**14ème concours « Il était une fois le maître d’hôtel de demain »**

**« Pourquoi travaille-t-on en restauration ? » : remise des prix**

**Le podium**

Ce concours, lancé pour la première fois en 2009 grâce à l’association d’un grand professionnel parisien (Denis Courtiade) devenu depuis, et par deux fois, meilleur maître d’hôtel du monde, et d’une enseignante jurassienne (Corinne Hacquemand) a dévoilé ce vendredi 11 mars son 14ème podium.

C’est donc **Paul Martin**, étudiant en **2ème année de BTS MHR au lycée d’Etat H. Friant de Poligny** qui remporte le **1er** **prix** grâce à une analyse dynamique et incarnée de la situation et à des propositions intéressantes. Il aura donc l’opportunité d’aller déjeuner au restaurant gastronomique du Plaza Athénée.

La **2ème  place** a été remportée par **Andrea** **Burla**, apprenti au restaurant L’Etang du Moulin à Bonnetage, et la **3ème place** a été attribuée au dossier proposé par **Manon** **Pons** et **Maeva** **Cart-Lamy**.

**L’analyse des étudiants**

Le contexte actuel, post-Covid, exacerbe les **difficultés de recrutement** qui existaient déjà dans les métiers de la restauration, et notamment dans les métiers de la salle.

Les chiffres des salariés manquant dans le secteur des HCR donnent le vertige parfois : d’une estimation de 100 000 en avril 2021, nous sommes passés à plus de 230 000 en septembre 2021 et même 308 000 estimés à l’horizon 2022. Devant ce constat, chaque organisation professionnelle, chaque blog, chaque élu, chaque journaliste, chaque professionnel, chaque table ronde s’est mis(e) à proposer des solutions souvent différentes et peut-être toutes pertinentes néanmoins tant il semble difficile d’attirer les candidatures vers nos métiers. La rémunération ainsi que les conditions de travail sont souvent dénoncées, ces dernières étant à prendre au sens le plus large comme définies par la Dares.

Mais qu’en pensent les générations montantes ?

Les analyses de ces étudiants soulignent que leurs motivations au travail sont liées au **besoin de prendre leur indépendance**, de **gagner en expérience** mais aussi au **besoin d’appartenance à une équipe soudé**e, où les rapports chaleureux et l’entraide sont valorisés et ayant la capacité à devenir « **une seconde famille** ».

Dans un premier temps, le salaire ne leur semble pas être le critère prévalant : **ils souhaitent avant tout qu’on leur fasse confiance,** qu’on leur donne des défis à relever, qu’on leur confie des responsabilités car ils sont attachés au fait **que leur famille soit fière d’eux**.

Ils soulignent également l’importance pour eux de ne pas tomber dans la routine, de **vivre des expériences professionnelles multiples** pour expérimenter d’autre segments de clientèle, d’autres techniques ou pour voyager à travers le monde afin de découvrir d’autres manières de table, d’autres gastronomies.

**Leur grande mobilité professionnelle pourrait les faire paraître instables, mais force est de constater que la curiosité est un moteur puissant pour eux.**

Enfin -et ce challenge restera sans doute l’un des plus importants à relever- il est important pour eux de pouvoir **équilibrer vie privée et vie professionnelle.**

CH/DC