offre existante, l'IBEFE pointe un potentiel de création par rapport au profil « Boucher de grande distribution » et pour des formations spécifiques « Désosseur, découpeur, préparateur ». Ces profils sont recherchés par les entreprises et peuvent être plus facilement accessibles pour certains demandeurs d'emploi.

Opportunités d'emploi

Opportunités en hausse, +53% entre 2020 et 2021

Tension marché du travail

Métier attractif et en pénurie 2022

Enseignement et formation

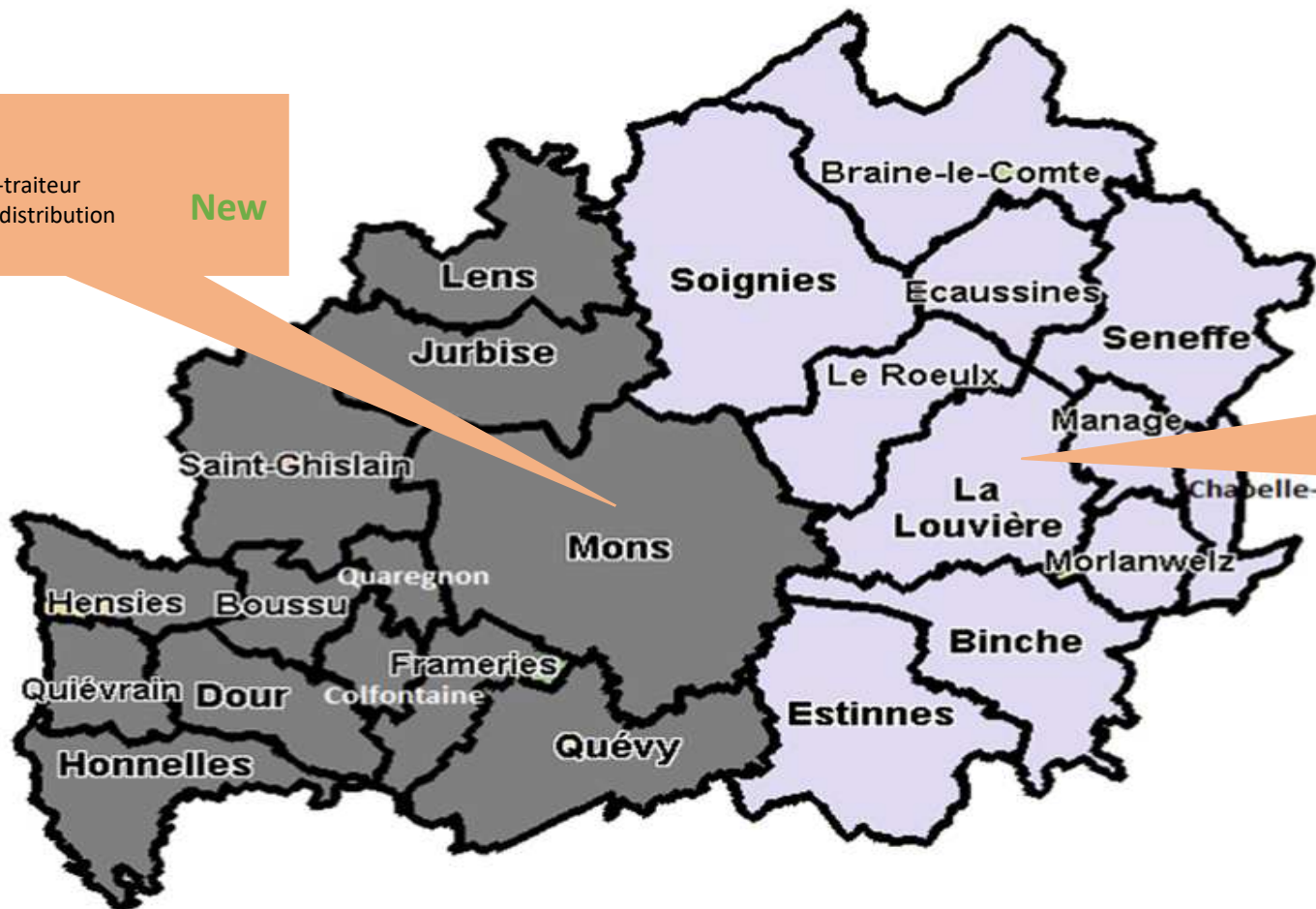
Pas de nouveaux opérateurs, mais nouvelles filières à l'IFAPME

# Boucher

IFAPME :

- Boucher-charcutier
- Boucher-charcutier-traiteur
- Boucher de grande distribution

New



IFAPME :

- Boucher-charcutier
- Boucher-charcutier-traiteur
- Boucher de grande distribution
- Boucher
- Chef boucher

New

# Employé de café, bar- brasserie

## Recommandation 2021 de L'IBEFE Hainaut centre « Création » (Alternance)

- Le métier est attractif sur le long terme, même si le secteur Horeca est actuellement durement touché par la crise sanitaire. L'offre de formation et d'enseignement n'est pas présente sur le Bassin. Dans ce contexte, l'IBEFE souhaite privilégier l'approche en alternance qui permet mieux de placer les personnes formées dans les conditions d'exercice du métier.

Opportunités  
d'emploi

Hausse des opportunités d'emploi gérées par Le Forem de 25 à 104 offres entre 2020 et 2021

Tension  
marché du  
travail

→ Métier attractif et identifié comme critique en 2022

Enseignement  
et formation

Projets d'ouverture dans l'enseignement de promotion sociale

## Employé de café, bar- brasserie

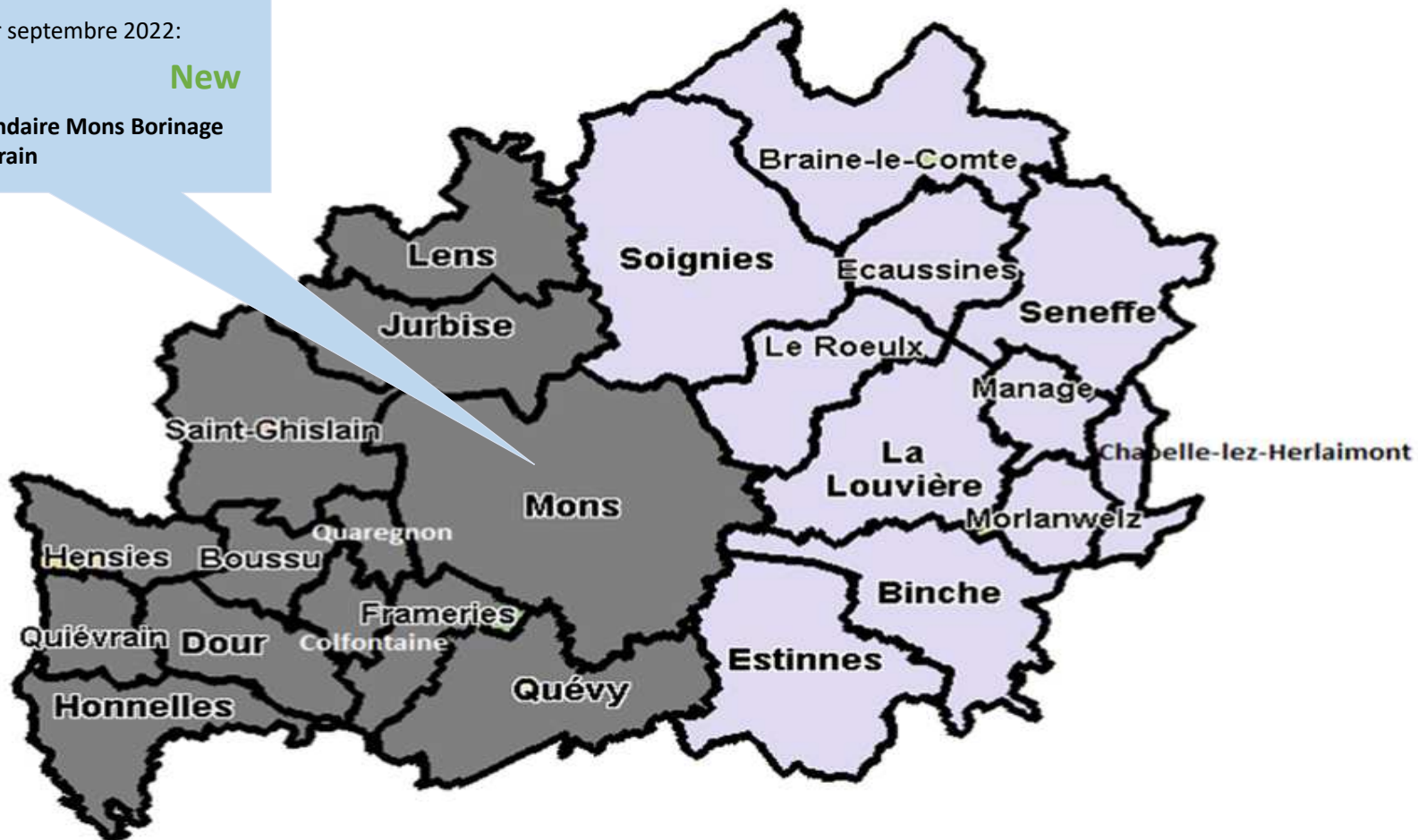
Projets d'ouverture pour septembre 2022:

Barman/Barmaid :

Promotion sociale secondaire Mons Borinage

IEPSCF Jemappes Quiévrain

**New**



# Exploitant de maison d'hôte

## Recommandation 2021 de L'IBEFE Hainaut centre « Création » (Formation pour adultes)

Le développement des séjours en maisons d'hôte ou gîtes chez l'habitant s'est fortement accru au cours des dernières années, en lien avec un phénomène d'uberisation global de la société. La crise sanitaire a également relancé le tourisme de proximité. Une offre de formation complémentaire pour adultes pourrait permettre à certains publics de créer leur propre emploi.

Opportunités d'emploi

Pas de données disponibles

Tension marché du travail

Pas de données disponibles

Formation

Pas de filière sur le territoire, l'IFAPME organise toutefois une formation\* « création de gîtes et chambres d'hôtes » à Mons

\* Les Formations continues IFAPME ne sont pas répertoriées dans les informations transmises à l'IBEFE

# Boulangier Pâtissier

## Recommandation 2021 de L'IBEFE Hainaut centre « Maintien » (Formation initiale et adultes)

La formation est bien couverte sur le territoire ; néanmoins le recrutement reste difficile, certainement aussi en raison d'une image inadéquate de la réalité du métier, même pour des jeunes déjà engagés en formation. En effet, les horaires du cursus et des stages ne confrontent pas les apprenants aux conditions de travail difficiles du métier. L'offre de formation ayant été récemment renforcée en formation initiale notamment, la priorité va au soutien et au maintien de l'offre existante.

Opportunités  
d'emploi

Opportunités en hausse, +96% (Boulangier) et 43% (pâtissier) entre 2020 et 2021

Tension  
marché du  
travail

Métier attractif et identifié  
pénurie (boulangier) ou  
critique (pâtissier) en 2022

Enseignement  
et formation

Nouvelles offres de formation à  
l'IFAPME et projet d'ouverture dans  
l'enseignement qualifiant

# Boulangers - Pâtisseries

IFAPME :

- Boulanger – pâtissier
- Boulanger – pâtissier artisan
- Pâtissier
- Ouvrier boulanger-pâtissier

New

Au four et au moulin :

- Boulangerie - Pâtisserie

+ 1 création soutenue par la Chambre  
Enseignement Qualifiant pour septembre 2022 :

**Lycée provincial des sciences et des  
technologies : Patron boulanger-pâtissier-  
chocolatier**

New

Lycée provincial des sciences  
et des technologies :

- Boulanger - Pâtissier

Prom. Soc secondaire Borinage :

- Boulanger - Pâtissier

IEPSCF Mons Jemappes :

- Boulanger - Pâtissier

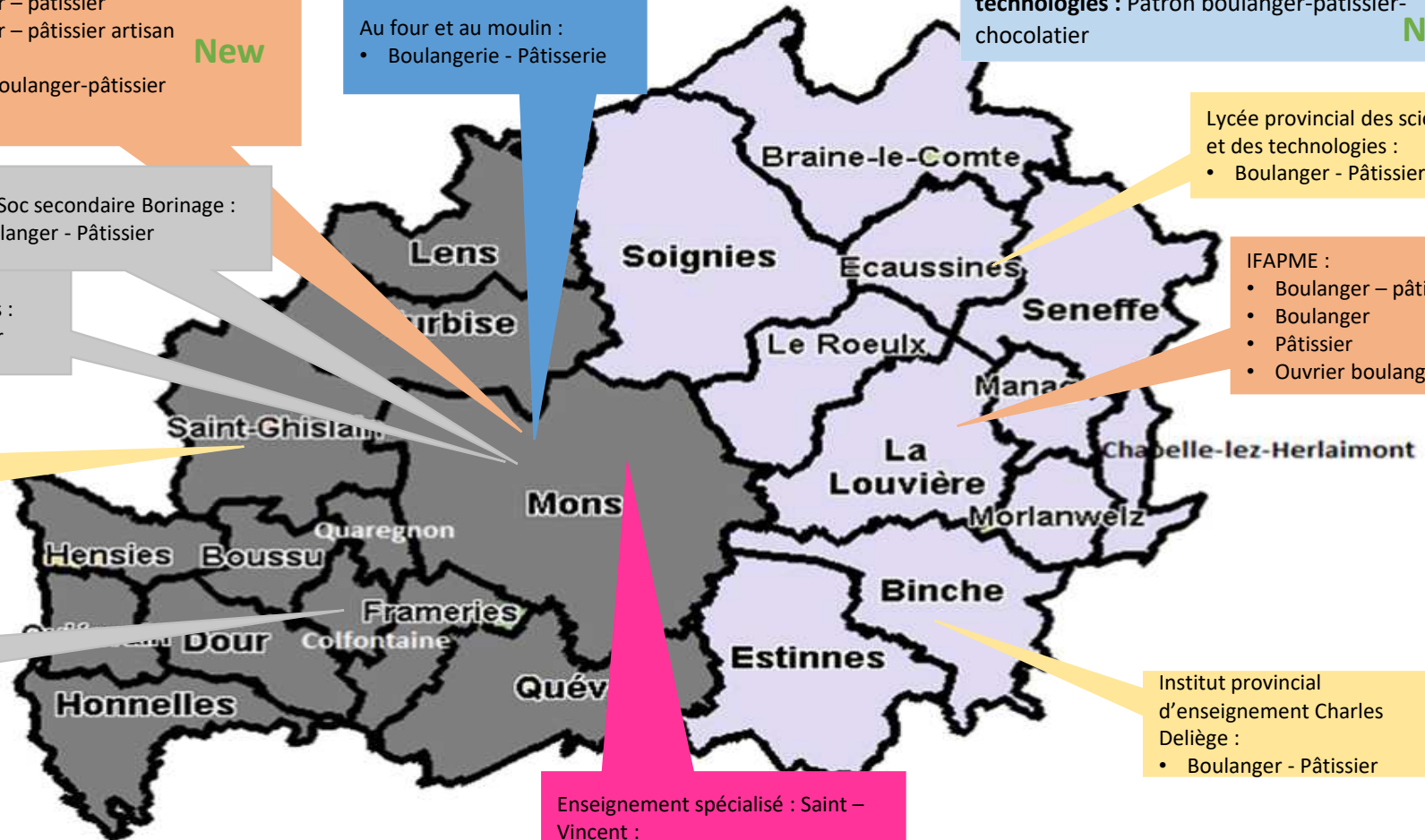
Lycée provincial  
d'enseignement technique  
du Hainaut :

- Boulanger - Pâtissier

IFAPME :

- Boulanger – pâtissier
- Boulanger
- Pâtissier
- Ouvrier boulanger-pâtissier

New



IEPSCF Colfontaine :

- Boulanger - Pâtissier

Institut provincial  
d'enseignement Charles  
Deliège :

- Boulanger - Pâtissier

Enseignement spécialisé : Saint –  
Vincent :

Agent de fabrication du secteur  
alimentaire

New

## Commis de cuisine/personnel de cuisine

### Recommandation 2021 de L'IBEFE Hainaut centre « Maintien » (Formation initiale et adultes)

La crise sanitaire a provoqué la fuite du personnel du secteur Horeca. Avec la reprise des activités, la demande risque de s'accroître sur les métiers de la cuisine. Tous les travailleurs ne réintégreront pas le secteur et la problématique sera de trouver du personnel qualifié pour répondre à la demande. Si l'offre de formation et d'enseignement est bien pourvue sur le Bassin, la crainte est aussi que les filières de formation/enseignement n'attirent plus un public refroidi par rapport à un secteur moins sécurisant au niveau de l'emploi.

Opportunités d'emploi

Opportunités en forte hausse, +114% entre 2020 et 2021

Tension marché du travail

Métier identifié critique en 2022

Enseignement et formation

Projets d'ouverture dans l'enseignement de promotion sociale et nouvelle offre Forem en partenariat.



# Commis de cuisine

Projets d'ouverture pour septembre 2022:  
**1<sup>er</sup> commis de cuisine:**  
 IEPSCF Jemappes Quiévrain  
 IEPSCF Colfontaine **New**

Enseignement spécialisé :  
 EPSIS :  
 • Commis de cuisine

Institut Technique Saint Gabriel :  
 • Commis de cuisine

IFAPME :  
 • Commis – collaborateur de cuisine

Quinquet :  
 • Cuisine et petite restauration

Enseignement spécialisé : EPSIS  
 Roger Roch  
 • Commis de cuisine de collectivité

AID Hainaut centre :  
 • Restauration et cuisine de collectivité

• Prom. Soc. Secondaire Borinage :  
 • Commis de cuisine

Enseignement spécialisé :  
 Les Rocailles :  
 • Commis de cuisine  
 • Commis de cuisine de collectivité

IEPSCF Mons Jemappes  
 • Commis de cuisine

Enseignement spécialisé :  
 René Thone :  
 • Commis de cuisine de collectivité

Le Forem (partenariat): **New**  
 • Commis de cuisine

Enseignement spécialisé :  
 La clairière :  
 • Commis de cuisine

Cours ménagers et professionnels de la ville de La Louvière  
 • Commis de cuisine

CEFA Institut Saint Luc :  
 • Commis de cuisine

CPAS La Louvière Ferme d'Alsamme :  
 • Restauration

IEPSCF Dour  
 • Commis de cuisine

CEFA Morlanwelz:  
 • Commis de cuisine

IEPSCF Colfontaine  
 • Commis de cuisine

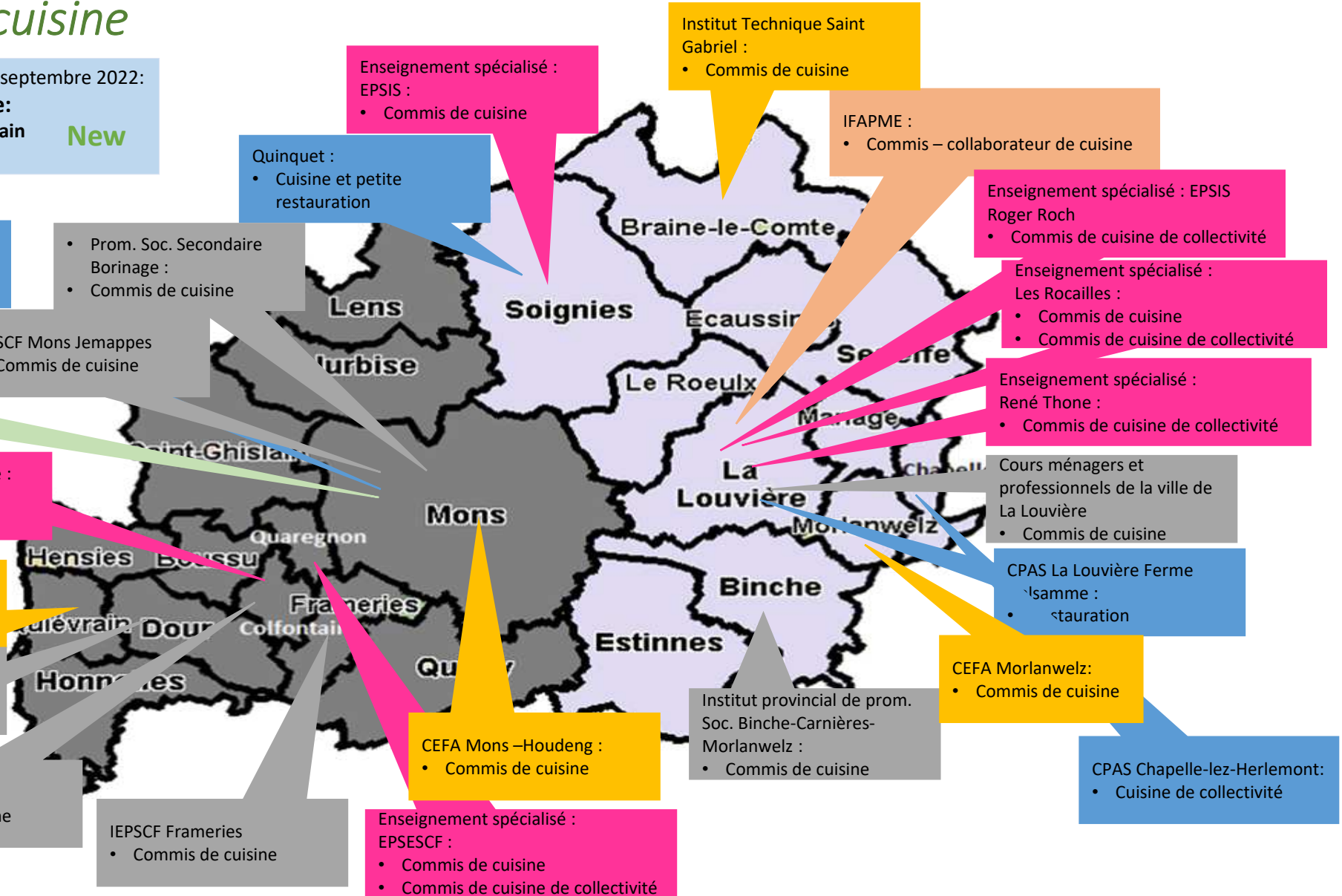
IEPSCF Frameries  
 • Commis de cuisine

Institut provincial de prom. Soc. Binche-Carnières-Morlanwelz :  
 • Commis de cuisine

CEFA Mons –Houdeng :  
 • Commis de cuisine

CPAS Chapelle-lez-Herlemont:  
 • Cuisine de collectivité

Enseignement spécialisé :  
 EPSESCF :  
 • Commis de cuisine  
 • Commis de cuisine de collectivité



Les autres métiers couverts par l'offre  
de formation et d'enseignement sur le  
Bassin Hainaut-Centre

---

Libellés métier	Opérateur
Agent d'accueil	CISP Enseignement PE Forem
Agent d'accueil en tourisme	Enseignement PE promotion sociale
Animateur	CISP Enseignement PE IFAPME promotion sociale
Chef de cuisine de collectivité Chocolatier, confiseur, glacier	Enseignement PE Enseignement PE IFAPME promotion sociale
Cuisinier	Enseignement PE IFAPME promotion sociale
Cuisinier de collectivité	CISP Enseignement PE IFAPME
Directeur d'hébergement Serveur en restauration	Enseignement PE Enseignement Alt Forem IFAPME
Sommelier	promotion sociale





# Merci



IBEFE Hainaut centre



065/409 336

064/289 279



isabelle.salmon@forem.be  
fabrice.debruyne@forem.be



<http://www.bassinefe-hainautcentre.be/>