

«Le consommateur doit s'attendre à des horaires plus restrictifs» - 26/09/2019**Arlon -**

Thierry Neyens, le manque de serveurs, de commis de cuisine, de cuisiniers, se fait sentir dans toute la Wallonie. Et encore plus dans notre province?

Le sujet n'est pas nouveau. La problématique est liée à l'attractivité du métier. Et dans les régions limitrophes, il y a la tentation d'aller travailler à l'étranger, au Grand-Duché.

Pour le salaire?

Les barèmes ont été revus à la hausse en Belgique. L'attractivité salariale est là. Mais il y a une demande de plus en plus axée sur les loisirs, de ne plus avoir des horaires coupés, de ne pas travailler les week-ends. Ce qui est possible dans de plus grosses structures, dans des grosses boîtes, des résidences services. Ces grosses structures, il y en a beaucoup au Grand-Duché.

Dans l'Écho, on peut lire qu'un serveur gagne 1 600€ net par mois en Belgique?

La première année, sans les primes du dimanche, sans les pourboires. Sinon, on grimpe vite au-delà de 2000€ net.

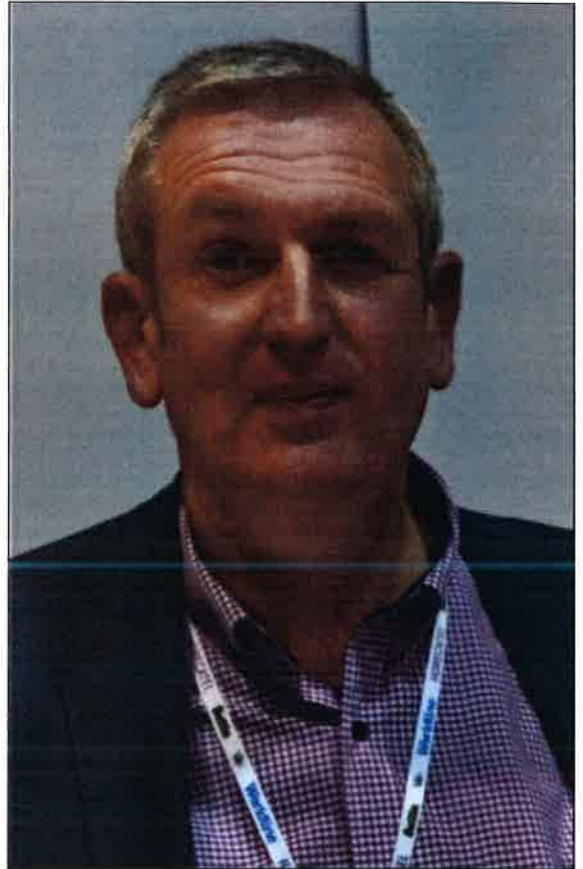
Comment remédier à cette pénurie si le salaire n'est pas vraiment en cause?

Dans une région comme la nôtre qui présente un faible taux de chômage, il n'y a pas de glissement, de réserves à former. Et si on veut «importer» de la main-d'œuvre, il y a le problème du coût de l'immobilier. Le consommateur doit s'attendre à des horaires plus restrictifs, des restaurants qui ferment plus tôt, qui n'ouvrent pas le week-end ou en soirée. Des exploitants indépendants, qui travaillent avec de petites équipes, sont au bord du burn-out.

Ne faudrait-il pas redorer l'image du serveur, pour attirer plus de jeunes vers les formations?

Il y a une dévalorisation de l'image, c'est vrai. Pourtant, il n'est pas déshonorant de travailler avec ses mains, au service d'autres personnes. D'un autre côté, il y a des émissions de télé-réalité (NDLR: comme Top Chef) qui donnent envie de se lancer, mais qui n'envoient pas une image en phase avec la réalité du secteur.

Et puis, on pense à tort qu'un serveur n'est qu'un porteur d'assiettes, c'est aussi un gestionnaire, qui doit avoir le contact avec le client, connaître les produits. Il est parfois pris entre l'enclume de la cuisine et le marteau d'un client qui peut se montrer très difficile. Il faut savoir gérer la pression.



Au niveau des formations, il faut s'inspirer du modèle français, en proposant plus de stages, des formations en alternance. Le secteur horeca est très sensible à la formation (NDLR: via entre autres Horeca Formation Wallonie). Le problème, c'est qu'après 2 ou 3 ans, le personnel s'en va. Et on reforme, on reforme.

(L'Avenir)



Lavenir.net veille sur vos données personnelles

Lavenir.net accorde la plus haute importance aux données personnelles que vous lui avez confiées. **Lire notre politique de confidentialité**

L'utilisation de cookies nous permet de personnaliser votre expérience sur notre site et d'analyser notre trafic. Nous partageons des informations sur l'utilisation de notre site avec de partenaires de médias sociaux, de publicité et d'analyse. **En savoir plus sur l'utilisation des cookies.**