Formation professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration en Allemagne

Apprenez un métier d'avenir dans l'hôtellerie et la restauration (HoGa) en Allemagne. Vous trouverez ici des informations sur la formation professionnelle, les métiers les plus recherchés et les perspectives pour la suite.

Sur cette page

- Hôtellerie et restauration : des perspectives pour les travailleurs qualifiés
- Les formations les plus recherchées dans la restauration et l'hôtellerie
- Où puis-je suivre ma formation professionnelle ?
- Combien vais-je gagner pendant ma formation ?
- Quelles conditions dois-je remplir ?
- Perspectives après la formation

Une formation dans l'hôtellerie et la restauration (« HoGa ») vous offre non seulement de nombreuses opportunités de carrière, mais aussi un début de carrière intéressant en Allemagne. Renseignez-vous dès

maintenant sur les métiers potentiels du secteur et trouvez la place de formation qui vous convient.

Hôtellerie et restauration : des perspectives pour les travailleurs qualifiés

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration offre des métiers variés dans lesquels le contact avec les gens est central : accueillir les client(e)s à l'hôtel, les enchanter avec l'art culinaire ou travailler sur des processus standardisés dans les groupes de restauration - les opportunités sont nombreuses. Le travail est très varié et comporte de nombreux défis. La flexibilité, le plaisir de communiquer et le talent d'organisation sont ici particulièrement importants pour veiller à ce que tout se passe bien et que les client(e)s soient satisfait(e)s.

51 582

personnes ont suivi une formation professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration (année : 2025).

64,4%

des apprenti(e)s étrangers(ères) dans le métier de travailleur(euse) qualifié(e) en restauration étaient de nationalité étrangère (année : 2023).

206 105

entreprises étaient présentes dans le secteur (année : 2024).

Les formations les plus recherchées dans la restauration et l'hôtellerie

Quelle formation peut-on suivre dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie ? Voici les métiers les plus importants dans la formation en alternance (Malheureusement, les liens suivants ne sont disponibles qu'en allemand. Nous vous recommandons d'utiliser un logiciel de traduction) :

- **Employé(e) qualifié(e) de restauration**
- **Employé(e) qualifié(e) de restaurants et de restauration évènementielle**
- **Employé(e) qualifié(e) de groupes de restauration**

- **Employé(e) qualifié(e) d'hôtel**
- **Cuisinier(ère)**
- **Employé(e) qualifié(e) de cuisine**
- **Employé(e) de commerce en gestion hôtelière**

Il existe en outre des **formations entièrement scolaires** dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Chacun de ces métiers a sa propre spécialisation, comme par exemple la cuisine, le service dans un restaurant ou le conseil aux client(e)s. En fonction du métier, la formation dure entre 2 et 3 ans.

Vidéo : faire carrière dans l'hôtellerie et la restauration

Où puis-je suivre ma formation professionnelle ?

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, il existe de nombreuses possibilités de suivre une formation professionnelle. En général, elle se déroule en alternance : cela signifie que vous apprenez le travail pratique directement dans une entreprise et que vous allez à l'école professionnelle pour la théorie. Pour en savoir plus, consultez notre page « Formation professionnelle en alternance ».

Voici les employeurs typiques (pour la formation en alternance) :

- les hôtels
- les restaurants et cafés
- les services traiteur
- les bateaux de croisière
- les chaînes de groupes de restauration (fast-food, cafés, entreprises franchise)

Si vous suivez une formation **purement scolaire**, vous allez à l'école professionnelle. Dans ce cas, vous ne recevez pas d'argent, mais devez financer vous-même votre formation.

Combien vais-je gagner pendant ma formation ?

En Allemagne, vous percevez une rémunération mensuelle versée par votre entreprise de formation pendant votre formation professionnelle. Le montant de cette rémunération dépend du métier que vous avez choisi,

de la région, de l'entreprise concernée et de l'année de formation.

Vous trouverez des informations sur le montant de la rémunération de formation pour **le secteur de l'hôtellerie et de la restauration s**ur le site **BERUFENET de l'Agence fédérale pour l'emploi (BA)**. Indiquez ici le métier pour lequel vous suivez une formation, puis consultez la fiche descriptive correspondante.

Voici ce que vous devez également savoir concernant la rémunération de formation :

- Vous devez payer des **cotisations sociales** sur votre rémunération brute, par exemple pour l'assurance maladie, l'assurance retraite et l'assurance chômage. Ces cotisations sont automatiquement prélevées avant que le revenu net ne soit versé sur votre compte bancaire.
- En général, vous n'avez pas à payer d'impôt sur le revenu pendant votre formation, car votre revenu est probablement inférieur au **seuil d'imposition**.
- Dans ce secteur, le travail posté est également possible, ce qui donne généralement droit à des primes.
- Il est possible que vous receviez des pourboires, par exemple si vous travaillez dans un restaurant.

Vos droits pendant votre apprentissage

En tant qu'apprenti, vous disposez de droits bien définis, tels que le droit à un équipement adapté et à des tâches qui relèvent véritablement de votre apprentissage.

Vous avez des questions ? « **Faire Integration** » vous propose des conseils gratuits. Vous trouverez également un aperçu complet de toutes les réglementations essentielles dans le guide « **Informations sur la formation en Allemagne** ».

Quelles conditions dois-je remplir ?

Afin d'effectuer une formation professionnelle, vous avez généralement besoin d'un diplôme de fin d'études secondaires. Si vous suivez une formation en alternance, vous n'avez pas besoin de le faire reconnaître pour votre **visa**. Pour une formation professionnelle en établissement scolaire, une reconnaissance du diplôme de fin d'études secondaires étranger peut être nécessaire. Pour une formation professionnelle, de bonnes

connaissances en allemand sont très importantes, par exemple pour l'école professionnelle. Il est également possible de suivre un cours de langue en Allemagne afin de vous préparer à la formation. Vous trouverez plus de détails sur les conditions générales d'une formation professionnelle **ici**.

En plus de cela, on attend des candidat(e)s à une formation dans le secteur de l'hôtellerie ou de la restauration :

- du plaisir au contact avec les gens
- de la capacité à travailler en équipe
- du talent d'organisation
- de la flexibilité et de la volonté de travailler le soir, le week-end ou les jours fériés

La connaissance de langues étrangères est un avantage dans ce secteur, par exemple pour la communication avec les touristes internationaux.

Vous avez déjà fait une formation dans un autre métier ou vous avez déjà travaillé ou étudié ? Pas de problème ! Vous pouvez tout à fait suivre une formation professionnelle en plus. Si vos expériences précédentes sont en rapport avec la formation dans la restauration ou l'hôtellerie, cela peut même être un avantage. Il n'est pas nécessaire de faire reconnaître vos qualifications précédentes.

Perspectives après la formation

L'hôtellerie et la restauration sont des secteurs à forte croissance en Allemagne. Après avoir terminé votre formation professionnelle avec succès, vous avez de bonnes chances de signer un contrat de travail avec votre entreprise de formation. En effet, les travailleurs et travailleuses qualifié(e)s sont particulièrement recherché(e)s par les entreprises en Allemagne.

Même en tant que travailleur ou travailleuse qualifié(e) ayant terminé la formation professionnelle, vous avez des perspectives de **formation continue** et d'évolution : par exemple en tant que **directeur ou directrice de restaurant**, **chef ou cheffe de cuisine agréé(e) (licence professionnelle)** ou directeur ou directrice d'hôtel. Il est également possible de se **mettre à son propre compte** ! Ou alors préféreriez-vous faire des études après ? Vous avez de nombreuses options à votre disposition une fois que vous avez terminé votre formation.

Pour en savoir plus sur les possibilités générales après une formation, consultez la rubrique « **Perspectives après la formation** ». Vous pouvez vous renseigner sur les possibilités spécifiques par métier de formation sur **BERUFENET**.

Salaire après la formation

Le meilleur moyen de connaître les niveaux de salaire actuels est de faire une recherche en ligne. Les salaires varient en fonction de la spécialisation. Comme pour la rémunération pendant la formation, le salaire varie en fonction du **Land** dans lequel vous travaillez, de la taille de l'entreprise et du fait que l'employeur paie selon une **convention collective** ou non. Renseignez-vous donc toujours en fonction de votre propre situation et utilisez plusieurs sources. Consultez par exemple **l'aperçu des rémunérations** de l'Agence fédérale pour l'emploi. Vous pouvez également utiliser les logiciels de recherche pour trouver d'autres exemples de salaires pour le métier de votre choix sur des sites privés.

Brut ou net ? Ce qu'il faut savoir

Les salaires sont indiqués en brut. Cela signifie qu'il faut encore déduire les impôts et les cotisations de sécurité sociale avant d'obtenir votre salaire net. Pour en savoir plus, consultez la rubrique « **Salaire, impôts et sécurité sociale** ».

Plus d'informations sur le web

NETZWERK Unternehmen integrieren Flüchtlinge

Fiche de vocabulaire pour les employés du secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme (en anglais, espagnol, français et portugais).

Imprimer la page

URL: https://www.make-it-in-germany.com/fr/etudes-formation-professionnelle/formation-professionnelle/metiers-demandes/hotellerie-restauration
Date: 2026-11-05 08:53:08 GMT