



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Management et Ingénierie de la Restauration Collective »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Les rationalités dans le parcours et l'insertion professionnelle des étudiants de MASTER Management et Ingénierie de la Restauration Collective

Présenté par :

Valentin GUEDRAT

Année universitaire : **2019/2020**

Sous la direction de : **Cyrille Laporte**



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Management et Ingénierie de la Restauration Collective »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Les rationalités dans le parcours et l'insertion professionnelle des étudiants de MASTER Management et Ingénierie de la Restauration Collective

Présenté par :

Valentin GUEDRAT

Année universitaire : **2019/2020**

Sous la direction de : **Cyrille Laporte**

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier mon maître de mémoire, Monsieur Cyrille Laporte, qui a su me guider dans mes choix tout au long de mon mémoire en se montrant disponible.

Je remercie également l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'ISTHIA notamment Monsieur Serra-Maillol pour ses conseils méthodologiques, et monsieur Pech et Madame Touhiri pour leur suivi cette année.

Je remercie enfin toutes les personnes interrogées au cours de ce travail, que ce soit les anciens étudiants et les étudiants actuels de Master MIRC de l'ISTHIA.

Enfin, ma famille, pour son soutien moral et son aide dans la correction de ce travail.

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

Sommaire

REMERCIEMENTS	4
SOMMAIRE	6
INTRODUCTION	8
PARTIE 1 : CONTEXTUALISATION	10
INTRODUCTION PREMIERE PARTIE	11
CHAPITRE 1: PRESENTATION DU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	12
1. <i>Restauration hors foyer</i>	12
2. <i>La restauration collective</i>	13
CHAPITRE 2: LE SECTEUR DE L'INGENIERIE DE LA RESTAURATION	17
1. <i>Présentation</i>	17
2. <i>Déroulement d'une opération d'investissement</i>	18
3. <i>Organisation du secteur</i>	20
4. <i>D'un point de vu salaire et emploi</i>	21
CHAPITRE 3: LE RECRUTEMENT ET LE MANAGEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE ET DANS LES METIERS DE L'INGENIERIE : DES SECTEURS EN CRISE ?.....	22
1. <i>Construction sociale du cuisinier : entre restauration collective et restauration commerciale</i>	22
2. <i>Des difficultés de recrutement</i>	27
3. <i>Un management complexe</i>	31
4. <i>Le rapport vie privée/ vie professionnelle : entre coupure et continuité</i>	37
CONCLUSION PREMIERE PARTIE	41
PARTIE 2 :	42
INTRODUCTION DEUXIEME PARTIE.....	43
CHAPITRE 1: CADRAGE THEORIQUE ET PROBLEMATISATION	44
1. <i>De l'individualisme méthodologique à la théorie du choix rationnel</i>	44
2. <i>L'action rationnelle et la rationalité</i>	48
3. <i>Problématisation et hypothèses</i>	57
CHAPITRE 2: LE TERRAIN D'INVESTIGATION.....	59
1. <i>Les enjeux du stage de dernière année</i>	59
2. <i>La structure d'accueil</i>	59
3. <i>Les objectifs de la recherche</i>	60
CHAPITRE 3: LA CONSTRUCTION DES OUTILS	62
1. <i>La méthode quantitative</i>	62
2. <i>Les entretiens compréhensifs</i>	68
3. <i>Construction de la grille d'entretien</i>	68
4. <i>L'échantillonnage</i>	72
CONCLUSION SECONDE PARTIE	76
PARTIE 3 : ANALYSE DES ENTRETIENS ET REPONSES AUX HYPOTHESES	78
INTRODUCTION TROISIEME PARTIE.....	79
CHAPITRE 1: ANALYSE THEMATIQUE	80
1. <i>Grille d'analyse des entretiens</i>	80

2. <i>Présentation descriptive des résultats</i>	87
CHAPITRE 2: TRADUCTION ET INTERPRETATION DES RESULTATS	96
1. <i>Les conditions de travail : un élément déclencheur de la décision de poursuite d'étude</i>	96
2. <i>Le lien terrain : facteur déterminant du choix de carrière poussant vers la restauration collective</i>	100
3. <i>L'ingénierie : un éloignement trop important du parcours initial de l'étudiant ?</i>	104
CHAPITRE 3: PRECONISATIONS ET RETOURS	110
1. <i>Préconisations pour le milieu professionnel, universitaire et scolaire</i>	110
2. <i>Retours théoriques et méthodologiques</i>	115
CONCLUSION TROISIEME PARTIE :	121
CONCLUSION GENERALE	123
BIBLIOGRAPHIE	126
ANNEXES	128
TABLE DE ANNEXES	373
TABLE DES FIGURES	374
TABLE DES TABLEAUX	375
TABLE DES MATIERES	376

Introduction

Les rationalités dans le parcours et l'insertion professionnelle des étudiants de MASTER Management et Ingénierie de la Restauration Collective .

Le parcours d'un étudiant dans ce choix d'orientation et de carrière n'est pas toujours aisé. Souvent face à un large choix d'études et de métiers, le panel des options est large et il n'est pas forcément aisé de faire le bon à un âge déterminant pour sa vie future.

Dès la troisième nous devons choisir une filière, qui déterminera notre futur alors que nous sommes loin d'être adulte, entraînant des conséquences dans le monde sinueux des études supérieures.

Ce mémoire commence donc à partir d'un constat personnel, où encouragé à choisir une filière générale pour mon baccalauréat, j'ai fait un premier choix déterminant pour ma vie future de quitter cette filière pour et rejoindre une filière hôtelière. Passionné par la cuisine, je ne me voyais uniquement dans ce métier à l'aune de mes 16 ans. Mais à la suite de mauvaises expériences, et de réflexions personnelles, un deuxième choix des plus importants se présentait à moi : poursuivre mes études après le BTS. Je me retrouvais alors face à une immense quantité d'informations : de licences générales à licence professionnelles, touchant de près ou de loin à la restauration. Après avoir choisi l'ISTHIA, un nouveau choix à faire : une licence classique en hôtellerie restauration ou spécialisée en restauration collective. J'ai finalement fait le second choix, me conduisant à la rédaction de ce travail. Mais un dernier choix se présentait encore à moi : le choix de carrière. Que choisir entre la restauration collective et le management ou l'ingénierie, qui semble plus éloignée de ce que j'ai pu faire par le passé ?

Ces questionnements qui m'ont habité à plusieurs reprises, de centaines d'étudiants le vivent chaque année. J'ai donc décidé de choisir cette thématique de mémoire en la focalisant sur la filière que j'ai intégré le master MIRC.

Qui sont les étudiants qui intègrent ce master et pourquoi ? Quelle carrière vont-ils choisir ? Restauration collective ou ingénierie ? Pourquoi de tels choix ?

Afin de répondre à ce sujet nous avons fait choix d'explorer les milieux professionnels de la restauration, la restauration collective et de l'ingénierie. Entre une profession jugée comme difficile et passionnée pour la restauration commerciale, une autre qui souffre d'une mauvaise image, celle de la cantine pour la restauration collective et enfin une méconnue du grand public, l'ingénierie, le domaine est vaste.

Nous avons donc dans une première partie contextualisé le sujet, en présentant le secteur de la restauration et plus spécifiquement celui de la restauration collective. Nous avons également présenté celui de l'ingénierie, avant de mettre en avant les problèmes de recrutement et de management dans ces différents corps de métiers.

Afin d'étayer nos travaux, il nous faut un cadre théorique. L'idée de départ de travailler autour du choix des étudiants apporte une notion particulière à ce choix : la rationalité. Thème central, la rationalité sera abordée dans le premier chapitre de la seconde partie à travers une revue de littérature sociologique sur des auteurs spécialiste du sujet. Ces éléments mis bout à bout, nous pourrons ensuite élaborer notre problématique et nos hypothèses.

Toujours dans cette seconde partie, nous construirons notre terrain exploratoire, avec le choix de la méthode (ou des méthodes) et la conception de la grille d'entretien.

Après la réalisation de ces entretiens, il faudra pour nous les analyser. Ce sera le principal axe de la troisième et dernière partie du mémoire. Nous terminerons par des préconisations pour le milieu professionnel et un retour sur l'ensemble du travail réalisé.

Réalisant mon stage à BEGC à Nantes, l'un des principaux bureaux d'étude de conception de cuisine Français, j'espère par le biais de mémoire pouvoir les aider dans leur recrutement, au même titre que l'ISTHIA et les autres acteurs de ce milieu, en apportant une modeste pierre à l'édifice.

Partie 1 : Contextualisation

Introduction première partie

Après des premiers travaux de recherche en master première année, j'ai décidé de poursuivre dans cette lignée en y apportant des modifications liées à mes expériences, mes constats, et des échanges.

Etant passionné par le secteur de la restauration en général, le premier chapitre y sera consacré en présentant dans les grandes lignes le secteur de la restauration et plus particulièrement la restauration collective.

Ayant fait le choix de poursuivre vers l'ingénierie de la restauration pour la suite de ma carrière ainsi que pour ce travail, j'introduirai ces informations en reprenant une partie de mes travaux existant et en y ajoutant de nouvelles données, dans le chapitre 2.

Enfin mes constats se portant sur les difficultés de recrutement et de management en restauration collective et ingénierie, le chapitre 3 y sera consacré

Chapitre 1: Présentation du secteur de la restauration collective

« Dans ce chapitre, je vais vous proposer une présentation de la restauration collective, en essayant de donner des chiffres clés, les plus actuels possible et en décrivant au mieux cette partie de la restauration hors foyer afin d'être le plus en adéquation possible avec mes recherches documentaires.

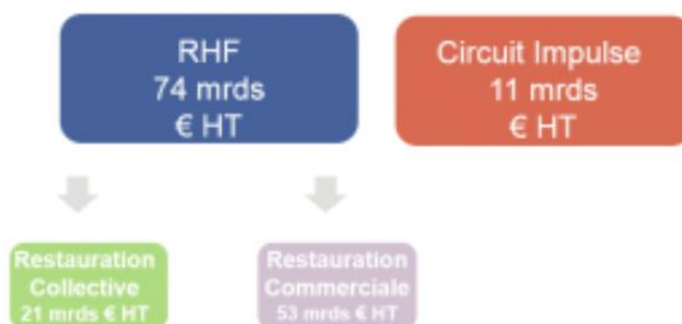
1. Restauration hors foyer

La restauration hors foyer (ou restauration hors domicile) représente le secteur économique de la restauration prise à l'extérieur de son domicile. Elle englobe la restauration collective, commerciale et les diverses formes de snacking.

Selon GIRA Food Service¹, la restauration hors-foyer représente en France 250 000 structures de restauration, une moyenne de plus de 10 prestations par mois par français et un budget annuel de 1400 € par habitant.

Ce marché pèse environ 74 milliards d'euros par an réparti entre la restauration commerciale et collective.

Figure 1-1 La restauration hors domicile en France en 2017



¹ Gira Food Service, *Foodservice France 2018*, disponible sur http://www.girafoodservice.com/publications/2018/142/foodservice_france_2018.php; (consulté le 03/02/19)

Au sujet de la restauration commerciale, le principal acteur de la restauration hors foyer, Gira Food Service nous propose le classement suivant :

- les restaurants service à table (de la restauration traditionnelle type brasserie, à la restauration luxueuse, gastronomique, en passant par la restauration à thème)
- les restaurants self-service (tel que les cafétérias)
- la restauration rapide (fast-foods...)
- la restauration de transports (que nous pouvons également classer dans la restauration collective)
- la restauration de sites.

Le second grand secteur de la restauration hors foyer est donc la restauration collective que nous allons aborder dès le point suivant.

2. La restauration collective

2.1. Définition et chiffres clés

La restauration collective est un segment de la restauration hors foyer. Elle se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré.² Son prix, inférieur au coût de revient réel de la prestation est pris en partie en charge par la collectivité (entreprise, administration...).

D'après les chiffres montrés par le réseau Restau'co³ (figure 1-2), on comprend mieux l'importance de la restauration collective en France. En plus de nourrir chaque année 3 milliards de personnes, elle s'impose comme un immense vecteur d'emploi, avec 300000 personnes y travaillant, en faisant même le 5^{ème} secteur pourvoyeur d'emplois en France.

² Portail régional de la restauration collective, *restauration collective*, disponible sur <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/>, consulté le 05/02/19

³ Restau'Co, page d'accueil, <https://restauco.fr/>, consulté le 05/02/19

Figure 1-2 Les chiffres de la restauration collective en France



2.2. Segmentation du marché

2.2.1. Restauration concédée/ autogérée

Lorsqu'une organisation souhaite mettre en place un service de restauration en son sein, elle peut choisir de :

- l'assurer par ses propres moyens, en réalisant en interne la prestation restauration, c'est ce que l'on appelle **la restauration autogérée (gestion directe)**
- elle peut également choisir de confier la gestion de la restauration à une société de restauration collective (SRC) ; c'est **la restauration concédée (externalisée)**. Ces contrats peuvent aller d'une simple assistance dans la réalisation de la prestation, à l'exploitation complète du service. Elle représente près de 7 milliards d'euros de chiffre d'affaire.⁴

2.2.2. Les marchés de la restauration collective

La restauration collective peut également se segmenter en fonction de son domaine d'intervention, d'implantation, on en compte 3 principaux :

⁴ FAFIH, *Portrait national 2018 de l'hôtellerie, restauration, loisirs et activités du tourisme*,

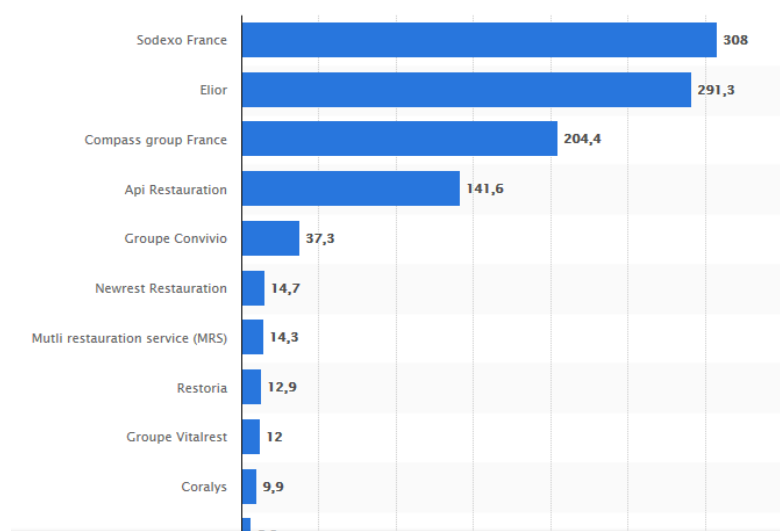
- le médico-social (EPHAD, hôpitaux...)
- le scolaire (de la maternelle à l'université)
- les entreprises et administrations

La restauration collective intervient aussi dans les secteurs :

- défense (armée)
- carcéral (prisons)
- transports (aérien, train...)

2.2.3. Les principales SRC

Figure 1-3 Principales entreprises françaises en restauration collective (en millions de repas servis) en 2016 (statista.com)



En France, trois leaders nationaux se détachent clairement sur le marché : Sodexo, Elios et Compass. Ces trois majors se partagent le marché mais sont fortement concurrencés par des entreprises en pleine expansion comme Api, ou Newrest, entrées récemment en jeu sur le marché de la restauration collective française et proposant de plus en plus d'emplois et de stages notamment envers les étudiants de l'ISTHIA. »⁵

⁵ Sous partie reprise du mémoire de M1

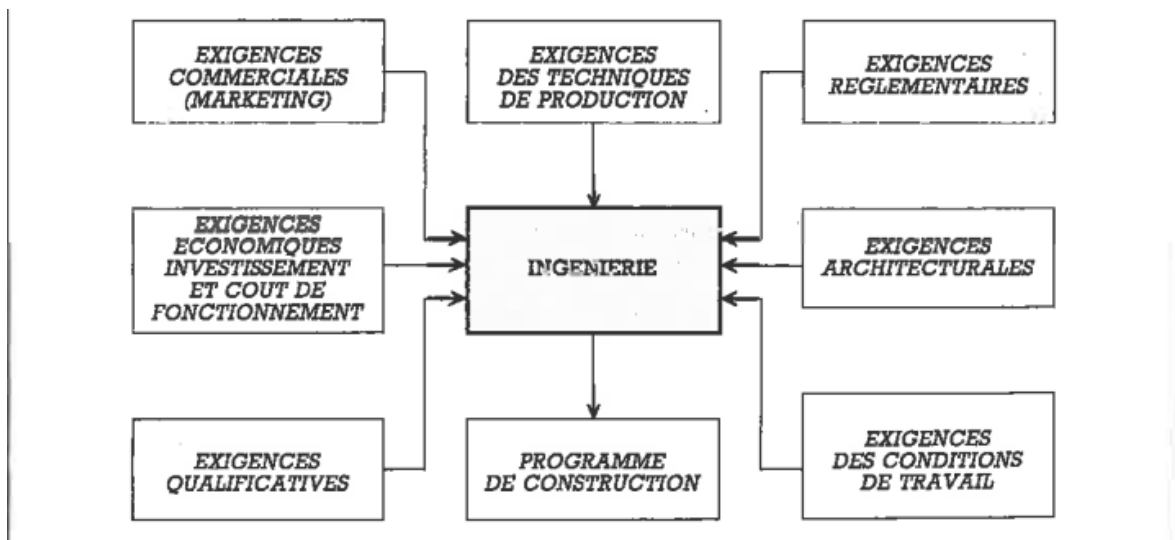
Chapitre 2: Le secteur de l'ingénierie de la restauration

1. Présentation

L'ingénierie de la restauration, qui se développe depuis les années 80, a pour mission de concevoir et coordonner les activités de la conception d'un espace de restauration.

« Programmer et construire un outil de production, c'est tenter de répondre à un grand nombre d'exigences : économiques, commerciales et réglementaires ; exigences de conditions de travail, de qualité du système technique de production ... auxquelles correspondent des logiques particulières que le spécialiste en ingénierie devra arbitrer et harmoniser en recherchant les solutions idéales » (POULAIN, et al., 1991 p. 7).

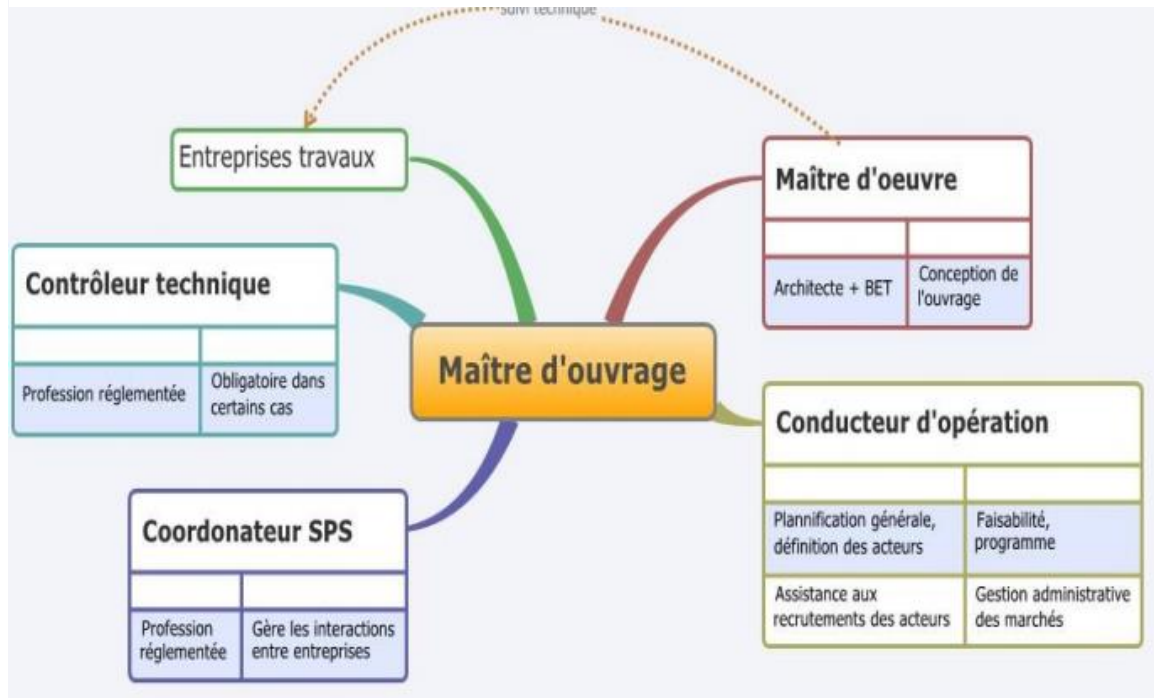
Figure 1-4 : Une démarche pluridisciplinaire (POULAIN, et al., 1991 p. 7)



2. Déroulement d'une opération d'investissement

2.1. Une prestation intellectuelle de maîtrise d'œuvre

Figure 1-5 : Les acteurs d'une opération d'investissements (cours de C. Vié, ingénierie de la restauration, ISHTIA)

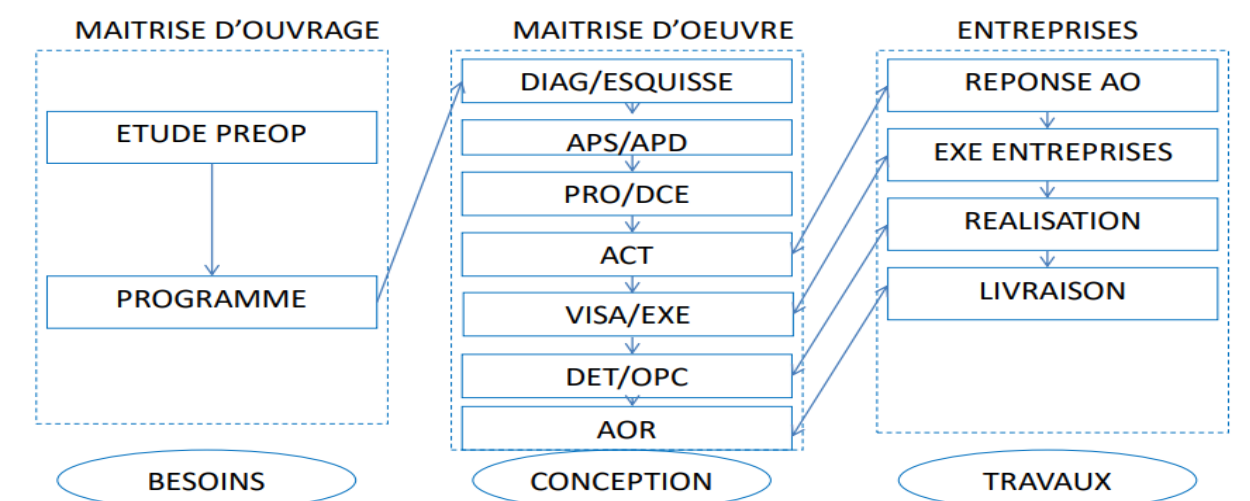


Le bureau d'étude agit, la plupart du temps comme partie prenante de la maîtrise d'œuvre. Il intervient dans la conception des locaux (de restauration) avec l'architecte et les autres bureaux d'études (fluides, CVC ...).

Le restau concepteur conçoit les cuisines, les espaces et les flux dans le lot dédié. Il implante le matériel et effectue, en accord avec les autres parties prenantes les réservations en fluide.

2.2. Des métiers divers pouvant intervenir dans plusieurs étapes d'une opération d'investissement

Figure 1-6 Les étapes d'une opération d'investissement (Cours d'ingénierie Cédric Vié, LP DGSA, ISTHIA)



Les métiers de l'ingénierie de la restauration sont divers et leur intervention peut avoir lieu tout le long de l'opération d'investissement (loi MOP).

Tout d'abord, lors de la définition des besoins avec l'assistance à la maîtrise d'ouvrage. Certains cabinets sont spécialistes de la réalisation des études pré-opérationnelles et du programme dans le but d'assister les commanditaires qui n'en ont pas la compétence.

Ensuite la phase de conception est le cœur du métier de restau-concepteur. Après avoir réalisé les esquisses, les avant projets sommaires et définitifs, ils remettent le plan avec l'architecte auprès du maître d'ouvrage. S'en suit les étapes de choix des entreprises, du matériel ainsi que la phase de suivi de chantier.

Certaines entreprises se spécialisent sur certaines étapes tel que les installateurs qui définissent le matériel à installer en fonction des plans du bureau d'étude de conception et qui disposent d'équipe de terrains pour installer, ou encore d'équipes qui réalisent les plans d'installation, de réservation ainsi que le chiffrage. Enfin, un fabricant en France, est constructeur-installateur, c'est-à-dire qu'il conçoit le matériel, définit l'espace et l'installe.

Le paysage de l'ingénierie est donc diversifié et de nombreuses carrières y sont possibles.

3. Organisation du secteur

Comme évoqué précédemment, le secteur est plus complexe qu'il n'y paraît, et les compétences peuvent-être nombreuses que ce soit au niveau des métiers du bâtiment, de fabrication, de conception, de conseil, de maintenance, d'installation etc...

Répartition des entreprises de la Branche par secteur
INSEE DADS, données au 31/12/2015

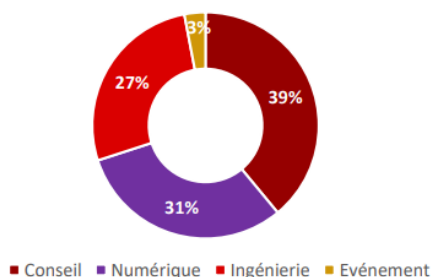
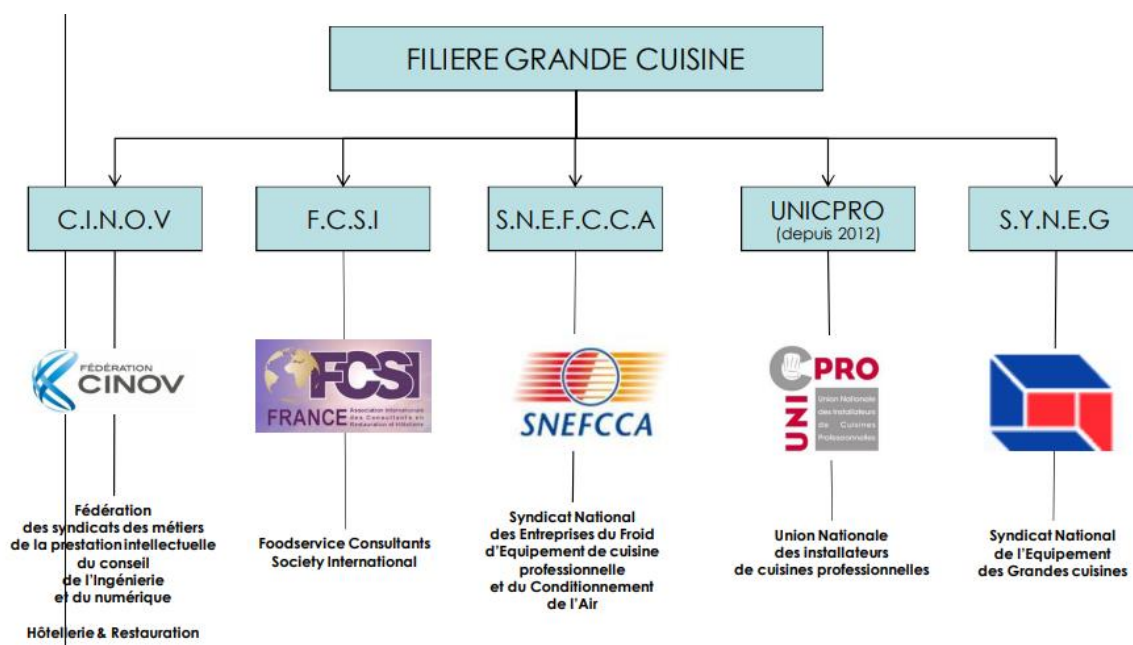


Figure 1-7 : Répartition des entreprises de la Branche : rapport du Cinov

Pour s'organiser, la filière regroupe plusieurs associations, groupements ou syndicats :

Figure 1-8 La filière grande cuisine (cours d'équipements, Eric PECH, LP DGSA, ISTHIA)



Ces entités permettent l'entente et le bon déroulement du marché dans un secteur où beaucoup de petites entreprises cohabitent.

En effet, toujours selon le rapport du CINOV, 82 % des entreprises comptent moins de 9 salariés et seulement 3 % en comptent plus de cinquante en 2016⁶, preuve de la diversité des petits opérateurs dans ce marché.

4. D'un point de vu salaire et emploi

Toujours d'après cette même étude, les métiers de bureaux d'études techniques semblent offrir des conditions salariales très intéressantes. En effet, avec un salaire net moyen à 3122€, et des horaires cadrées l'emploi semble donc idéal dans la branche, qui en plus recrute à plus de 90 % des cas en CDI.

⁶ *Rapport de Branche Branche des bureaux d'études techniques, des cabinets d'ingénieurs-conseils et des sociétés de conseils, SYNTEC, CINOV ; 2018.*

Chapitre 3: Le recrutement et le management en restauration collective et dans les métiers de l'ingénierie : des secteurs en crise ?

« Malgré des chiffres très encourageants en terme de croissance (une augmentation de 3.3 % du chiffre d'affaire global) selon Gira Food Service, et un développement de nouvelles tendances, la restauration en général, semble souffrir d'une crise plus profonde. Entre difficultés de recrutement, désamour du métier, conditions de travail, postes à pourvoir, il semble nécessaire que la restauration collective et l'ingénierie se remettent en question. Même, si à priori elle offre des conditions de travail plus avantageuses, elle ne parvient pas à pourvoir ses postes vacants et attirer de nouveaux travailleurs.

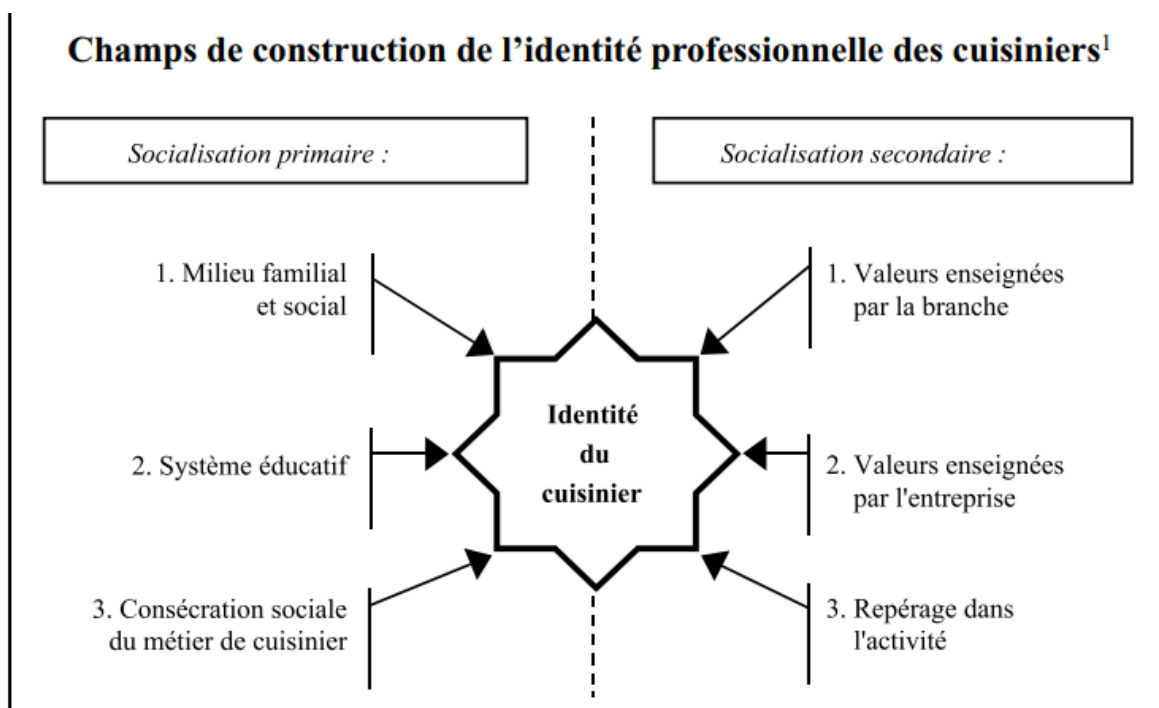
1. Construction sociale du cuisinier : entre restauration collective et restauration commerciale.

Nous chercherons à comprendre dans cette partie les différences sociales et de perception d'un cuisinier de la restauration commerciale, gastronomique, et celui de la restauration collective.

1.1. Construction de l'identité professionnelle selon le modèle d'analyse de Sylvie-Anne Mériot

Dans cette partie nous reprendrons le schéma proposé par l'auteure du *Cuisinier nostalgique* afin de comprendre les étapes de la socialisation du cuisinier, pour, par la suite approfondir notre analyse via d'autres axes de réflexion.

Figure 1-9 Champs de construction de l'identité professionnelle des cuisinier selon S.A Mériot dans le Cuisinier nostalgique (p106)



Dans ce schéma, on constate une socialisation primaire, celle de la jeunesse du cuisinier, avec la découverte du goût, de son attrait pour le métier de cuisinier via le milieu familial et social, puis par le biais du système éducatif, où il commence à emmagasiner du savoir-faire professionnel tout en y intégrant les normes et les valeurs du métier, jusqu'à l'aboutissement et l'arrivée dans sa profession de cuisinier, que l'on présuppose en restauration traditionnelle ou gastronomique.

Par la suite, nous pourrions faire correspondre la socialisation secondaire à l'arrivée dans la profession de cuisinier de restauration collective, avec les valeurs enseignées par la branche (celle de la restauration collective), celle enseignées par l'entreprise (SRC, collectivité...), et le repérage dans l'activité.

1.2. Le cuisinier de restauration collective : un déficit d'image ?

Premièrement, les consommateurs de la restauration collective considèrent la nourriture consommée au sein de la cantine comme une cuisine proche de la cuisine domestique, avec « sans en percevoir la complexité réelle » (Mériot, 2002, 117). Les cuisiniers ne sont donc pas mis au rang de grands techniciens voire d'artistes comme peuvent l'être perçus les cuisiniers de restauration gastronomique.

De plus, les métiers de la restauration, semblent pouvoir permettre de gravir l'échelon social, le fait de travailler dans le luxe, pour des classes sociales supérieures semble très gratifiant pour le cuisinier qui souhaite élever son statut social. En choisissant une carrière vers la restauration collective, le cuisinier se tourne vers une prestation destinée à une population plus modeste, qui le voit comme une descente dans l'échelon social (Mériot, 2002, p 146).

Cette hiérarchisation des métiers intervient dès l'apprentissage du métier au sein des établissements hôteliers. Ceci entraîne souvent un rejet de la restauration collective en sortie d'études :

« Le handicap d'image des cantines peut même prévaloir dans le choix d'insertion de certains diplômés, qui préfèrent un emploi de base dans l'hôtellerie de luxe (par exemple, réceptionniste) à un emploi d'encadrement dans la branche des cantines. L'orientation professionnelle de ces élèves témoigne de la possibilité d'un attachement supérieur au prestige du cadre de travail qu'au contenu de l'emploi. »
(Mériot, 2002, p 170)

1.2.1. Une différence structurelle

La première grosse différence entre la restauration collective et la restauration commerciale réside dans la forme d'entreprise qui les constitue.

D'un côté la restauration commerciale, composée majoritairement (80 %) d'indépendants, perçue comme une profession artisanale, et d'un autre la restauration collective et ses grandes sociétés qui représentent la majeure partie de ce marché. (Mériot, 2002, p57)

Cette différence fait craindre une « Macdonalisation » de la société, avec le remplacement des indépendants par de grandes chaînes et, par conséquent une perte du savoir-faire et donc une disparition progressive de la restauration artisanale, comme on peut le constater actuellement avec la prolifération des restaurants de chaînes, au détriment parfois des restaurants indépendants.

1.2.2. Une différence de compétences ?

Même lorsqu'il s'agit de restauration collective, la notion de « cuisinier » au sens de la personne qui maîtrise les techniques culinaires semble importante.

En effet, malgré ce que l'on peut penser, la restauration collective nécessite de réellement « cuisiner » afin de s'adapter à la diversité de consommateurs, et malgré les quantités importantes produites et la rationalisation des tâches qui paraît industrielle, le savoir-faire culinaire est primordial dans la plupart des sites de restauration collective ; parfois même plus que dans certains restaurants traditionnels ayant recours aux produits de l'industrie agro-alimentaire. De plus, les chaînes de restauration (fast food et cafétéria notamment) n'ont plus recours à des cuisiniers, mais uniquement à du personnel effectuant des tâches d'assemblage afin de rationaliser le travail, de réduire les coûts en abaissant la potentialité de marge d'erreur humaine dans le but, bien-évidemment de maximiser les bénéfices. (Mériot, 2002, p 76) Le savoir-faire culinaire n'est donc pas forcément toujours plus présent en restauration commerciale que collective.

La restauration gastronomique, parfois étoilée ne représentant qu'un faible pourcentage des repas servis quotidiennement, il semble bon de comparer la restauration collective à toutes les formes de restauration et non pas envers uniquement cette forme exceptionnelle. Le savoir-faire de la restauration gastronomique est très important, mais il est un savoir-faire différent de celui de cuisinier de restauration collective qui doit apprendre à gérer des productions massives, tout en y apportant « de la cuisine » afin de satisfaire les convives.

Enfin il est important de dire, qu'aujourd'hui, les SRC⁷ sont capables de réaliser tous types de prestations, allant du repas ouvrier jusqu'au club de direction, digne, selon un membre d'une SRC ayant témoigné auprès de notre classe durant une rencontre avec les entreprises, d'un repas une étoile au guide Michelin. Cet aspect de poly-compétences des SRC est aujourd'hui primordial. Lors de leurs présentations au sein de l'ISTHIA, nous avons pu remarquer une volonté de s'adapter aux nouvelles tendances de la restauration, en proposant des offres de plus en plus diversifiées, pour satisfaire le plus grand nombre de convives et répondre à la concurrence de la restauration commerciale.

⁷ SRC : Sociétés de restauration collective

1.3. La notion d'identité au travail

1.3.1. Selon Dubar

Claude Dubar dans *Sociologie des professions* (p373 ;2015) nous fait part de quatre types d'identités au travail, révélées à la suite de ses travaux :

- « identité de « hors travail » repérée dans les discours où le travail est considéré comme un simple emploi « pour le salaire » et ne fournit aucune ressource identitaire, contrairement à l'espace « hors travail » domestique, ludique, associatif, etc...
- identité « d'entreprise » quand le travail est exprimé comme un engagement et une mobilisation subjective pour la réussite de l'organisation condition de la promotion interne dans « l'entreprise », celle-ci fournissant les éléments d'identifications de soi ;
- identité « catégorielle » quand le travail est défini comme une spécialité, un métier dans lequel on veut progresser, au sein d'une « catégorie » et de son système de qualification [...], mais dont le parcours est décrit comme « bloqué » du fait des nouveaux modes de gestion de l'entreprise ;
- identité de « réseau » enfin quand le travail actuel n'a de sens que s'il est connecté à la réalisation d'un « projet » composante de la réalisation de soi impliquant la coopération avec les membres d'un « réseau » qui constitue, un fine, l'espace d'identification. »

1.3.2. Rapprochement avec la restauration

En suivant le modèle précédent, établi par Dubar, nous pouvons tenter d'effectuer un rapprochement préalable à la restauration :

L'identité de « hors travail » : cuisinier qui travaille en cuisine dans un but uniquement nourricier. On est loin du métier de passion souvent décrit par les professionnels.

L'identité « d'entreprise » : cuisinier souhaitant prouver son talent, sa passion dans le but de gravir les échelons.

L'identité « catégorielle » : on peut choisir l'image d'un cuisinier doué, mais qui face à un chef emblématique et irremplaçable, sait qu'il ne pourra jamais franchir l'échelon supérieur. Ou un cuisinier de la restauration collective, impliqué, qui pour diverses raisons ne peut pas passer gérant ou à d'autres postes managériaux.

L'identité de « réseau » : l'ouverture d'un restaurant ainsi que le sentiment d'appartenance à la profession avec un désir d'être reconnu par ses pairs

2. Des difficultés de recrutement

2.1. En restauration au sens large

La restauration au sens large du terme semble souffrir d'un désaveu de la part du public, les restaurateurs tirent la sonnette d'alarme dans tous les secteurs : restauration gastronomique, restauration saisonnière, traditionnelle ou collective. Un paradoxe apparaît alors : beaucoup de postes à pourvoir qui ne trouvent pas preneur, malgré un problème de chômage constant en France, en atteste la fameuse phrase du Président de la république, disant à un jeune horticulteur qu'il n'a qu'à traverser la rue pour trouver un emploi en restauration. La formule a pu être maladroite mais représente un problème de fonds avec bon nombre d'emplois non fournis.

Selon l'article du Monde du 29 septembre 2018 les nombreuses offres d'emplois non pourvues, relèvent plus souvent d'une inadéquation entre l'offre et la demande qu'un réel manque de motivation des employés. En effet, beaucoup d'entreprises peinent à trouver du personnel qualifié, cela pouvant s'expliquer par plusieurs facteurs :

Tout d'abord par la difficulté de trouver quelqu'un de réellement impliqué et investi preuve d'un désengagement et d'une perte de sens dans le travail dans notre société⁸.

Ensuite par une formation inefficace. En premier lieu les formations continues proposées par pôle emploi semblent en décalage avec la réalité. Un article du

⁸ Cours de Master 1 MIRC, de Management de M. SAJUS

journal Sud-Ouest, ⁹montre un témoignage d'un chef d'entreprise qui déclare que les formations proposées par pôle emploi coutent plus cher au demandeur que de rester chez lui.

La formation initiale semble également inadéquate et en pleine mouvance avec la refonte des diplômes tels que le baccalauréat technologique ou le BTS hôtellerie restauration ou encore avec la modification de l'apprentissage, très répandu en restauration, mais pas toujours adapté à la vie des établissements de restaurations, notamment saisonniers.

Les restaurateurs sont donc contraints d'engager des « sans-expériences » qui mettent parfois en péril le bon fonctionnement de l'entreprise.

Une autre source des difficultés de recrutement, notamment d'un point de vue de la restauration commerciale vient des horaires décalés et du travail le week-end, effrayant bon nombre de candidats.

Les entreprises cherchent des employés toujours plus polyvalents, toujours plus performants, malgré une tendance inverse, ou les personnes semblent moins motivées et qualifiées.

2.2. En restauration collective

La restauration collective éprouve, malgré des conditions de travail apparemment plus favorables, des difficultés de recrutement.

En effet, dans ce même article du Monde, une représentante d'Elior nous fait part de sa difficulté de rencontrer du personnel qualifié. Sur les nombreuses candidatures traitées, beaucoup ne sont pas gardées, car les candidats ne sont pas ou peu expérimentés, pas qualifiés, alors que le poste nécessite de l'expérience et de la polyvalence.

Les SRC semblent elles aussi en manque de personnel, mais à l'image de la restauration elles n'en trouvent pas. Le salaire, le SMIC semble assez faible, sur ce genre de poste, pour attirer des candidats qualifiés. Les recruteurs sont donc trop exigeants par rapport au salaire proposé. Elles ont donc souvent recours à l'intérim,

⁹ LAMAISON Christine « Recrutement : il y a urgence », *Sud Ouest – Landes*, p12, le 5 mars 2019

qui est mieux valorisé en termes de paye, facilite la flexibilité du travail pour l'entreprise, mais augmente la précarité des salariés, et les entreprises se plaignent souvent de recevoir des intérimaires non qualifiés.

Il y a donc un vrai paradoxe entre l'offre des SRC auprès des clients : nouveaux concepts, produits frais, biologiques... et un besoin toujours plus prégnant de baisser les couts afin de maximiser le chiffre d'affaire. Le cout matière augmentant via ces nouvelles tendances, c'est donc le coût de personnel qui est imputé, ce qui entraine un gel des salaires dans le secteur. Le même constat peut se faire dans le public, où les coupes budgétaires sont de plus en plus en plus importantes afin d'économiser au niveau de la dépense publique, au détriment de la qualité du travail.

En somme, nous constatons un recrutement loin d'être aisé dans la profession. Les employés sont de leur côté de plus en plus exigeants sur le salaire et les conditions de travail, en étant pas toujours suffisamment diplômés, et de leurs côtés des patrons qui veulent des employés qualifiés, disponibles de suite, à pouvoir payer au SMIC, ces paradoxes constituent une crise du recrutement en hôtellerie. »¹⁰

2.3. En ingénierie de la restauration

Selon le rapport de branche 2018 du CINOV et du SYNTEC, le recrutement semble aujourd'hui compliqué pour trouver de profils adaptés, malgré une grande majorité de CDI proposés (plus de 80 %)

Le recrutement se fait majoritairement auprès des diplômés d'un bac +5, notamment auprès des écoles d'ingénieur (65 %).

Une majorité des chefs d'entreprises estiment qu'il est aujourd'hui difficile de « trouver des profils adaptés à leurs besoins ».

« Signe de cette difficulté à recruter et preuve d'une volonté de fidéliser les salariés, les répondants déclarent juger prioritaire la formation en interne et ne plus vouloir centrer leurs recrutements sur des diplômés de Bac + 5 et plus (37%)

¹⁰ Partie reprise du mémoire de M1

mais se tourner également vers des formations de type Bac + 3 (20%) ou Bac + 2 (21%). »

Lors d'échange avec les professionnels, nous avons pu constater cette tendance, les entreprises semblent aujourd'hui vouloir former directement leur personnel, quitte à recruter des jeunes diplômés ou non pour faire face à une démarche grandissante.

Face à ses difficultés, les organisations réagissent en essayant d'améliorer le recrutement ainsi que la formation :

- En diversifiant les formations aux métiers
- En accentuant l'apprentissage
- En soutenant également les formation BAC+2, BAC +3.

C'est notamment ce qu'évoque l'article de la revue *Grande Cuisines*¹¹, qui évoque les difficultés de l'ISTHIA à recruter des étudiants qui recherchent une carrière dans l'ingénierie de la restauration : *« Nous rencontrons des difficultés à recruter des étudiants, en raison notamment d'une méconnaissance des métiers de l'ingénierie hôtelière et de restauration. Par ailleurs, la question de l'orientation est complexe pour un jeune de 18 à 20 ans. Dans les secteurs de l'hôtellerie, ils sont très vite attirés par les postes de management et découvrent, parfois, chemin faisant, l'existence de carrières possibles, chez un équipementier de grande cuisine, un installateur ou dans un bureau d'études d'ingénierie »* déclare Cyrille Laporte, directeur de l'institut.

Pour remédier à cela, les enseignants soulignent plusieurs points ; tout d'abord la nécessité pour les étudiants d'acquérir des connaissances sur les métiers de l'ingénierie avec notamment l'idée de mise à niveau avant l'entrée en licence. L'objectif serait de recruter directement après le bac pour une formation en 3 ans, contrairement à ce qui se fait habituellement à l'ISTHIA avec des formations commençant uniquement à bac +3.

¹¹ Reynaud Christel, Vers une nouvelle offre de formation, porteuse d'avenir pour la filière cuisine professionnelle, *Grandes Cuisines n° 134* - 1er trimestre 2020, p46-47

On comprend donc à travers cela tout l'enjeu pour les formations et surtout pour les entreprises dans l'optique de faire face aux difficultés de recrutement présentes et à venir.

3. Un management complexe

« La restauration qu'elle soit collective ou commerciale, reste un monde à part au milieu de l'ensemble des professions. Le management est loin d'être aisé, et parfois mal réalisé, ce qui peut s'avérer être un facteur explicatif supplémentaire à la crise du recrutement vue précédemment. Nous verrons donc dans cette partie les différents aspects du management en restauration, permettant d'expliquer la situation actuelle.

3.1. Diriger en cuisine : un héritage militaire historique

La cuisine et la gastronomie tirent leurs origines du premier « grand chef » Guillaume Tirel dit « Taillevent ». (Mériot, 2002, p19). Il travaillait au service des seigneurs et auprès des armées il a donc organisé la cuisine de façon militaire, une organisation encore actuelle.

Une organisation en brigades très hiérarchisées proche d'une organisation militaire, chef sous-chef, chef de partie commis... Cette organisation peut être plus ou moins subdivisée suivant l'entreprise mais est encore très présente aujourd'hui en cuisine.

On retrouve également la tenue des cuisiniers, et la toque, héritage de l'uniforme militaire.

Ces éléments ne sont pas les seuls héritages militaires de la restauration, en effet on retrouve un management très directif, hérité des officiers de l'armée, encore présent notamment en restauration gastronomique. Le chef est le symbole de l'autorité, la hiérarchie est respectée, les ordres sont francs et directs, voire virulents. La contestation de la suprématie du chef est impossible dans ce genre

d'organisation. Cette organisation a donc fait ses preuves, en faisant rayonner la cuisine française au fil des siècles ¹².

Malgré tout, la question se pose si ce management est adapté aux nouvelles générations, et s'il n'est pas à l'origine des dérives que nous étudions dans la partie qui suit.

3.2. Des dérives dans le management : les violences en cuisine

Lorsque l'on parle du métier de cuisinier, on nous parle rapidement des conditions de travail difficile (chaleur, « coup de feu », pression, journée à rallonge, horaires décalés) pouvant parfois être réellement de la violence, présente historiquement et ancrée dans les mœurs, comme nous l'atteste un article du monde sur les violences en cuisine publié en novembre 2014. ¹³ Le contexte du travail et sa difficulté, avec des hommes sous tensions explique en partie ces excès. Mais d'autres raisons, en plus de ce contexte électrique expliquent l'apparition de violences.

L'article nous parle de la méthode « marche ou crève » largement répandue dans la restauration, en éliminant « les plus faibles par l'intimidation, l'humiliation, voire les coups. » Cette méthode forge le caractère des cuisiniers et fait partie d'une construction sociale de ce métier, comme un rite de passage, qui permet au cuisinier de se « reconnaître » entre eux. Ces pratiques passéistes, et graves trouvent encore un écho aujourd'hui, où des jeunes estiment que cet apprentissage est légitime que « c'est une période à passer » pour faire ses preuves et ensuite être reconnu. C'est ce modèle de pensée qui fait que même aujourd'hui ces pratiques sont légions.

Bien évidemment ces dérives découragent la jeune génération, et cela dès les stages ou en début de carrière, et renforce les difficultés de recrutement évoquées précédemment. De plus cela entraîne des difficultés de management. Tout d'abord,

¹² Cours de LP DGSA , *Histoire de la restauration*, Frédéric Zancannaro

¹³ « Violences en cuisine : les vieilles traditions ont la vie dure ». *Le Monde.fr*, 29 novembre 2014.

Disponible à l'URL :

https://nouveau.europresse.com/Link/CAPITOLET_1/news%c2%b720141129%c2%b7LMF%c2%b74531560.

les mauvaises habitudes de management trop « dur » perdurent auprès de divers manager et ceux même en restauration collective. Tout l'enjeu est donc de trouver le bon dosage afin d'encourager la performance collective et individuelle sans pour autant retomber dans des dérives autoritaristes.

Dans un contexte de travail différent (pas d'horaire décalé, pas de coup de feu, une exigence différente de celle de la restauration gastronomique), la restauration collective se doit de se démarquer et d'amener du confort de travail aux hommes, en formant les manager aux bonnes pratiques de gestion des hommes, et de faire oublier, aux anciens cuisiniers devenus chef d'unités de production, les mauvaises habitudes acquises au cours de leur ancienne carrière.

3.3. Les spécificités de la restauration collective

3.3.1. Une production en décalage avec la distribution

Dans un restaurant traditionnel, généralement, les cuisiniers élaborent une mise en place en amont, mais cuisent, cuisinent et dressent les plats au moment du service à la demande du client. Les plats doivent arriver à la bonne température à table en sortant de la cuisine. Ces exigences de liaison directe entre la préparation et la consommation obligent les opérateurs à travailler rapidement pour envoyer plusieurs plats, chauds, simultanément, la majorité des clients arrivant sur un créneau horaire réduit. C'est le coup de feu, vecteur de stress, mais obligeant les cuisiniers à se surpasser et donc à augmenter leur productivité. La motivation arrive toute seule, dans une ambiance de travail qui pousse à la rapidité et à la performance, et une peur de l'échec qui augmente le facteur productivité. Cette performance devient « naturelle » pour les cuisiniers.

A l'inverse, en restauration collective, la distribution se fait en différé de la production généralement, soit en liaison froide (positive ou négative), où les plats sont fabriqués, refroidis, acheminés sur les sites de distribution, remis à température puis servis, ou en liaison chaude, les plats sont fabriqués, maintenus au chauds (+63°) puis acheminés et distribués. La notion de « coup de feu » n'existe donc plus, cette piquête d'adrénaline, si motivante pour le cuisinier. Il y a donc une nécessité de trouver d'autres biais de motivation pour encourager la performance

au sein des cuisines et pour éviter une certaine lassitude dans le travail, qui peut sembler répétitif et monotone, et qui peut s'apparenter à un travail d'usine Taylorienne.

3.3.2. Des anciens cuisiniers blasés ?

Le métier de cuisinier en restauration collective, est comme nous l'avons abordé précédemment dévalorisé par rapport à la restauration commerciale. Cela engendre une faible implication personnelle (Mériot, 2002, p277) :

« Celle-ci est engendrée en partie par le positionnement professionnel incertain des acteurs entre un métier et une activité de services : le métier de cuisinier apparaît peu prestigieux dans un environnement de travail à caractère social, et le service rendu est instable, s'adaptant aux attentes d'une clientèle multiformes. À l'inverse, l'offre de la restauration commerciale (artisanale ou de chaînes) est davantage identifiable, puisque à un employeur ou à une marque correspond un concept. »

Nous avons donc parfois à faire à un personnel qu'on peut qualifier de démotivé, blasé. La difficulté semble donc de le motiver pour lui donner envie de travailler. Mériot, nous apprend également que le personnel est souvent prêt à intégrer des postes en restauration collective si ce sont des postes d'encadrement ou de conseil. Une motivation à donner à l'opérateur, est peut-être l'espoir d'une promotion dans l'encadrement. Mais malgré tout, il est important de donner envie de « cuisiner » aux employés, qui représentent le cœur du métier.

3.3.3. L'apparition d'un cercle vicieux bureaucratique

Figure 1-10 : Le cercle vicieux bureaucratique, *Le phénomène bureaucratique*, Michel Crozier



La restauration collective, par sa notion de service public et l'organisation qui en incombe, et à la différence de la restauration dite commerciale, peut, être mise en corrélation avec le cercle vicieux bureaucratique, qui apparaît dans des organisations publiques selon Michel Crozier. Je vous propose donc une analyse de la restauration collective par rapport à ce schéma.

Tout d'abord sur la routine et le ritualisme, les employés de restauration collective effectuent des tâches répétitives à des horaires fixes (ce qui tranche avec la restauration traditionnelle, où le service se finit quand il n'y a plus de travail) avec des fiches techniques où la part d'inspiration et de personnalité ne peut s'exprimer ce qui entraîne une certaine rigidité comportementale des employés, qui deviennent formatés par cet excès de routine.

Ensuite en terme, de communication, elle semble très compliquée en restauration collective notamment dans le cadre des cuisines centrales. En effet, les rapports hiérarchiques souvent très cadrés empêchent le cuisinier d'échanger régulièrement avec le chef de site. Comme j'ai pu le constater lors d'un entretien exploratoire, les

échanges sont très rares avec celui-ci, attestant d'une certaine déconnexion entre la base et le sommet.

« il intervient pas, [...], il intervient en dernier recours, [...], donc il est au-dessus, donc il est l'ingénieur second, parce qu'il est ingénieur lui à la base »

Entretien test avec un cuisinier de restauration collective (mémoire de première année)

De plus le cuisinier de restauration collective, en raison de la centralisation de la production, ne voit jamais le consommateur final, il est donc dans l'incapacité de communiquer avec lui, et n'a donc aucun retour individualisé sur son travail comme il peut en avoir en restauration traditionnelle.

Ensuite, l'information peut parfois circuler difficilement avec le cloisonnement et la spécialisation du travail. En effet, l'organisation de grosses structures telles que des cuisines centrales est très cloisonnée, notamment pour des raisons d'hygiène et de productivité. Le cuisinier dans son restaurant quand il reçoit une caisse de carotte, va les éplucher, les tailler, les cuire et les dresser ; en revanche en restauration collective, la carotte passe d'abord entre les mains du magasinier qui va les recevoir et les stocker, ensuite en zone de préparation préliminaire avec le légumier, où il va les éplucher et les tailler, puis en zone de cuisson auprès du cuisinier, puis en zone de mise en barquette par un autre employé. Le plat est ensuite acheminé sur les cuisines satellites et dressé par une tierce personne. A aucun moment les cuisiniers ne peuvent communiquer entre eux durant la production, ou du moins difficilement, cela implique une mauvaise connaissance des problèmes, même si de nombreux documents existent. C'est surtout l'aspect relationnel humain qui en pâtit.

La hiérarchie, par, sa déconnexion et parfois sa méconnaissance vis-à-vis du terrain (le gérant n'ayant pas toujours un passé de cuisinier), a des difficultés à prendre des décisions adaptées, notamment dans les préparations du quotidien, où les opérateurs doivent prendre les décisions un peu seuls.

En revanche, les décisions stratégiques, que ce soit dans les institutions publiques ou dans les SRC viennent du sommet (maire, chef de secteur, ...) en totale

déconnexion du travail du cuisinier, ce qui peut provoquer des incompréhensions dans d'éventuels changements (produits, méthodes ...).

Enfin, on constate que la restauration collective est énormément soumise aux procédures, les cuisiniers ont beaucoup de réglementations à respecter et de documents à compléter pour faire leur travail, dans le but d'une traçabilité totale, très importante en restauration pour garantir la salubrité des repas. Les cuisiniers sont donc souvent déconnectés de leur cœur de métier, lors d'un entretien exploratoire, un cuisinier disait qu'il avait environ 45 minutes de « paperasse » sur ses deux premières heures de travail.

4. Le rapport vie privée/ vie professionnelle : entre coupure et continuité

L'une des caractéristiques du travail en restauration est le travail en coupure axé sur la mise en place et le service du midi, une pause puis le service du soir. Le passage en restauration collective, ou parfois même lors de changement d'organisation en restauration commerciale entraîne le passage en journée continue. Nous travaillerons autour de ces éléments notamment à l'aide d'un article de Cyrille Laporte sur les *Temporalités sociales des cuisiniers de la restauration*.

4.1. Le travail en coupure

Lors des études en cuisine, les jeunes cuisiniers sont socialisés au travail en coupure par le biais des stages ou de l'apprentissage. (Laporte, 2013). Dans ce milieu si particulier qu'est la restauration, nous constatons que les jeunes cuisiniers sont formés « à la dure », comme nous avons pu le voir dans les points précédents. On y apprend notamment des normes professionnelles, comme le fait de ne pas compter ses heures (Laporte 2013). Cette socialisation professionnelle (Dubar, Tripier 2015 ; Laporte 2013), entraîne l'intégration de la coupure comme une norme, au même titre qu'un « temps de travail sans borne ». Ce fonctionnement semble au premier abord logique, les restaurants et donc les cuisiniers se calquant sur les horaires de prises alimentaires des clients, en s'adaptant à leurs besoins. Comme les cuisiniers peuvent le décrire, à travers des discussions et entretiens, « ils travaillent quand les autres s'amuse » , autrement dit des pics d'affluences lors des vacances, et des week-ends, le midi et le soir.

Ce modèle horaire implique un temps de vie personnelle et familiale très limité :

« les jours travaillés et les temps de repos bougent d'une semaine à l'autre. Les autres temps sociaux, de loisirs ou familiaux, s'articulent en fonction de la capacité du cuisinier à négocier son temps de travail avec son employeur, mais aussi, avec ses collègues. La gestion quotidienne de la vie de couple (Haicault, 1984) et de famille dépend de la capacité des personnes à articuler les contraintes horaires de travail et les temporalités des autres membres de la famille (conjoint et enfants). »

(Laporte 2013)

On conçoit donc ici toute la difficulté du cuisinier à « jongler » entre un travail en coupure aux horaires déjà particulières et difficile à allier à une vie équilibrée sur un plan personnel. De plus, le métier de cuisinier, qui est un métier de passion dont on connaît les dérives, implique parfois d'avoir recours à des heures supplémentaires non payées, et donc de pâtir d'une partie de sa coupure au détriment de la vie personnelle. Malgré cela, le travail en coupure semble encore aujourd'hui faire office de référence dans le monde de la restauration, où beaucoup de restaurants le pratiquent encore, et est un passage quasi-obligatoire dans la construction sociale du cuisinier.

Ce mode de travail en coupure est prédominant en restauration « traditionnelle », on le retrouve en revanche beaucoup moins dans le cadre de la restauration collective, si ce n'est dans le cas de la restauration hospitalière qui est assurée en liaison directe. En effet, la présence de patients tous les jours de l'année implique de les nourrir quotidiennement, et donc dans le cas d'une liaison directe, de préparer à manger tous les jours, matin, midi et soir. Il sera donc nécessaire de disposer de personnel de cuisine pour deux services, tout au long de l'année, ce qui influera une fois de plus sur la présence de travail en coupure.

4.2. Le travail en continuité

Contrairement au travail en coupure étudié précédemment, la journée continue fait office de référence dans la plupart des secteurs de la restauration collective, pour des raisons diverses mais évidentes.

Tout d'abord pour les secteurs scolaires et d'entreprises, la nécessité de nourrir le consommateur n'est que le midi les jours de la semaine et hors vacances scolaires. En effet, la majorité des personnels d'entreprises ou même des élèves sont présent d'environ de 9 heures à 17 heures du lundi au vendredi dans la plupart des cas. Les horaires de travail des cuisiniers en sont donc forcément modifiés, donc la nécessité de préparer uniquement le repas du midi, avec une mise en place le matin, une pause déjeuner puis le service des convives, ensuite le nettoyage et diverses tâches administratives (Laporte 2013). A la fin de ces tâches le cuisinier a terminé sa journée et peut donc s'adonner à des tâches et activités personnelles (vie familiale, activité sportives et culturelles, vie de couple...). Les horaires doivent cependant parfois s'adapter à la typologie d'entreprises dans le cas d'une alimentation sur le lieu de travail, (exemple des 3 huit) mais le travail en continuité demeure.

D'autres éléments tendent à généraliser le travail en continue avec une rationalisation et une centralisation de la production.

En effet la centralisation entraine un service en différé en liaison froide, avec une disparition du coup de feu et de la notion de dressage, toutes les préparations peuvent se faire en suivant, être refroidies et acheminées, pour être réchauffées par du personnel propre aux différents sites. Ce type de travail ne nécessite pas de personnel au moment de la prise alimentaire et accentue donc le travail en continu. Cette rationalisation émane de différents facteurs

Tout d'abord dans une logique hygiéniste, il a été jugé nécessaire de centraliser la production afin d'en avoir un meilleur contrôle.

Ensuite afin de réduire les coûts en personnel. En effet il est moins coûteux pour une entité de faire une seule production centralisée qui sera ensuite remise en température par du personnel qui ne sera pas forcément cuisinier, que de mettre à disposition des clients de cuisinier lors de chaque prise alimentaire.

De plus, on constate l'apparition de nouvelles techniques permettant d'avoir plus facilement recours à une production unique et donc à une journée continue.

Trois éléments illustrent ce processus : la télérestauration, l'utilisation de la technologie sous-vide et la cuisine dite d'assemblage. (Laporte, 2013).

Avec l'apparition de ces nouvelles techniques, on perd des notions importantes dans le métier de cuisinier tel que la maîtrise du coup de feu, la transformation de la matière première et donc le travail en coupure, et à travers cela, un don de soi à son métier moins important. On peut donc comprendre la déconstruction sociale à travers ces changements et toute la symbolique qu'engendre le passage de la coupure à la continuité. »¹⁴

4.3. Le travail en bureau d'étude

Le travail en bureau d'étude semble lui beaucoup plus sédentaire. Avec des horaires de « bureau » (autour de 9h-18h) du lundi au vendredi, le travail en bureau d'étude est encore plus éloigné du travail en restauration commerciale que la restauration collective. Plus de coupure, ni d'horaires décalés. La place laissée au terrain pour la plupart des postes semble par contre bien moins importante qu'en restauration collective.

De plus, il semble plus compliqué pour un ancien cuisinier d'intégrer un poste sans être passé au préalable par une formation, notamment sur les outils informatiques ainsi que sur les notions de construction relatives aux métiers du bâtiment.

¹⁴ Partie reprise du mémoire de M1

Conclusion première partie

Au cours de cette contextualisation nous avons tenté de détailler notre connaissance sur la restauration hors foyer et plus particulièrement sur la restauration collective. Nous y avons trouvé plusieurs paradoxes.

Tout d'abord, nous avons constaté via des données chiffrées et en regardant les nouvelles tendances, que la restauration collective est un secteur en plein essor, malgré cela, elle peine toujours à convaincre les cuisiniers de la rejoindre. Même constat pour les métiers de l'ingénierie de la restauration, leurs chiffres sont en progression mais peinent à trouver de la main d'œuvre qualifiée.

Ensuite, nous avons vu que la restauration commerciale, gastronomique ou traditionnelle, disposait de conditions de travail difficiles, avec beaucoup de dérives, tout en laissant une part assez faible à une vie « hors travail », tandis qu'à côté de cela la restauration collective et les métiers de l'ingénierie offrent de meilleures conditions de travail et plus de temps libre mais sembleraient moins populaire.

La restauration collective et l'ingénierie semblent donc être plus que jamais en pleine construction d'un point de vue ressources humaines, management, et communication.

Partie 2 :

Introduction deuxième partie

Dans la partie précédente, nous avons pu analyser les secteurs de la restauration collective et de l'ingénierie en mettant l'accent sur les difficultés de recrutement.

Ce travail s'inscrit dans la lignée directe de problématiques actuelles au sein de l'ISTHIA avec la refonte de certains diplômes, les difficultés pour recruter dans le Master MIRC, ainsi que dans les milieux professionnels avec un manque de main d'œuvre qualifiée notamment dans l'ingénierie, secteur dans lequel j'effectue mon stage de fin d'études.

Ce mémoire, est une suite, certes légèrement différente sur le sujet, mais thématiquement logique de mon travail en master 1, qui était plus général sur les carrières en restauration collective et sur la rationalité. Ayant changé de cursus de carrière en choisissant un stage en bureau d'étude, et ayant été confronté lors d'échanges aux difficultés de recrutement au sein de l'ISTHIA, j'ai souhaité resserrer mon étude autour des étudiants de master MIRC et sur les deux grands pôles que constituent le master : ingénierie et management.

Mes recherches seront donc axées auprès d'anciens et actuels étudiants de l'ISTHIA en lien direct avec le secteur professionnel. Ayant adopté une méthodologie compréhensive, j'ai réalisé des entretiens semi-directifs que j'analyserai par la suite afin d'en tirer des conclusions.

Dans cette seconde partie nous traiterons tout d'abord du cadrage théorique ce qui aboutira à l'élaboration d'une problématique et des hypothèses qui en découlent, ensuite nous étudierons le terrain d'investigation via les enjeux et objectifs de recherche pour enfin construire les outils qu'ils soient quantitatifs ou qualitatifs.

Chapitre 1: Cadrage théorique et problématisation

« Dans ce chapitre, nous travaillerons autour de plusieurs concepts sociologiques en essayant d'élargir vers d'autres disciplines de sciences sociales. Les champs d'action de nos théories iront de l'individualisme méthodologique, des choix de la rationalité. Nous essayerons, d'illustrer ces théories via des exemples concrets, qui peuvent s'appuyer sur l'entretien test réalisé, nous ne souhaitons en aucun cas, émettre de réponses aux hypothèses ou aux théories mais simplement d'imager nos propos dans l'optique de paraître plus concret.

1. De l'individualisme méthodologique à la théorie du choix rationnel

1.1. L'individualisme méthodologique

En termes d'approche sociologique nous constatons l'existence de deux courants, l'holisme (Bourdieu...) qui considère que la société détermine l'aspect social des individus et à l'inverse, l'individualisme (Boudon, Weber...) qui montre que ce sont l'agrégation de comportements individuels qui font une société.

Selon Boudon, dans son article « Théorie du choix rationnel ou individualisme méthodologique ? », l'individualisme méthodologique (IM) est un paradigme¹⁵ qui se définit en trois postulats :

Le premier postulat (P1), *le postulat de l'individualisme* indique que tout phénomène social résulte de la combinaison d'actions, de croyances ou d'attitudes individuelles.

Le second (P2) est le *postulat de la compréhension*, c'est-à-dire chercher à comprendre les actions, croyances et attitudes de l'individu pour en comprendre le sens qu'elles ont pour lui.

Enfin, le dernier postulat est *le postulat de la rationalité* (P3), les actions ou croyances de l'individu proviennent des raisons qu'il a de les adopter.

¹⁵ Selon *Le petit Robert* : Système de représentations, de valeurs, de normes qui influent sur la perception du monde

Pour illustrer ces théories nous reprendrons un entretien exploratoire réalisé dans le cadre du mémoire de master , il n'a aujourd'hui plus d'utilité pour ce travail si ce n'est d'exemple et d'illustration de cette partie

P1 : le postulat de l'individualisme est ici évoqué par la décision (de rejoindre la restauration collective), individuelle prise par l'individu, seul, même si des individus comme sa femme et ses enfants ont influencé sa décision, elle est *in fine* une résultante de sa décision personnelle et individuelle, qui ne dépend pas d'une généralité sociale.

P2 : le postulat de la compréhension, nous pouvons comprendre ici, que le sens de cette action est de vouloir avoir plus de temps libre.

P3 : le postulat de la rationalité, les raisons qui ont poussé à faire ce choix de quitter la restauration commerciale pour bénéficier de plus de temps, sont un désir de profiter de ces enfants pour partager des activités avec eux, les voir après l'école.

Etant donné que nous parlons du cuisinier, dans son aspect individuel, dans un paysage social donné, (la restauration collective) nous répondrons via une méthode individualiste, notamment afin de comprendre les décisions individuelles. En revanche, nous ne fermons pas la porte à un nuancement des propos par d'autres approches voire d'autres disciplines telles que la psychologie, le management, l'économie...

1.2. Les restrictions possibles de l'individualisme méthodologique

Boudon dans ses travaux sur *La rationalité* (Boudon, p30, 2010), nous explique que les auteurs ajoutent des postulats aux trois postulats fondamentaux, définis notamment par Tocqueville et Weber, et explicités précédemment.

On y retrouve par exemple le postulat P4 : le *postulat du conséquentialisme*, c'est-à-dire que l'individu donne du sens à son action en fonction des conséquences attendues. Cette vision est dite *conséquentialiste ou instrumentale*.

Ces quatre premiers modèles sont qualifiés de modèles *instrumentaux*.

D'autres auteurs, affirment que l'individu n'agit qu'en priorité pour les actions qui les concernent personnellement, c'est le *postulat de l'égoïsme* (P5).

Enfin, il y a un autre postulat encore plus restrictif, qui est d'admettre que l'acteur social réfléchit en réalisant un calcul coût- avantages (CCA), pour choisir l'action qui minimise les coûts tout en maximisant les avantages. Il s'agit du *postulat du CCA*, P6. (Boudon, 2011, p31)

Ces 6 postulats représentent la **théorie du choix rationnel (TCR)**, qui fût une théorie centrale dans les sciences humaines, notamment car elle fournit des réponses complètes, qui n'entraînent généralement pas de question supplémentaire.

Nous tenterons d'illustrer ces trois derniers postulats de la TCR, comme nous l'avons fait précédemment pour l'individualisme méthodologique, en l'illustrant avec l'exemple d'un cuisinier de restauration commerciale ayant rejoint la restauration collective.

P4 postulat du conséquentialisme : le cuisinier prend la décision de quitter la restauration commerciale car il en connaît les conséquences, c'est-à-dire bénéficier d'horaires plus souples, donc de plus de temps libre avec sa famille, et de travailler moins d'heures.

P5 : postulat de l'égoïsme : le cuisinier fait ce choix car il veut conserver des relations avec sa femme et ses enfants, de peur de les voir partir par lassitude et de se retrouver en position de solitude sociale.

P6 : postulat du CCA : il choisit de partir en restauration collective, car les coûts (perte de son savoir-faire, de l'estime de son travail), sont inférieurs aux coûts de se retrouver seul sans sa femme et ses enfants, tout en sachant qu'il pourra repartir dans le métier plus tard.

Bien-évidemment, ces exemples sont justes des illustrations et aucunement des affirmations ou des théories. Nous cherchons juste à utiliser l'outil qu'est la TCR.

1.3. Les limites de la théorie du choix rationnel (TCR).

1.3.1. Le paradoxe du vote

Si l'on se réfère à la TCR, il est en effet impossible de comprendre en quoi le fait d'aller voter est rationnel, en effet la si petite influence qu'a un seul vote sur le résultat final n'est pas, selon la TCR, prédominante par rapports aux activités (loisirs) auxquelles l'individu pourrait s'adonner (Boudon, 2011, p 39)

1.3.2. D'autres paradoxes

Lorsque nous parlons de corruption ou trafic d'influence, ces sujets choquent et tiennent à cœur les individus. Les coupables sont condamnés souvent lourdement. Pourtant cela ne remet pas en cause, ou très faiblement les gains de l'individu, il est donc difficile d'expliquer cela par la TCR.

On retrouve également le jeu de *l'ultimatum* que Boudon nous explique de la manière suivante :

« Un expérimentateur propose à deux sujets de se partager une somme de 100€. Le sujet A est appelé à faire une proposition sur la manière dont les 100 € doivent être répartis entre lui-même et B. B de son côté a seulement la capacité d'approuver ou de rejeter la proposition de A. S'il l'approuve, le partage se fait selon la proposition de A. S'il la rejette, les 100€ restent dans la poche de l'expérimentateur. Si la TCR s'appliquait à ce cas, on devrait observer de la part de A des propositions de partage telles que 70 pour moi (A), 30 pour B. En effet, B aurait dans ce cas intérêt à accepter la proposition de A, même si elle le désavantage. Or la plupart des sujets refusent de profiter du pouvoir de décision que l'expérience leur confère et proposent un partage égal. » (Boudon, 2011, 41)

On peut donc conclure que la TCR a été, pendant de nombreuses années une théorie de référence pour de nombreux auteurs, mais qu'elle ne constitue pas une référence absolue. Les apports de l'individualisme méthodologique et de la TCR ont en revanche permis une plus grande compréhension pour l'étude de notre sujet et peuvent servir de base de travail sans être pour autant la solution absolue. Il est donc important dans ce travail de montrer les diverses approches qui existent suivant les différents auteurs, et les différents courants de pensée,

nottamment d'un point de vue sociologique. Les travaux sur la rationalité sont nombreux et nous allons tenter de réaliser une vision globale de ces travaux en partie 2.

1.4. L'approche compréhensive

C'est Weber, qui amène cette approche compréhensive, que nous retrouvons dans le postulat P2, de l'IM et de la TCR. Considéré comme le père de la sociologie moderne, il donne dans son livre *Economie et société* (1995, p28), publié à titre posthume, sa vision de son approche par la compréhension: « *Comprendre par interprétation l'action sociale et par là expliquer causalement son déroulement et ses effets* »

Grace à l'œuvre de Fleury, *Max Weber*, nous pouvons donner trois axes à la démarche compréhensive de Weber :

La première phase est la phase **compréhensive**. On cherche à comprendre le sens que donne l'individu à son action, en observant et en se mettant à sa hauteur. Il faut laisser de l'autonomie sans chercher à interpréter pour le moment.

La seconde est la phase **interprétative**, le chercheur tente de se détacher du sujet, et d'adopter une posture extérieure afin de créer des concepts ou modèles d'analyse, en se servant notamment d'idéal-type.

La dernière étape est la phase **explicative**, qui vise à établir une compréhension causale de la réalité sociale (Fleury, 2011, p.30). Il faut établir des causes et des conséquences entre les phénomènes.

2. L'action rationnelle et la rationalité

Le choix d'étudier la rationalité intervient dans l'optique de comprendre la nature du choix de l'étudiant. Fait-il preuve de rationalité en allant dans la restauration collective ou l'ingénierie ? C'est ce que nous tenterons d'élucider à travers cette étude théorique puis via une mise en abyme avec le terrain étudié.

2.1. Rationalité, choix rationnel et action : Définitions

2.1.1. La rationalité

Selon le *Larousse*, la rationalité revient au « caractère de ce qui est rationnel. » C'est-à-dire un caractère « conforme à la raison », « qui paraît logique, raisonnable, conforme au bon sens ; qui raisonne avec justesse ».

On peut distinguer trois formes de rationalité, que les auteurs dont nous allons traiter, abordent différemment : **Praxéologique**, **Cognitive** et **Axiologique**. (Dieutegard, 2016) En simplifiant les termes, la rationalité praxéologique serait basée sur la raison et principalement appliquée en économie avec l'organisation scientifique du travail de Frederic Wilson Taylor. La rationalité cognitive est, elle, basée sur la connaissance, tandis que la rationalité axiologique est basée sur les valeurs.

Le *dictionnaire des sciences sociales (p293)* nous donne donc une première définition selon les premiers sociologues :

« La rationalité est donc définie de façon assez générale comme un type de conduite qui s'oppose aux actions routinières guidées par la tradition, aux actions émotives guidées par les passions ou encore aux croyances, guidées par les préjugés. Etre rationnel, c'est se livrer à des calculs, soupeser, mesurer évaluer en vue d'atteindre une fin donnée ».

2.1.2. Action

Pour comprendre la finalité de la décision de l'étudiant de master MIRC, il est judicieux de définir ce qu'est l'action, c'est-à-dire le fait d'agir et d'accomplir son changement de voie vers la restauration collective

Selon le *Larousse* :

- fait ou faculté d'agir, de manifester sa volonté, en accomplissant quelque chose
- Manifestation concrète de l'activité de quelqu'un, d'un groupe

Le dictionnaire des sciences sociale nous donne lui une approche sociologique de l'action basée autour de 2 axes de recherche : la théorie de l'action individuelle et celle de l'action collective.

Max Webber dans *Economie et société* (1995, p4) nous donne sa vision de la sociologie et l'importance de l'action dans celle-ci :

« Nous appelons sociologie une science qui se propose de comprendre par interprétation l'action sociale et par là d'expliquer causalement son déroulement et ses effets. Nous entendons par « action » un comportement humain (peu importe qu'il s'agisse d'un acte extérieur ou intime, d'une omission ou d'une tolérance), quand et pour autant de l'agent ou les agents lui communiquent un sens subjectif. Et par action « sociale » l'action qui, d'après son sens visé par l'agent ou les agents, se rapporte au comportement d'autrui, par rapport auquel s'oriente son déroulement »

Il décrit quatre types d'actions :

- « l'action traditionnelle » qui se rattache aux coutumes, aux traditions ou aux normes sociales en vigueur.
- « l'action rationnelle » qui se décompose en deux types d'actions rationnelles : celles guidées par la fin et les moyens, ou celles guidées par des valeurs.

2.1.3. Décision

Selon *Larousse* les définitions génériques du mot décision.

- action de décider après délibération, acte par lequel une autorité prend parti après examen
- acte par lequel quelqu'un opte pour une solution, décide quelque chose ; résolution choix..
- Choix des orientations d'une entreprise, d'un politique etc... ; mesure, ordre, prix en conformité avec cette orientation
- qualité de quelqu'un qui n'hésite pas à prendre ses résolutions ; détermination, fermeté.

Selon *le Dictionnaire des sciences sociales* de Jean-François Dortier, d'un point de vue sociologique il existe plusieurs types de modèles explicatifs de la décision

- le modèle rationnel : « la décision est le résultat d'un choix comparatif entre les diverses solutions possibles ». On cherche donc à trouver le meilleur rapport cout/ efficacité afin d'aboutir à la meilleure décision possible.
- le modèle organisationnel tient compte lui de plus de facteur dans la prise de décision que le modèle précédent, « de l'organisation, des informations et du temps limité »
- la décision politique : afin de trouver un compromis entre des décisions extrêmes

Il existe d'autres modèles sociologiques dans la prise de décision tel que le modèle de la « poubelle » de James G. March ou la « décision est vue comme la rencontre entre des problèmes et des solutions toutes faites », d' « allocation des ressources de Jack Bower » à travers le « niveau hiérarchique dans les grandes entreprises », ou la décision incrémentaliste de Charles Lindblom qui « se centre sur les ajustements, tâtonnements et compromis ».

Le dictionnaire des sciences sociales nous donne aussi des explications sur la décision d'un point de vue des sciences de l'économie et de la gestion. On y retrouve des théories basées sur la décision rationnelle à l'aide de modèles mathématiques, à l'aide du calcul des probabilités.

Dans ce premier modèle on effectue un choix en évaluant l'utilité grâce à un arbre de décisions. On attribue une note à chaque critère, le résultat des calculs nous donnant le modèle à choisir.

Le second modèle est la décision avec risque qui intervient dans un environnement incertain, on cherchera à évaluer les probabilités des solutions avec un risque encouru plus ou moins grand. Cette théorie découlera sur la théorie des jeux.

Ensuite, toujours dans le même ouvrage nous retrouvons le point de vue psychologique de la décision. Ils estiment qu'un individu ne peut être totalement

rationnel. Les individus ne font pas forcément preuve de logique dans leur prise de décision.

Enfin, dans la *Théorie des petites décisions*, Thomas C. Schelling nous explique qu'une somme de microdécisions individuelles peuvent conduire à une macrodécision irrationnelle.

2.2. Les actions rationnelles selon Max Webber et Vilfredo Pareto

Pareto, qualifie une action de rationnelle si les moyens mis en œuvre sont en adéquation avec le but fixé par l'individu. On le constate principalement dans les comportements économiques, cherchant à être efficaces. Cette rationalité est donc praxéologique, basée sur la raison, il ne tient donc pas compte d'une rationalité éventuellement cognitive. Dans son *Traité de Sociologie générale (1916)*, il compte deux types d'actions : des actions logiques, et des actions non-logiques (ANL). Les actions logiques sont des actions pour lesquelles l'acteur met en œuvre les moyens nécessaires pour atteindre son objectif, et le résultat obtenu est celui qui était initialement visé.¹⁶

Il définit par conséquent des ANL c'est-à-dire des actions non logiques à différents niveaux :

- Les ANL du premier genre : Elles n'ont pas de finalité que ce soit objectivement et subjectivement. Exemple : Ne pas mettre les coudes sur la table. L'individu ne perçoit pas la justification de l'interdiction qui n'a pas de conséquence observable.
- Les ANL du deuxième genre : Il n'y a pas d'effet ou finalité objective alors que l'acteur en perçoit une. Exemple : La consultation des oracles avant la bataille. Ce rituel est rejeté objectivement mais perçu comme nécessaire par le sujet.
- Les ANL du troisième genre : Leurs effets sont objectivement approuvés mais ne sont pas volontairement voulus par l'individu. Exemple : Les actes réflexes.

¹⁶ Michel LALLEMENT, « ACTION RATIONNELLE », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 26 mars 2019. URL : <https://www-universalis--edu-com.nomade.univ-tlse2.fr/encyclopedie/action-rationnelle/>

- Les ANL du quatrième genre : Elles ont des effets objectifs mais ce ne sont pas ceux consciemment attendus.

Selon *Le dictionnaire des sciences sociales* Weber définit la rationalité comme un trait majeur des civilisations modernes occidentales.

Dans *Economie et Société (1922)*, Weber montre que la société tend vers une approche de plus en plus logique pour se dégager de l'emprise de la tradition, dans divers domaines. Sur l'économie notamment avec un approche « scientifique du travail » de plus en plus présente.

Weber définit quatre types d'actions sociales :

Celles relevant de **l'affect** (amour, passion, sentiment) qui sont par définitions irrationnelles, étant, si l'on vulgarise le concept, dictées par le cœur plutôt que par le cerveau et une réflexion rationnelle

Celles relevant des **traditions**, l'acteur va se référer aux coutumes de son milieu social, sans « réfléchir » rationnellement afin d'effectuer son action. En soit à la question pourquoi faites-vous ceci ; c'est parce qu'on en a l'habitude, on a toujours fait comme cela.

A côté de ces deux premiers types d'action, non dictées par la rationalité, nous en retrouvons deux autres, qui sont, elles, à l'inverse qualifiables de rationnelle

Tout d'abord les actions rationnelles en **valeurs**, les individus agissent en fonction de leur conviction : religion, politiques... Même si au premier abord ces agissements ne paraissent pas forcément rationnels, ils le sont en fait totalement. Par exemple, nous ne croyons pas en dieu par simple tradition, auquel cas l'action sera qualifiée de traditionnelle. La réflexion est purement rationnelle, si nous croyons en dieux c'est dans l'espoir (ou plutôt la crainte) d'avoir une vie meilleure. Si nous faisons le choix de ne pas y croire, nous prenons le risque que cette puissance existe et donc de subir sa colère, l'action la plus logique et rationnelle qu'il soit est donc d'y croire, « au cas où » pour éviter toute erreur de jugement et passer à côté d'une vie plus longue agréable et dans l'optique de la vie après la mort.

Il y a enfin l'action rationnelle en **finalité** : « *Agit en effet de façon rationnelle en finalité celui qui oriente son action en considérant les moyens, les fins et les*

conséquences de cette dernière. Il s'agit plus exactement d'adapter rationnellement les moyens aux fins désirées, de confronter les diverses fins possibles entre elles et de lier la fin retenue aux conséquences subsidiaires associées à la réalisation du but visé. »¹⁷. Cette manière de penser a servi de base à de nombreux courants de pensée, dans plusieurs disciplines telles que l'économie et bien-sûr la sociologie. Nous la retrouvons dans la rationalité instrumentale. Ce principe, de réflexion rationnelle, relève presque de calculs mathématiques pour aboutir au résultat escompté en mettant tout en œuvre pour y parvenir, rapprochant Weber de Pareto dans sa réflexion sur l'action rationnelle.

2.3. La rationalité « limitée »

C'est Herbert A. Simon, dans « A Behavioural model of Rationality Choice » *Quarterly Journal of Economics*, n°65, 1955., qui le concept de *bounded rationality*, ou rationalité limitée. Les agents ne pouvant disposer de toutes les informations existantes afin de procéder à un choix totalement rationnel, on limite nos choix avant de procéder au calcul rationnel. Il introduit donc ici la notion d'incertitude dans la pensée autour de la rationalité (Tran, 2018).

« La rationalité limitée n'est pas l'absence de rationalité Elle ne fait que substituer des solutions « raisonnables » - imparfaites mais réalisables - à des solutions optimales mais peu ou non opératoires. » (P294, Dictionnaire des sciences sociales »

Dans ce modèle de pensée, Simon abandonne la notion de maximisation (*maximizing*), au profit de la satisfaction (*satisficing*). C'est-à-dire que l'individu ne cherche pas la meilleure solution absolue mais bien la meilleure solution qui s'offre à lui.

Si nous choisissons d'illustrer cette théorie avec notre exemple du cuisinier, la quête de la satisfaction totale (épanouissement professionnel, familial, amoureux) semble impossible, en revanche un choix permettant de réaliser la meilleure équation possible peut être mûri par le cuisinier, et donc aboutir à l'option de rejoindre la

¹⁷ Michel LALLEMENT, « ACTION RATIONNELLE », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 26 mars 2019. URL : <https://www-universalis--edu-com.nomade.univ-tlse2.fr/encyclopedie/action-rationnelle/>

restauration collective afin de continuer dans sa branche de métier, quitte à perdre un peu en savoir-faire tout en pouvant satisfaire sa vie familiale et de couple.

2.4. La rationalité instrumentale selon Coleman

Ce mouvement tire son origine des économistes, qui expliquent les actions des consommateurs afin d'ajuster le mieux possible les contraintes qui leurs incombent dans l'optique d'une réussite économique. L'homme est ici défini comme *homo economicus*, c'est-à-dire un individu qui agit dans l'optique de réaliser des profits.

C'est Gary Becker, dans les années 1970, à Chicago, qui a élargi son champ exploratoire, en ne se limitant pas aux recherches économiques mais bien en allant sur le terrain des sociologues en analysant les comportements des individus dans d'autres faits sociaux, tels que le mariage, l'éducation... Il va par exemple comparer le couple à une entreprise, il affirme que le mariage est en fait un moyen de réaliser des économies pour le couple, car le conjoint fournit à l'autre des services qu'ils devraient payer hors mariage (sexes, protection, ménage).¹⁸

Pour contrer ces théories économiques ainsi que certaines théories d'autres sociologues, James Coleman, un sociologue enseignant également à Chicago va s'imposer comme le fondateur du courant de la théorie du choix rationnel, exposé dans *Foundations of Social Theory*. L'auteur de l'article, Michel Lallement, nous en donne les principaux axes.

Le premier s'inspire de l'individualisme méthodologique, et considère que tout phénomène social est la résultante de l'agrégation de décisions individuelles.

Il considère ensuite dans un second point, que les individus sont reliés par des « enjeux d'intérêts et de contrôle », que nous retrouvons dans les échanges sociaux via les notions de droit, d'autorité et les relations de confiance. Les individus réalisent donc des échanges sociaux comparables aux échanges économiques pratiqués sur les marchés commerciaux. Ces échanges peuvent amener à une situation d'équilibre.

¹⁸ Michel LALLEMENT, « ACTION RATIONNELLE », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 26 mars 2019. URL : <https://www-universalis--edu-com.nomade.univ-tlse2.fr/encyclopedie/action-rationnelle/>

Même si la réflexion et la méthode de penser peuvent s'assimiler à diverses théories économiques, il s'en détache en s'intéressant au capital social, ce qui fait une grande différence par rapport à l'homo economicus, uniquement intéressé par le capital financier. Malgré ces différences l'individu fait preuve de calcul et de rationalité dans le but de parvenir à un objectif donné mais à plus à échanger que du capital.

On peut illustrer cette pensée avec un employé qui va passer du temps à inviter son patron à manger chez lui par exemple, afin de parvenir à une promotion. Ici l'objectif à atteindre est donc la promotion, le capital échangé du temps, des relations sociales...

2.5. Le courant du *rational choice*

En plein essor dans les années 1970, le choix rationnel ou *rational choice* repose sur deux grands principes selon *Le dictionnaire des sciences humaines (p43)* :

- l'agent économique serait un calculateur qui ne réfléchirait qu'en fonction de ses propres intérêts
- la vie en société ne serait qu'une somme de ses actions individuelles

C'est Kenneth J. Arrow qui est à l'origine de l'expansion de ce mouvement microéconomique dans *Social Choice et Individuals Values* notamment dans le domaine politique, considérant que les élus politiques ne sont pas habités par l'envie de servir l'intérêt public mais bien de satisfaire leurs propres intérêts.

Il nous explique que l'individu est consistant dans ses décisions. Si l'on préfère A à B et B à C, on préfère A à C. Il prouvera en revanche qu'il est impossible d'appliquer cette réflexion individuelle à une réflexion collective dans le cadre des élections, remettant ainsi en cause la démocratie, étant qualifiés plus comme un rapport de force que l'expression réelle d'un choix. (Doastaler 2005).

Ce courant de pensée a été vivement critiqué par plusieurs auteurs qui ont démontré que tous les individus ne réfléchissent pas uniquement via ce moteur de pensée.

2.6. Critiques de la rationalité

Certains auteurs critiquent et réfutent toute notion de rationalité tel que Amos Tversky et Daniel Kahneman. Ils ont montré qu'exposés face à un choix, les

individus se laissent bernier facilement selon l'énoncé. L'individu se laisse bernier par des « biais cognitifs ».

D'autres auteurs sont plus modérés ne rejetant pas totalement la notion de rationalité. C'est le cas par exemple de Jon Elster, qui démontre que les individus font consciemment preuve de logique au quotidien, mais que malgré tout ce modèle de raisonnement n'est pas réellement infaillible comme celui décrit par le choix purement rationnel. Ce courant de pensée est suivi par Raymond Boudon, qui ne croit pas à des choix purement dictés par la croyance ou la tradition, mais qui ne considère pas pour autant la perfection de la décision. »¹⁹

3. Problématisation et hypothèses

Après avoir étudié les secteurs de la restauration collective et de l'ingénierie, j'ai souhaité approfondir mon étude sur les étudiants de master management et ingénierie de la restauration collective, en mettant en perspective ces informations avec des renseignements plus théoriques portant notamment sur la rationalité. Cette démarche s'inscrit dans le but de comprendre comment les étudiants construisent leur parcours, depuis les études et expériences professionnelles précédant l'entrée à l'ISTHIA jusqu'au choix de métier dans le spectre offert par l'obtention du diplôme. Enfin nous chercherons à comprendre quelles sont les rationalités qui peuvent guider ce choix. Cette démarche induit donc la problématique suivante :

Quelles sont les rationalités dans le parcours et l'insertion professionnelle des étudiants de MASTER Management et Ingénierie de la Restauration Collective ?

Cette problématique m'a permis d'élaborer les hypothèses suivantes

¹⁹ Partie reprise du mémoire de M1

Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle ».

Dans cette première partie nous chercherons les motivations qui ont poussé les étudiants à poursuivre leurs études à travers leur parcours. Dans un premier temps il faudra quantifier les parcours d'origine, et voir quelle est la place de ceux qui ont un parcours en hôtellerie restauration « traditionnelle ». Ce choix de poursuivre les études est-il un choix rationnel du aux conditions de travail ?

Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels

Nous retracerons ici les parcours des étudiants en fonction de leur insertion professionnelle ainsi que de leurs objectifs futurs en cours d'étude afin de comprendre le choix de s'orienter vers des carrières en management.

Hypothèse 3 : Les métiers de l'ingénierie de la restauration représentent un éloignement plus important de leurs parcours initial d'où leur plus faible représentation en sortie d'étude.

Après avoir quantifié le nombre d'étudiant qui poursuivent dans le secteur de l'ingénierie de la restauration, nous souhaiterons comprendre, si leur représentation est faible, pourquoi ce choix est moins répandu que le management en fonction de leurs parcours originels.

Chapitre 2: Le terrain d'investigation

Les objectifs de ce travail sont multiples. Devant s'insérer dans la thématique de mon stage de fin d'étude, je souhaite qu'il permette à mon entreprise de bénéficier d'éléments pour cibler le recrutement et le faciliter. De plus, j'espère, modestement, aider l'ISTHIA à recruter également afin d'apporter des notions qui permettent de cibler le recrutement. Même si ce mémoire ne reflète pas le travail que j'effectue quotidiennement au sein de mon stage de conception, il pourra me permettre d'améliorer ma vision globale du secteur, tout en me donnant des clés pour réussir dans le futur.

1. Les enjeux du stage de dernière année

Après 2 ans de BTS hôtellerie restauration et un parcours en restauration traditionnelle et gastronomique, j'ai poursuivi mes études en licence professionnelle Définition Gestion des systèmes alimentaires et le master management et ingénierie de la restauration collective. Après deux stages dans le management, j'ai souhaité découvrir les métiers de l'ingénierie, après le constat de déficiences en termes de conception lors de mes différents stages, qui m'ont donné goût à ces métiers. Les rencontres ont également été importantes dans cette réflexion.

Ce stage a donc pour conséquence de m'offrir une plus large connaissance du milieu de la restauration et je l'espère me permettra une insertion professionnelle à la hauteur de mes attentes d'un point de vu travail, compétence, salaire et milieu social.

C'est au travers de ces expériences que j'ai pu mesurer, tout secteur confondu, la difficulté de recruter, de manager du personnel qualifié répondant aux attentes des acteurs du marché.

2. La structure d'accueil

Les objectifs de mon stage sont multiples ; tout d'abord me permettre une insertion professionnelle efficace à l'issu de celui-ci, que ce soit dans l'entreprise ou dans une autre, ensuite, parfaire ma vision globale du secteur de la restauration et bien

entendu, à travers l'observation, les échanges formels ou non et les entretiens, trouver des éléments pour mon mémoire, tout en développant mes compétences professionnelles.

Pour toutes ces raisons j'ai choisi BEGC (Bureau d'Etude Grande Cuisine) situé à Nantes, qui est l'un des principaux acteurs de la restau-conception en France. Cette structure me permettant d'apprendre le métier pas à pas tout en bénéficiant de temps, de contact pour la mise en exécution de mes entretiens ainsi qu'avec une immersion totale dans un secteur que je n'avais pas connu par le passé.

L'entreprise a pour mission de concevoir les cuisines, restaurant, cuisines centrales dans les structures conçues par les architectes en suivant les différentes démarches d'une opération d'investissement. Sa renommée lui permet de travailler sur des projets importants, comme pour Alain Ducasse et ses instituts de formation par exemple.

Les dirigeants m'ont également fait part de leurs difficultés de recrutement, ce qui me permettra de travailler avec eux sur la mise en place d'outils d'amélioration.

3. Les objectifs de la recherche

Pendant la durée de mes études à l'ISTHIA, l'image de la restauration collective à toujours été un sujet qui m'a fortement intéressé. Après avoir étudié en licence professionnelle Définition et Gestion des Systèmes alimentaires, l'image de la restauration scolaire lors d'un projet tutoré en groupe, j'ai poursuivi l'an passé, en master Management et Ingénierie de la Restauration Collective première année avec un mémoire qui concernait la rationalité des cuisiniers à choisir ou non la restauration collective, dans l'optique d'apporter des solutions d'un point de vue managérial et de recrutement. Après un stage réussi dans une société de restauration collective, je pensais, en début de master 2 continuer ce même travail dans l'optique d'apporter, lors de mon futur stage des solutions.

Cependant la vie professionnelle et les travaux de recherche ne sont pas une route toute tracée mais bien un enchevêtrement de virage parfois surprenant. En effet, suite à des rencontres lors de journées professionnelles de l'ISTHIA, j'ai décidé de poursuivre ma carrière en bureau d'étude de conception de cuisine à travers un

stage de fin d'études dans une société Nantaise de restau-conception. Il était donc pour moi nécessaire de réadapter mon sujet aux problématiques du secteur choisi. Avec les échanges effectués, que ce soit auprès de professionnels, d'enseignants ou d'autres étudiants, ainsi qu'au regard de ma propre réflexion j'ai souhaité traiter des choix de carrière des étudiants de master MIRC. Souhaitant malgré tout être en continuité de mes premières études j'ai choisi de continuer à aborder la question de la rationalité, thème majeur de mon mémoire de première année. J'ai donc choisi d'aborder la rationalité des étudiants de master MIRC en souhaitant retracer leurs parcours pour mieux comprendre leur choix, notamment autour du choix entre restauration collective et restauration commerciale ainsi qu'entre management et ingénierie.

En échangeant avec des professionnels du secteur, l'un des premiers constats établis était des difficultés de recrutement de personnel qualifié, notamment dans les bureaux d'études de cuisine. L'ISTHIA semble être l'une des seules formations en France à proposer cette formation spécifique.

De plus, au sein des promotions de master MIRC, une minorité d'étudiants semble vouloir se diriger vers une carrière de restau concepteur.

Les objectifs de l'étude seront donc divers, tout d'abord objectiver les arguments avancés, sur les formations existantes notamment et les moyens de recrutement, ainsi que quantifier les étudiants qui se dirigent vers des carrières en bureau d'étude. Le second point sera de retracer les parcours des étudiants avant et après leurs études pour comprendre les composantes du choix et la place de la rationalité dans celui-ci. Enfin, l'objectif final sera d'apporter des clés, des aides pour les entreprises pour cibler leur recrutement en ayant connaissance du processus du choix, pour subvenir aux besoins en personnel grandissant.

Chapitre 3: La construction des outils

L'un des grands dangers de mon travail, étant sujet à celui-ci en tant qu'étudiant de Master MIRC, est de manquer de partialité. En effet, la neutralité axiologique, définie par Max Weber, consistant à mettre de côté ses propres pensées dans le travail de recherche doit être régulée par de gardes fous tels que la méthodologie. Une méthodologie stricte est précise doit être respectée afin d'éviter certains biais, dans ce chapitre, nous définirons les outils permettant l'objectivation de mes recherches.

1. La méthode quantitative

L'un des premiers objectifs de la recherche était d'établir des données factuelles sur les parcours étudiants de master MIRC. Pour cela, en collaboration avec l'administration de l'ISTHIA, j'ai recueilli des données sur les étudiants de master MIRC pour les cinq dernières années, mentionnant leur établissement d'origine afin de comprendre si certaines formations prédominent dans le recrutement de l'ISTHIA et si cette formation joue un rôle dans leur carrière future en mettant en corrélation ces données avec celles recueillies dans les entretiens qualitatifs.

En plus des données fournies par l'ISTHIA, j'ai souhaité approfondir cette recherche par l'envoi de mails à 65 anciens étudiants pour recueillir des données sur leur formation avant l'ISTHIA et sur le poste qu'ils occupent actuellement. J'ai pu recueillir 17 réponses soit un taux de réponse de 26 %, qui semble assez faible, ce qui me permet donc de compléter partiellement les informations dans les tableaux. Vous retrouverez ces tableaux ci-dessous et seront analysés par la suite dans la troisième partie.

Pour l'année 2014/2016

Tableau 1 Promotion 2014-2016

Type	Formation	Formation avant le bac +3	Poste occupé
Licence professionnelle	MRCC		
Licence professionnelle	RCI ²⁰	BTS diététique	Manager en restauration commerciale
Licence professionnelle	HSE		
Licence professionnelle	RCI	BTS HR	Directeur de production
Chine	DIVERS		
Licence professionnelle	RCI	BTS diététique	Gérant en SRC
Licence 3	MTH		
Licence professionnelle	MUR	BTS HR	Ingénierie
Licence professionnelle	RCI		

²⁰ Restauration Collective et Ingénierie (aujourd'hui DGSA)

Pour l'années 2015/2017

Tableau 2 Promotion 2015-2017

Type	Formation	Formation avant BAC +3	Poste occupé
Licence professionnelle	RCI		
Licence professionnelle	QSSA		
Licence 3	HR		
Licence professionnelle	RCI	BTS HR	ingénierie
Licence 3	SAA		
Licence professionnelle	RCI	BTS HR	ingénierie
Licence professionnelle	MICROBIO IAA		
Licence 3	IMS		
Licence professionnelle	SANTE BIEN-ETRE		
Licence professionnelle	RCI	BTS HR	consulting
Licence 3	SAA		
Licence professionnelle	MUR		responsable hôtellerie restauration dans un EPHAD
Licence professionnelle	RCI		
Licence professionnelle	QSSA		
bts	HR		
ts	FROID ET EQUIP CUISINE INDUSTRIELLE		

Pour l'année 2016/2018

Tableau 3 Promotion 2016 – 2018

Type	Formation	Formation avant BAC +3	Poste occupé
bachelor	BUSINESS & ADM°		
Licence professionnelle	RCI	BTS	assistant technique EPHAD
Licence professionnelle	RCI	DUT Dietétique	Responsable restauration hospitalière
Licence 3	SAA		
Licence 3	SOINS INFIRMIERS		
Licence professionnelle	RCI	BTS VAE	DRH restauration commerciale
DUT	GENIE BIOLOGIQUE	Bachelor nutrition	adjointe de direction
Licence 3	SOCIOLOGIE		
Licence 3	SAA		
Licence professionnelle	CSPA		
Licence professionnelle	HOTELLERIE-TOURISME		
Licence professionnelle	RCI	BTS HR	Responsable grand compte
Licence professionnelle	DEVT RECHERCHE ARTS CULIN INDUS		
bachelor	TOURISM MANAGEMENTT		
Licence professionnelle	MANAGEMENT	alternance	Bureau d'études ingénierie
Licence professionnelle	PRODUITS ALIMENTAIRES		

Pour l'année 2017/2019

Tableau 4 Promotion 2017 - 2019

Type	Formation	Formation avant BAC +3	Poste occupé
Licence 3	SAA		
Licence professionnelle	DGSA ²¹	BTS HR	Gérant EPAHD
Licence professionnelle	DGSA	BTS HR	assistant gestion
Licence 3	SAA	BTS HR	chef gérant
Licence professionnelle	DGSA	BTS HR	gérant restaurant commercial d'une SRC
Licence professionnelle	DGSA		BE
Licence professionnelle	DGSA		
Licence professionnelle	DGSA		
Licence professionnelle	DGSA		
Licence professionnelle	RH EN MILIEU MEDICAL	BTS HR	Responsable restauration hospitalière
Licence 3	SAA		
Licence professionnelle	DGSA		
MASTER	AGRO-ALIMENTAIRE	BTS HR	Gérant multisite SRC
Licence professionnelle	DGSA		

²¹ Définition et Gestion des Systèmes Alimentaires (ex RCI)

Pour l'année 2018/2020, promotion en stage actuellement, n'ayant donc pas d'emploi à ce jour, mais nous supposons que l'emploi futur sera dans un secteur similaire de celui du stage de fin de d'études.

Tableau 5 Promotion 2018 - 2020

Type	Formation	Formation avant BAC +3	Stage
Licence 3	SAA	DUT génie biologique	Assistant chef de secteur SRC
Licence professionnelle	MRCC	BTS HR en alternance	Assistant chef de secteur SRC
Licence 3	SOCIOLOGIE	Licence sociologie	Assistant chef de secteur SRC
Licence 3	SAA	BTS HR	Ingénierie
bachelor	HOTELLERIE DE LUXE	Bachelor	Ingénierie
Licence professionnelle	DGSA	BTS diététique	Assistant chef de secteur SRC
Licence professionnelle	DGSA	BTS HR	Ingénierie
bachelor	DIETETIQUE	bachelor	Responsable qualité SRC
Licence professionnelle	DGSA	BTS HR	Ingénierie
Licence 3	SAA	Togo	Restauration hospitalière

2. Les entretiens compréhensifs

Nous avons ici choisi d'effectuer des entretiens individuels. Il en 3 types :

L'entretien **libre ou non directif**, l'interviewer pose une question du type « racontez-moi », et le questionné doit raconter ce qu'il a dit sans intervention spécifique. Ce type d'entretien ne semble pas en adéquation avec mon travail.

L'entretien **semi-directif**, les questions bien que précises, offrent des réponses ouvertes. Cet entretien appelé aussi entretien compréhensif, permet d'explorer le fond de la pensée de la personne. C'est ce type d'entretien que j'ai retenu pour mon travail de recherche.

Enfin il existe les entretiens **directifs**, ce sont des entretiens réalisés après la phase quantitative afin d'en contrôler les réponses.

En raison de la crise sanitaire qui survient lors de la rédaction de ce travail, la majorité des entretiens sont des entretiens semi-directifs réalisés au téléphone.

3. Construction de la grille d'entretien

La construction d'un guide d'entretien est une étape très importante dans ce travail de recherche, centré sur les individus, leur choix et leurs ressentis. Il fallait donc construire une grille efficace pour répondre aux différentes attentes liées à mon travail et à mes hypothèses en évitant des biais dans la neutralité axiologique.

L'un des facteurs importants de la rédaction de cette grille est de mettre à l'aise les enquêtés avec un processus en « entonnoir » pour aller de questions générales, notamment sur le parcours de l'individu vers des questions plus spécifiques.

Les entretiens étant réalisés avec des anciens et actuels étudiants, le tutoiement a été souvent utilisé, et la phase consistant à « briser la glace » fut plus simple à réaliser en raison de la proximité établie à travers la culture professionnelle et universitaire commune.

Afin de s'adapter aux différentes populations : anciens et étudiants actuels, travaillant autour de l'ingénierie ou plutôt de la restauration collective j'ai dû effectuer quelques adaptations pour répondre au mieux aux attentes et en subdivisant ces questionnaires en 3 sous-groupes :

- Etudiants actuels
- Anciens étudiants travaillants en restauration collective
- Anciens étudiants qui évoluent aujourd’hui dans les métiers de l’ingénierie de la restauration.

Plus concrètement, dans l’élaboration de cette grille, j’ai choisi d’utiliser mes trois hypothèses subdivisées en sous-hypothèses permettant d’aboutir à des questions avec des attentes au niveau des informations recherchées.

Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l’optique de conditions de travail plus favorables qu’en hôtellerie restauration « traditionnelle ».

Sous hypothèse 1.1 : La majorité des étudiants ont un parcours en hôtellerie-restauration.

- 1.1.1 Ils ont un parcours en lycées hôteliers
- 1.1.2 Ils ont travaillé en restauration traditionnelle
- 1.1.3 S’ils n’ont jamais connu ces métiers-là, ils ont une représentation de ces métiers comme difficiles avec de mauvaises conditions de travail

Sous hypothèse 1.2 : Les étudiants ont choisi le parcours MIRC en raison des conditions de travail favorable qu’offre les métiers post-master

- 1.2.1 L’un de moteurs du choix fut les conditions de travail dans leur poursuite d’étude
- 1.2.2 Les anciens étudiants sont aujourd’hui satisfaits de leurs conditions de travail
- 1.2.3 Les anciens et actuels étudiants estiment ne pas pouvoir bénéficier de conditions aussi favorables en hôtellerie restauration

Sous hypothèse 1.3 : les temps sociaux personnels occupent une place importante dans leur choix de carrière.

1.3.1 Les individus accordent une place importante aux activités extra-travail

1.3.2 La raison de leur choix est partiellement expliquée par cette nécessité de temps sociaux hors travail

1.3.3 Ce choix peut être dicté pour des motifs familiaux ou conjugaux.

Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels

Sous hypothèse 2.1 : La majorité des étudiants de master MIRC rejoignent des activités de management en restauration collective

2.1.1 Dans chaque promotion, plus de la moitié des étudiants se dirigent vers des activités managériales.

2.1.2 Les sociétés de restauration collective sont les principaux pourvoyeurs d'emploi après le master

2.1.3 Les sociétés de restauration collective proposent également la majorité des stages

Sous hypothèses 2.2 : La majorité des étudiants de master MIRC ont eu des expériences « terrain » avant le master

2.2.1 La majorité des étudiants ont connu les métiers de la restauration via des expériences opérationnelles

2.2.2 Beaucoup d'étudiants sont d'anciens cuisiniers

2.2.3 Beaucoup d'étudiants ont connu les écoles hôtelières

Sous hypothèses 2.3 : Les étudiants sont attachés à des valeurs et un éthos professionnel de la restauration

2.3.1 La restauration collective souffre d'une mauvaise image mais l'intégrer à des postes à responsabilités permet de diminuer cette perte éventuelle de savoir-faire

2.3.2 Les étudiants souhaitent mettre à profit leur savoir-faire passé dans leur nouveau poste

2.3.3 Les individus souhaitent un poste en « action » proche du terrain

Hypothèse 3 : Les métiers de l'ingénierie de la restauration représentent un éloignement plus important de leurs parcours initial d'où leur plus faible représentation en sortie d'étude.

Sous-hypothèse 3.1 : Les étudiants n'ont pas connaissances des métiers de l'ingénierie de la restauration avant leur entrée en master MIRC

des
3.1.1 Les étudiants venant de formations hôtelières ont connaissances plus que succinctes de ces métiers

3.1.2 Les étudiants venant d'autre filières n'ont jamais entendu parler de ces métiers dans leur parcours précédent

3.1.3 Même avec quelques connaissances ils n'ont jamais envisagé de parcours dans ces métiers au préalable

Sous hypothèses 3.2 : Les étudiants ne souhaitent pas subir une perte de repères professionnels trop importante

3.2.1 Les étudiants ont des connaissances techniques autour de l'alimentation

3.2.2 Peu de profils « scientifiques » et « ingénieurs » dans les étudiants recrutés à l'ISTHIA

3.2.3 La restauration collective permet plus de mettre en avant les connaissances pratiques acquises que l'ingénierie

Sous hypothèses 3.3 : Les métiers de l'ingénierie sont perçus comme sédentaires

3.3.1 Les individus ne souhaitent pas travailler uniquement sur ordinateur

3.3.2 Les composantes des métiers de restauration-conception sont méconnus

3.3.3 Les personnes travaillant en bureau d'études ne sont jamais sur le terrain.

Le guide d'entretien élaboré sert donc de canevas à celui qui le dispense, en revanche il est nécessaire de laisser une certaine liberté à l'enquêté, il n'est par exemple pas nécessaire de répéter une question qui a été éludée précédemment en même temps qu'une autre question. Il faut donc rester souple lors de l'entretien tout en veillant à poser toutes les questions au final. (voir Annexe D Guide d'entretien anciens étudiants)

4. L'échantillonnage

Le travail d'échantillonnage consiste à définir le nombre et le profil des enquêtés afin de réaliser les entretiens. Avant cela il était nécessaire de définir les attentes et la population interrogée.

Pour cela, j'ai défini divers critères que j'ai classé en groupes et sous-groupes. En regroupant les étudiants sur les 5 dernières années pour le master MIRC j'ai cherché les occurrences majoritaires sur la formation d'origine (voir Annexe B : Formation d'origine sur les 5 dernières années). Pour en simplifier l'étude j'ai regroupé les 2 principaux pôles pour constituer mon terrain. En effet, sur les autres formations, aucune n'arrive au-delà de 2 occurrences ce qui n'est donc pas significatif pour le terrain mais montre la diversité du recrutement de l'ISTHIA

Tableau 6 Résumé des formations d'origine en master MIRC sur les 5 dernières promotions

		%
Effectif	64	100%
LP DGSA	27	42%
L3 SAA	8	13%
autre	29	45%

La licence professionnelle Définition et Gestion des Systèmes Alimentaires (ex RCI) étant de loin la formation la plus représentée au sein du master MIRC et étant dispensée également à l'ISTHIA, j'ai choisi d'approfondir son étude et de faire le même travail afin de voir les formations d'origine des étudiants avant leur entrée à l'ISTHIA

Tableau 7 Résumé des formations d'origine de LP DGSA/RCI sur les 5 dernières années

		%
Effectif	70	100
BTS HR	58	82,9%
autre	12	17,1%

Ici, une formation se détache en majorité, il s'agit du BTS hôtellerie restauration dispensé en lycée hôtelier.

Avec ces données nous pouvons dresser un profil type principal de l'étudiant en master MIRC :

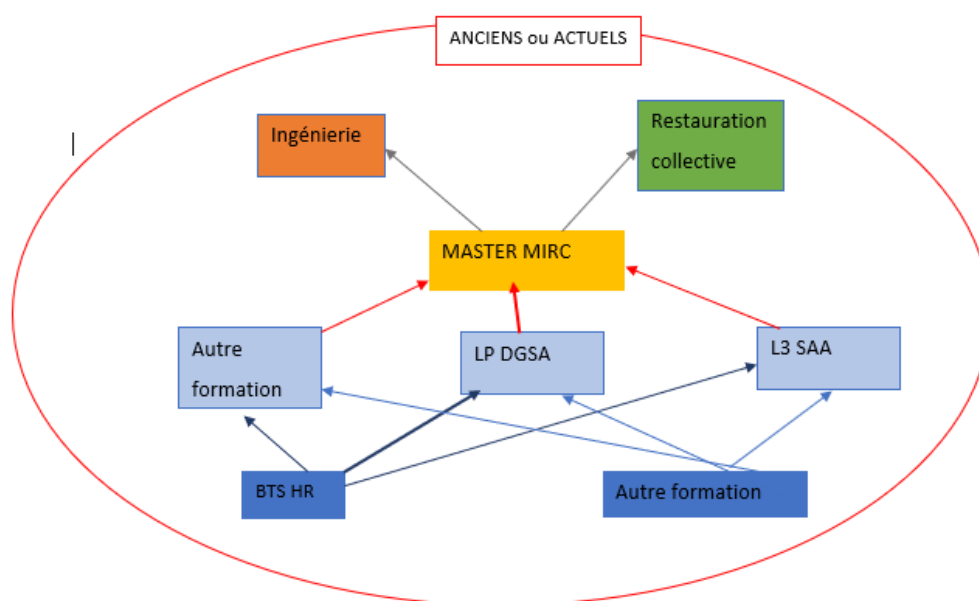
Etudiant ayant un parcours hôtelier avec un BTS Hôtellerie restauration puis une licence professionnelle DGSA.

Cette donnée est un premier axe de travail, mais il serait réducteur de se contenter de cela, sachant que plus de la moitié des étudiants de master MIRC viennent d'autres formations.

De plus, pour pouvoir réaliser un terrain réaliste il convenait également de séparer les étudiants en cours de formation des anciens étudiants.

Enfin, la dernière donnée, et non la moins importante, est le choix de carrière. J'ai donc choisi, au même titre que lors de la rédaction des précédentes parties de ce travail de les classer en 2 groupes : ceux ayant choisis l'ingénierie et ceux ayant choisi la restauration collective. Cela donne le schéma suivant qui nous servira à construire notre effectif de données terrain.

Figure 2-1 Schéma simplifié des parcours possibles des étudiants (anciens ou actuels) de master MIRC



Etudiants et anciens étudiants de master MIRC sur les 5 dernières années

Etant donné la difficulté d'avoir des réponses de tous les anciens concernant leur insertion professionnelle j'ai décidé d'établir mon échantillonnage à partir des données des formations d'origine.

J'ai décidé de me focaliser pour ces entretiens, auprès des anciens étudiants pour bénéficier d'un maximum de vécu. Ce qui nous amène au tableau suivant

Tableau 8 : Nombre d'entretiens sur les étudiants des 5 dernières promotions

Formation précédent le master	Nombre d'occurrences sur les 5 dernières années	Nombres d'entretiens
LP DGSA	27	4
L3 SAA	8	1
autre formations	29	4

A ces entretiens, se rajoutent des entretiens exploratoires, effectués en tant que « test » auprès d'étudiants actuels venus d'horizons différents. Je souhaite les utiliser car ils comportent des informations jugées intéressantes même s'ils ne rentrent pas dans le cadre formel de la définition de mon terrain d'étude, méthodologiquement parlant. Ce « bricolage méthodologique » (Becker, 2002) se justifie d'autant plus avec la crise sanitaire actuelle rendant l'accès à l'information plus complexe. Ces entretiens sont au nombre de 6 réalisés aléatoirement auprès d'étudiant de master 1 et 2 et seront analysés séparément des autres, mais avec la même méthode d'analyse.

Conclusion seconde partie

Dans cette seconde partie, nous avons pu étudier l'aspect théorique et méthodologique de ce travail de recherche.

Nous avons étudié la rationalité au travers de différents courants et différents auteurs allant de l'individualisme méthodologique jusqu'à la théorie du choix rationnel. Une fois ces bases posées, nous avons pu élaborer une problématique : Quelles sont les rationalités dans le parcours et l'insertion professionnelle des étudiants de MASTER Management et Ingénierie de la Restauration Collective ? L'enjeu de la recherche sera donc dans la dernière partie de mettre en corrélation la partie théorique, vue par le prisme de différents auteurs sur la typologie de rationalité par rapport aux différents parcours des étudiants à travers notamment les trois hypothèses définies également dans cette partie :

- Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle ».
- Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels
- Hypothèse 3 : Les métiers de l'ingénierie de la restauration représentent un éloignement plus important de leurs parcours initial d'où leur plus faible représentation en sortie d'étude.

Le cadre théorique défini, nous avons ensuite déterminé le terrain de recherche en fonction de ma structure de stage mais surtout en fonction du master MIRC de l'ISTHIA en lui-même en étudiant anciens et actuels étudiants de cette formation. Au total quinze entretiens qualitatifs ont été réalisés, dix sur des anciens étudiants et cinq que les promotions 2018/2020 et 2020/2021, encore en formation lors de la rédaction de ces travaux.

Par la suite, nous avons défini nos besoins que ce soit sur les méthodes qualitatives et quantitatives, en élaborant questionnaires, en récoltant des informations, et enfin en proposant une grille d'entretien permettant de traiter des informations fournies. Dans la partie qui suivra nous chercherons à exploiter les données recueillies lors des entretiens.

Partie 3 : Analyse des entretiens et réponses aux hypothèses

Introduction troisième partie

Cette troisième et dernière partie traitera de l'analyse des entretiens, des réponses aux hypothèses et des préconisations pour le milieu professionnel.

Nous analyserons dans un premier temps de manière thématique nos entretiens à travers des grilles d'analyse afin de transformer les verbatim en données prêtes à être traitées. Cette analyse thématique débouchera sur une présentation descriptive des résultats

Ensuite, nous traduirons et interpréterons ces résultats en fonction de nos hypothèses afin d'y répondre. Cette partie est une partie essentielle de ce mémoire puisqu'elle viendra infirmer ou affirmer les hypothèses mise en place en cours de rédaction.

Enfin, dans le dernier chapitre nous agirons en deux temps. Tout d'abord nous chercherons à apporter des préconisations aux différents acteurs abordés dans ce mémoire, en fonction des différentes problématiques évoquées. Puis pour finir, l'heure du bilan sera venue en apportant un retour sur le travail réalisé.

Chapitre 1: Analyse thématique

Après la retranscription des entretiens, j'ai procédé à leur analyse. Dans un premier temps, afin de synthétiser les verbatims et de faciliter une analyse plus globale, j'ai analysé chaque entretien un à un (Annexe U à Annexe II). Ces tableaux reprennent des extraits d'entretiens, retranscrits sans modification, en fonction des questions de mon guide d'entretien, et plus globalement autour de la thématique de mes hypothèses. Ces tableaux reprenant les questions du guide d'entretiens, ils sont long à déchiffrer notamment pour un lecteur extérieur à la rédaction de travail.

C'est pour cela que j'ai choisi de réaliser un tableau de synthèse, reprenant les thématiques issues des hypothèses et des sous hypothèses (voir partie 3 de ce chapitre), pour en faciliter la lecture.

1. Grille d'analyse des entretiens

Afin de réaliser cette analyse synthétique j'ai choisi de scinder mon analyse entre les anciens étudiants et les étudiants actuels. En effet, n'ayant pas le même vécu, ni la même vision sur leur parcours, les réponses ne pouvaient pas être aussi complète chez les étudiants actuels que chez les anciens. En reprenant mes hypothèses et sous hypothèses j'ai donc réalisé mon tableau à partir des axes suivants

Pour les anciens étudiants :

- Retracer le parcours de chacun afin de vérifier que les individus ont généralement une formation hôtelière ou non et étayer l'étude quantitative
- Rythme et conditions de travail ? Sont-ils satisfaits ? Est-ce un élément moteur du choix ?
- Choix et motivation d'intégrer le master MIRC : vérifier l'aspect condition de travail dans les raisons du choix et en déceler d'autres moteurs
- Raison du choix de carrière et place du lien terrain : comprendre pourquoi les étudiants choisissent telle ou telle carrière, et vérifier si le choix de se diriger vers les métiers de l'ingénierie représente réellement une perte de repères professionnels

- Place du parcours initial : quel rôle joue-t-il dans le choix d'étude et de carrière ?
- Connaissances des métiers de l'ingénierie avant l'arrivée en master MIRC : mesurer les connaissances de l'individu par rapport à son choix de poursuite d'étude vers cette filière, et expliquer cette faible représentation des métiers
- Perception du métier de l'ingénierie aujourd'hui : vérification des connaissances de ces métiers pour les anciens étudiants, pour comparer la perception de ceux qui y travaillent et ceux qui n'y travaillent pas
- Raisons de la majorité d'étudiants présents en restauration collective plutôt qu'en bureau d'étude : Comparer la vision des anciens étudiants vis-à-vis de ce questionnaire

Pour les étudiants actuels

- Retracer le parcours de chacun afin de vérifier que les individus ont généralement une formation hôtelière ou non et étayer l'étude quantitative
- Choix et motivation d'intégrer le master MIRC : vérifier l'aspect condition de travail dans les raisons du choix et en déceler d'autres moteurs
- Choix de carrière souhaité et objectifs professionnels : établir la projection des étudiants, et en mesurer les raisons du choix
- Place du parcours initial : quel rôle joue-t-il dans le choix d'étude et de carrière ?
- Connaissances des métiers de l'ingénierie avant l'arrivée en master MIRC : mesurer les connaissances de l'individu par rapport à son choix de poursuite d'étude vers cette filière, et expliquer cette faible représentation des métiers

Tableau 9 : Grille d'analyse thématique numéro 1 : anciens étudiants

Thème	Entretien 1 Ancienne étudiante travaillant en restauration collective	Entretien 2 Ancien étudiant travaillant en bureau d'études	Entretien 3 Ancienne étudiante travaillant en restauration collective
Parcours scolaire et professionnel	BAC ES → Licence en sociologie → refus en Master SSAA → Master MIRC → management en restauration collective	BAC technologique hôtellerie restauration → BTS hôtellerie restauration → travail 1 an en cuisine → LP DGSA → embauche responsable production en CHU (1 an et demi) → Master MIRC → travail en équipementier puis dans un bureau d'études cuisine	BAC S → DUT génie biologique → 1 an en Ecosse en diététique → Master MIRC → CDI en restauration événementielle en SRC → directrice adjointe de restaurant d'une SRC
Rythme et conditions de travail	Conditions de travail jugées défavorables, beaucoup d'heure de travail, pression	Journées denses mais flexibles. Repos en soirée, les Week-ends. Conditions jugées favorables.	Journées jugées classiques, bonnes conditions de travail avec de la liberté. Soirs et week-end non travaillés.
Choix et motivation à rejoindre le master MIRC	Lié au refus du master SSAA, méconnaissance du secteur	Retrouver une vie sociale plus classique, tout en ayant un poste à responsabilité	Etre responsable dans une SRC, voir un maximum de choses et toucher à tout
Raisons du choix de carrière et place du lien terrain.	Importance de l'aspect humain et managérial, ainsi que du contact client	Aspect architectural qui a motivé le choix. Lien terrain à travers les visites de chantiers.	Aime beaucoup le terrain et la relation avec les équipes, les clients et les convives
Place du parcours initial		Changer de rythme de vie et de milieu social	Passé terrain important, souhaite le conserver
Connaissances des métiers de l'ingénierie avant le Master MIRC	Nulles	Jugées mauvaises et inintéressantes à travers les cours de BTS	Nulles
Perception actuelle des métiers de l'ingénierie, freins éventuels	Aspect très calcul et informatique. Peur d'être coupé du terrain	Connaissances générales sur la construction nécessaires.	Travail sur l'ordinateur, sédentaire
Raisons de la majorité d'étudiants présents en restauration collective plutôt qu'en bureau d'étude	Par manque de connaissances	Les SRC vendent bien leur image auprès des étudiants contrairement aux BE qui sont des petites structures et non pas le temps d'en faire la démarche	Manque de connaissances et de bagages

Thème	Entretien 4 Ancien étudiant travaillant en restauration collective	Entretien 5 Ancien étudiant travaillant en restauration collective	Entretien 6 Ancienne étudiante travaillant en ingénierie
Parcours scolaire et professionnel	BEP/ BAC PRO cuisine → BTS HR option B → LP DGSA → début en master de prof → master MIRC → création et gestion d'une cuisine centrale (public) → chef gérant (SRC)	BAC général → année de mise à niveau → BTS HR option A → LP RCI (DGSA) → Master MIRC → bureau d'étude → assistant technique secteur santé d'une SRC	BAC STG option mercatique → DUT technique de commercialisation → LP management d'un point de vente en alternance dans une cafétéria → embauche durant un an → Master MIRC → BE installateur
Rythme et conditions de travail	Soutenu, mais week-ends longs et repos conséquents. Conditions jugées favorables	Journées chargées, mais avec de la flexibilité. Conditions de travail jugées favorables. Pas de travail le week-end contrairement à la restauration traditionnelle	Horaires de bureaux, stabilité de la vie personnelle, plus de temps libre. Conditions favorables et confortables
Choix et motivation à rejoindre le master MIRC	Connaissance du projet de création de cuisine centrale suite à un stage. Envie de poursuivre le projet et de relever le challenge	Désir de faire de la gestion, sortir de l'aspect stressant de la production. Désir de poursuivre sur de la formation.	Les horaires de la restauration ne lui convenaient pas, du au décalage avec son entourage. Désir d'une activité plus sédentaire mais en lien avec la restauration.
Raisons du choix de carrière et place du lien terrain	Choix de partir en SRC pour voir les apports du domaine privé. Part d'opérationnel importante	Ne se sentait pas à l'aise en consulting après avoir eu une expérience en début de carrière. Importance du lien opérationnel.	Pour les mêmes raisons que le choix de poursuivre les études, choix précis de carrière vers l'ingénierie dès le départ. Lien terrain avec les visites de chantiers.
Place du parcours initial	Formation en cuisine, désir de rester dans cet aspect du métier	Passé en restauration donnant les bases du métiers	Choix induit par l'expérience en cafétéria
Connaissances des métiers de l'ingénierie avant le Master MIRC	Faible, l'ingénierie a été abordée de manière sommaire en BTS	Abordé en BTS, notion de base mais en décalage avec la réalité du métier	Pas d'enseignement à ce sujet avant le maser MIRC
Perception actuelle des métiers de l'ingénierie, freins éventuels	Derrière l'ordinateur, coupé des équipes, pas de partenariat sur le long temps	Pas à l'aise avec le métier, nécessité d'avoir une mobilité professionnelle	Rencontre avec différents interlocuteurs, activités variées. En revanche difficulté pour faire sa place dans un petit milieu.
Raisons de la majorité d'étudiants présents en restauration collective plutôt qu'en bureau d'étude	Facilité d'accès des offres en SRC	Manque de ressources pour se faire connaître pour les bureaux d'études. Majorité des bureaux d'études sont à Paris ce qui induit des difficultés pour les jeunes étudiants dans la mobilité.	Le management semble plus attrayant, les cours d'ingénierie ont pu rebuter certains étudiants

Thème	Entretien 7 : ancien étudiant travaillant actuellement en restauration collective	Entretien 8 : Ancien étudiant travaillant actuellement en ingénierie de la restauration	Entretien 9 : Ancien étudiant travaillant actuellement en cabinet de conseil
Parcours scolaire et professionnel	BEP restauration collective → BTS hôtellerie restauration → Ducasse éducation → licence R&D en art culinaire industrialisé → master innovation et développement durable en agroalimentaire → travail en agroalimentaire → responsable de salle dans une chaîne de restaurant → Master MIRC → responsable multisites segment santé d'une SRC	BEP cuisine et service → BAC pro cuisine → BTS HR option → travail en cuisine en Angleterre → licence SAA → Master MIRC → travail en Bureau d'étude cuisine	BEP/ BAC pro cuisine → BTS HR → LP RCI (DGSA) → Master MIRC → travail en cabinet de conseil
Rythme et conditions de travail	Soutenu, conditions de transports complexes en région parisienne. Peu de temps pour les activités extra travail. Relations complexes avec la hiérarchie.	Journées rythmées et soutenues (8h-19h). Responsabilités. Conditions jugées satisfaisantes, épanouissement. Rythme plus structuré qu'en restauration traditionnelle	Rythme de bureau (9h-18h). Jugé satisfaisant permettant de concilier vie professionnelle et personnelle.
Choix et motivation à rejoindre le master MIRC	Difficulté de débouché dans l'agroalimentaire. Conditions de travail complexes en restauration commerciales (coupures, absence de week-end)	Entrée en SAA : s'enrichir intellectuellement sans objectifs précis. Choix d'aller en MIRC : stage, rencontre et objectif de travailler en ingénierie.	Rythme de vie et désir de travailler en management
Raisons du choix de carrière et place du lien terrain	Choix déterminé et précis (responsable de secteur) dès l'entrée en master dû à la forte de demande d'emploi après avoir éprouvé des difficultés précédemment. Lien terrain important et souhaité.	Hasard, rencontres. Peu d'intérêt pour la restauration collective. Plus d'aspect production dans son travail mais lien terrain conservé grâce à des échanges avec les acteurs du métier.	Opportunité suite à une rencontre, pour un segment assez méconnu et rare suite à une formation de l'ISTHIA.
Place du parcours initial	Passion pour la cuisine depuis le plus jeune âge qui induit un métier en lien.	Connaissance du terrain, de la cuisine, permettant d'adapter au mieux les créations d'ingénierie.	Passion pour la cuisine, avec désir de travailler en restauration
Connaissances des métiers de l'ingénierie avant le Master MIRC	Jugées insuffisantes malgré les principes de bases reçus en BTS.	Faibles, cours en BTS principalement sur les normes en bâtiment.	Faible, avec des connaissances succinctes en BTS
Perception actuelle des métiers de l'ingénierie, freins éventuels	Métiers peu connus. Aspect sédentaire.	Jugés enrichissant par la pluridisciplinarité, les échanges et les rencontres avec des acteurs divers.	
Raisons de la majorité d'étudiants présents en restauration collective plutôt qu'en bureau d'étude	Manque de connaissances, sédentarité	Plus forte présence des SRC à l'ISTHIA, diversité de postes proposés dans une même entreprise plus importante en restauration collective. Manque de connaissances avant le BTS pour les étudiants	Cela dépend du parcours précédent l'ISTHIA car il peut représenter un éloignement important du parcours initial et de la réalité opérationnelle.

Tableau 10 : Grille d'analyse thématique numéro 2 : étudiants actuels

Thème	Entretien 10 Etudiant de master 2 MIRC	Entretien 11 Etudiante de master 1 MIRC	Entretien 12 Etudiante de master 2 MIRC
Parcours scolaire et professionnel	BTS HR option A →hôtellerie → L3 SAA → Master MIRC	BAC ES → BTS diététique → L3 SAA → Master MIRC	BAC ES → 1 an d'IUT GEA → bachelor management d'hôtellerie de luxe → master MIRC
Choix et motivation à rejoindre le master MIRC	Envie de poursuivre les études pour plus de concret, apprendre un métier. Obtenir des postes plus intéressants. Mauvaises expériences au niveau des conditions de travail, de l'ambiance et de la pénibilité en hôtellerie-restauration traditionnelle	Désir de poursuivre les études après le BTS. Puis, le Master MIRC pour un attrait pour l'ingénierie principalement ainsi que pour le management	Souhaitait poursuivre en master mais dans une formation publique car manque de moyen pour poursuivre en école privée. Intégration de l'école suite aux conseils de son ancien maître de stage. Souhait de quitter le milieu de l'hôtellerie restauration traditionnelle d'un point de vu conditions de travail et milieu social.
Choix de carrière souhaité et objectifs professionnels	Ingénierie : peu d'intérêt pour l'aspect management. Attrait pour la restau conception et les conditions de travail qu'elle offre. Poste souhaité : chef de projet chez un équipementier	Plutôt ingénierie, même si le choix n'est pas fixé. Le management semble trop énergivore	Ingénierie malgré des expériences en restauration collective Désir de se reconnaître plus dans ses valeurs éthiques et dans la réflexion.
Place du parcours initial dans le choix de carrière	Projet de création d'un espace petit déjeuner lors du stage de BTS.		Passé en hôtellerie de luxe qui a induit son changement de voie avec une mauvaise expérience.
Connaissances des métiers de l'ingénierie avant le Master MIRC	Cours BTS, jugés pas adéquat	Pas de cours reçu mais connaissances succinctes via des recherches personnelles	Aucune

Thème	Entretien 13 Etudiante de Master 2 MIRC	Entretien 14 Etudiant de Master 2 MIRC	Entretien 15 Etudiante de Master 2 MIRC
Parcours scolaire et professionnel	BAC S option SVT → DUT génie biologique option industrie agroalimentaire → L3 SAA → Master MIRC	BAC pro cuisine → BTS HR option B en alternance → consulting en restauration → LP management de la restauration collective et commerciale en alternance → Master MIRC	BTS diététique → EDR en restauration collective → LP DGSA → Master MIRC
Choix et motivation à rejoindre le master MIRC	La quantité de débouchés possible facilitant l'insertion professionnelle	Aspect challenge de décrocher un bac +5. Bagage de connaissances sur tous les aspects de la restauration pour pouvoir plus tard du consulting. Meilleures conditions de travail qu'en restauration collective	Compléter ses connaissances en restauration collective, et trouver plus de débouchés qu'en diététique, ou les perspectives semblent limitées.
Choix de carrière souhaité et objectifs professionnels	Management, pour l'aspect actif, en tant que chef de site puis chef de secteur, avec éventuellement une évolution vers les services supports	Management en restauration collective. L'ingénierie représentant un éloignement trop important des compétences acquises au cours de sa carrière.	Gérante ou cheffe de secteur
Place du parcours initial dans le choix de carrière	Intérêt pour l'ingénierie suite au DUT, un peu par hasard car c'était une fausse idée, mais au final attrait pour le management renforcé par des connaissances acquises précédemment.	Connaissance complète des métiers de la restauration et des secteurs qu'elle offre. Passion pour la restauration, l'aspect de faire à manger aux autres.	Souhaite appliquer ses connaissances en diététique à la restauration collective
Connaissances des métiers de l'ingénierie avant le Master MIRC	Aucune	Aucune	Aucune

2. Présentation descriptive des résultats

L'analyse des résultats ci-dessus ne représente qu'une partie du travail analytique, permettant de résumer et donner les principaux axes d'une analyse descriptive plus poussée et détaillée dans cette partie. J'y reprendrai la même méthode que dans les tableaux en travaillant autour des thématiques en liens avec mes hypothèses, sur certains aspects une différence sera faite vis-à-vis des étudiants et des anciens étudiants. Cette phase, permettra en troisième partie, en lien avec les éléments théoriques étudiés de répondre à mes hypothèses.

2.1. Le parcours des étudiants

2.1.1. Le parcours précédant l'ISTHIA

Dans cette partie, nous traitons de l'ensemble des personnes interrogées (15 entretiens afin de décrire leur parcours étudiant et professionnel avant leur intégration du master MIRC.

Les étudiants ayant un parcours en hôtellerie restauration avant leur entrée en master MIRC (entretiens 2,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Sur les entretiens réalisés (anciens et actuels) dix étudiants sur quinze ont un parcours en hôtellerie-restauration « traditionnelle ». Le schéma classique semble être le suivant : baccalauréat en lycée hôtelier (technologique ou professionnel), Brevet de Technicien Supérieur hôtellerie-restauration, Licence professionnelle définition et gestion des systèmes alimentaires (ex : restauration collective et ingénierie) avant l'entrée en Master. Mais ce parcours bien qu'apparemment majoritaire, n'est pas forcément linéaire, en effet il peut être teinté d'expériences professionnelles intercalées entre 2 années d'études (entretien 2,7,8,14), ou tout simplement par d'autres diplômes (6,7,8,10,14). On note aussi que certains des étudiants après un BTS HR choisissent de s'orienter vers une licence Science Sociales appliquées à l'alimentation (parcours classique pour ensuite intégrer un master SSAA) pour finalement rebifurquer vers le master MIRC (entretien 8,10).

Les étudiants n'ayant pas de parcours hôtelier (entretiens 1,3,11,13,15)

Dépourvu d'études ou d'expériences en restauration, ces individus représentent un tiers des personnes interrogées. Leurs parcours sont variés et ils peuvent venir d'univers totalement différents, pour des raisons différentes. Nous retrouvons notamment une étudiante venue de sociologie (entretien 1), des étudiantes venues de DUT génie biologique (entretiens 3 et 13) ou bien de BTS diététique (entretiens 11 et 15). Même si ces parcours peuvent sembler éloignés des métiers de la restauration collective ou de l'ingénierie, certaines compétences peuvent être des critères d'entrées et des réussites dans le master, tout en permettant une possible évolution dans les métiers post-master. Par exemple pour la licence sociologie, on retrouve des cours de sociologie de l'alimentation et des organisations dans le master, au même titre que là diététique pour un master diversifié en termes de compétences et de profils.

2.1.2. L'insertion professionnelle

Dans cette partie nous traiterons uniquement des anciens étudiants (entretien 1 à 9) étant donné que ce sont eux qui ont déjà des expériences professionnelles post-master.

Les individus travaillant en restauration collective (entretiens 1,3,4,5,7)

Dans ces entretiens, cinq anciens étudiants sur les neuf interrogés travaillent en restauration collective. Ce terme générique peut regrouper des métiers très divers à des échelons hiérarchiques différents, dans des entreprises et contextes sociaux différents. Nous retrouvons une personne en recherche d'emploi ayant occupé des postes de gérante en restauration d'entreprise (entretien 1), une directrice adjointe d'un restaurant d'entreprise d'une société de restauration collective (entretien 3), un chef gérant dans une SRC dans le secteur médico-social (entretien 4), un assistant technique (équivalent de chef de secteur) dans le secteur santé d'une SRC (entretien 5) et enfin un responsable multisites du segment santé d'une SRC également (entretien 6).

Les individus travaillant en ingénierie de la restauration (entretiens 2,6,8)

Comme dans la partie précédente, le terme générique d'ingénierie de la restauration regroupe en fait des métiers différents : équipementier puis bureau d'étude cuisine

(entretien 2), bureau d'étude d'un installateur de laverie (entretien 6) et spécialiste du pôle cuisine d'un bureau d'étude tout corps d'état (entretien 8)

L'individu travaillant en cabinet de conseil (entretien 9)

Le master MIRC, permet d'autres débouchés qu'ingénierie/restauration collective bien minoritaires. Ici nous en avons l'illustration avec un ancien étudiant travaillant dans un cabinet de conseil en restauration, assistant notamment certaines entités à la passation de contrat de restauration, son métier se rapproche donc plus de la restauration collective.

2.2. Rythme et conditions de travail

Dans cette partie nous nous concentrerons sur les personnes ayant terminé leurs études et pouvant donc nous faire part de leur retour vis-à-vis de leurs conditions et rythme de travail (entretiens 1 à 9).

Les individus travaillant en restauration collective (entretiens 3,4,5,7)

Sur ces cinq entretiens avec des personnes travaillant en restauration collective, trois personnes jugent leurs conditions de travail plutôt favorables (entretien 3,4,5). En effet malgré des journées au rythme soutenu et chargées (entretien 4 et 5), le fait de bénéficier de week-end et de repos le soir font que les individus sont satisfaits.

En revanche deux individus (entretien 1 et 7) jugent leurs conditions de travail défavorablement, en évoquant notamment la pression et le nombre d'heures travaillées.

Les individus travaillant en ingénierie de la restauration (entretiens 2,6,8)

Ils jugent tous leurs conditions de travail favorables. Parfois soutenues et rythmées (entretien 2 et 8) l'enrichissement, les responsabilités mais aussi les horaires dit de bureau ainsi que le fait de bénéficier de week-end font que les individus semblent pleinement satisfaits.

L'individu travaillant en cabinet de conseil (entretien 9)

Considère que ses journées permettent de concilier vie professionnelle et vie personnelle, avec des horaires de bureau (9h-18h)

2.3. Choix et motivations à rejoindre le master MIRC

Ici, nous traiterons de l'ensemble des entretiens réalisés pour comprendre leur choix de rejoindre le master MIRC en fonction de leurs expériences et formations d'origine.

Les étudiants ayant un parcours en hôtellerie restauration avant leur entrée en master MIRC (entretiens 2,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Les raisons semblent varier suivant les individus, mais on peut tout de même dégager quelques raisons et motivations liées au passé en restauration. En effet, les temps sociaux de la restauration traditionnelle avec notamment le travail en coupure semble être une raison qui pousse certains étudiants à poursuivre leurs études pour bénéficier d'une vie sociale plus épanouie et de meilleures conditions de travail (entretien 2,6,9,10,12,14). La décision de poursuite d'étude semble être également motivée par un projet professionnel, que ce soit d'obtenir un poste à responsabilité ou un poste précis au sein d'une entreprise (entretien 2,4,8,10). Pour certain l'entrée en master est en fait un tremplin pour des objectifs professionnels et personnels à plus ou moins long termes tel que la création d'une cuisine centrale (entretien 4), faire de la formation (entretien 5), challenge de décrocher un bac +5 et faire du consulting (entretien 14). Les étudiants ayant connus la restauration semblent également vouloir garder un lien avec le métier ce qui explique la poursuite d'étude en MIRC, comme l'illustre les propos de l'entretien 6). Enfin ce choix a été dicté principalement par un manque de débouchés dans la filière d'origine de l'individu (agroalimentaire), ce qui l'a amené en master MIRC (entretien 7)

Les étudiants n'ayant pas de parcours hôtelier (entretiens 1,3,11,13,15)

Pour les étudiants passés par le master MIRC et n'ayant pas eu d'expérience en restauration précédemment, les motivations sont principalement basées autour de la découverte et de l'apprentissage de nouvelles connaissances, ainsi que pour une plus forte employabilité future (entretien 3, 11, 13, 15). La femme de l'entretien numéro 1 nous apprend que son choix a été dicté par un refus en master Science Sociales Appliquées à l'Alimentation, malgré une méconnaissance du secteur de la

restauration collective. Les projets et connaissances semblent donc plus flou avant l'entrée en master que pour les individus déjà pourvus d'une expérience en restauration traditionnelle.

2.4. Choix de carrière

2.4.1. Raisons du choix de carrière et place du lien terrain

Dans cette partie, nous décrivons ce qui a poussé les individus à choisir telle ou telle carrière en y intégrant la place du « terrain » dans leur métier exercé

Les individus travaillant en restauration collective (entretiens 1,3,4,5,7)

Les individus travaillant dans les activités de management en restauration collective, invoquent comme principale raison de ce choix de carrière l'affect particulier pour l'aspect humain, que ce soit avec les équipes ou les clients, symbole de ce lien terrain (entretien 1,3). L'individu de l'entretien 4 a lui souhaité s'orienter vers une SRC pour parfaire ses connaissances du secteur après avoir travaillé dans le domaine public, le lien terrain est pour lui maintenu par une présence importante d'opérationnel (cuisine). Après une expérience en bureau d'étude, l'individu ne se sentait pas à l'aise et à choisir de se tourner vers le management (entretien 5) et enfin la restauration collective était un choix déterminé et précis pour l'individu de l'entretien 7 qui a connu des difficultés d'emploi dans l'agroalimentaire, car elle représente une source forte d'embauches.

Les individus travaillant en ingénierie de la restauration (entretiens 2,6,8)

Les trois individus interrogés ont évoqué des raisons différentes pour expliquer leur choix de carrière. Le premier nous explique que son choix a été dicté par l'aspect architectural du métier (entretien 2), le second, lui, explique son désir d'avoir un métier sédentaire, avec des temps sociaux libres pour profiter de son entourage, tout en gardant un lien avec la restauration (entretien 6). Le dernier, nous explique que son choix de carrière s'est construit un peu au hasard, au grès des rencontres, cette carrière n'était pas envisagée à son entrée à l'ISTHIA en licence mais est apparu en cours d'année, ce qui a motivé son choix de continuer dans cette voie (entretien 8).

Toutes les personnes interviewées nous expliquent que lien terrain est maintenu par le biais des déplacements sur les chantiers.

2.4.2. Carrière envisagée chez les étudiants actuels

Dans cette partie, nous traiterons des carrières envisagées par les étudiants actuels, et leurs motivations.

Les individus souhaitant travailler en restauration collective (entretiens 13,14,15)

En tant que chef de site puis chef de secteur (entretien 13 et 15), en envisageant éventuellement une évolution vers les services supports pour l'individu de l'entretien 15. L'ingénierie représente un éloignement du cœur du métier de l'individu de l'entretien 14, ce qui l'amène à s'orienter vers le management.

Les individus souhaitant travailler en ingénierie de la restauration (entretiens 10, 11, 12)

Chef de projet chez un équipementier dans l'entretien 10, l'individu invoque un faible intérêt pour le management et a contrario un attrait particulier pour la restauration conception et les débouchés offerts. La personne interrogée en entretien 11 semble se diriger vers une carrière en ingénierie, trouvant le management trop énergivore. Enfin le dernier individu explique qu'après des expériences en management il se dirige vers l'ingénierie pour des raisons d'éthiques, de valeurs et de réflexion.

2.5. La place du parcours initial dans le choix de carrière

Dans cette partie, nous traiterons des étudiants et anciens étudiants de manière commune pour comprendre la place du parcours initial dans le choix de carrière des individus.

Les étudiants ayant un parcours en hôtellerie restauration avant leur entrée en master MIRC (entretiens 2,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Le parcours initial en restauration traditionnelle semble avoir une importance dans le choix de carrière des individus notamment sur l'aspect rythme de vie, milieu social et conditions de travail qui souhaitent justement retrouver plus de calme, de sérénité et de temps libre (entretien 2,6,12). Mais malgré cela, les individus semblent vouloir garder le lien avec la restauration à travers notamment les

connaissances et techniques acquises dans leur carrière et études précédentes. L'aspect « passion » de ces métiers est également évoqué (entretien 4,5,6,7,8,9,14). L'individu de l'entretien 10 à quant à lui évoqué un projet de soutenance de BTS qui a déclenché le désir de faire de l'ingénierie.

Les étudiants n'ayant pas de parcours hôtelier (entretiens 1,3,11,13,15)

Pour les personnes n'ayant pas d'expériences en hôtellerie restauration traditionnelle, le parcours initial semble avoir une importance. Peu ou pas évoqué dans les entretiens 1 et 11, il a parfois conduit par hasard les étudiants dans la formation (entretien 13) pour de fausses raisons, et pour une finalité toute autre. Le travail proche du terrain et le désir de continuer dans cette voie est évoqué dans l'entretien 3, tandis que les connaissances apprises lors d'études en diététique semblent être une force pour l'étudiante de l'entretien 15.

2.6. Connaissances des métiers de l'ingénierie avant le Master MIRC

Dans cette partie nous chercherons à jauger les enseignements reçus sur l'ingénierie de la restauration des individus avant leur arrivée à l'ISTHIA.

Les étudiants ayant un parcours en hôtellerie restauration avant leur entrée en master MIRC (entretiens 2,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Les étudiants étant passés par le BTS hôtellerie restauration en formation initiale (entretiens 2,4,5,7,8,9,10) ont reçu des enseignements autour de l'ingénierie dans cette formation. Malgré cela, ils jugent ces cours reçus trop succins, faibles voire inintéressants ou en décalage avec la réalité du métier. Les autres individus ayant travaillé en hôtellerie restauration traditionnelle mais n'étant pas passés par un BTS classique n'avaient jamais reçus d'enseignements à ce sujet

Les étudiants n'ayant pas de parcours hôtelier (entretiens 1,3,11,13,15)

Tous les étudiants venant d'un autre parcours, n'ont jamais reçu le moindre enseignement concernant l'ingénierie de la restauration avant l'ISTHIA. Une des étudiantes dit s'être renseignée (entretien 11) de manière succincte et autonome.

2.7. Perception actuelle des métiers de l'ingénierie, freins éventuels

Dans cette partie nous analyserons seulement les entretiens des anciens étudiants de master MIRC.

Les individus travaillant en restauration collective (entretiens 1,3,4,5,7)

Les individus travaillant en restauration collective, perçoivent les métiers de l'ingénierie comme sédentaire, très axés sur le travail informatique et coupés du terrain. Dans l'entretien 4, l'interviewé ajoute que contrairement à la relation client de la restauration collective il y est difficile de nouer des partenariats sur le long terme, tandis que celui de l'entretien 5 nous fait par de la nécessité de mobilité professionnelle dans ce genre de métiers. Enfin, ces métiers sont également décrits comme peu connus (entretien 7). Globalement la vision de ces individus semble assez négative.

Les individus travaillant en ingénierie de la restauration (entretiens 2,6,8)

Les individus qui y travaillent en ont, eux, une vision bien plus positive, mettant en avant l'aspect des connaissances et des compétences multiples nécessaires à ce métier. L'individu de l'entretien 6 met en avant les rencontres avec des interlocuteurs divers tout en soulignant la difficulté pour « faire sa place » dans un petit milieu.

2.8. Raisons qui poussent les étudiants à choisir plutôt l'ingénierie que la restauration collective

Dans cette dernière partie de l'analyse thématique, nous avons cherché à comprendre, pourquoi l'ingénierie semblait être boudée par les étudiants (via les données de recherches quantitatives et les propos recueillis en cours d'entretien ou au cours d'échanges informels. Ont été interrogés uniquement les individus sur le marché du travail.

Les individus travaillant en restauration collective (entretiens 1,3,4,5,7)

Le principal frein selon ces individus semble être le manque de connaissances sur les métiers. Cela reflète le peu d'informations et de cours dont disposent les étudiants avant leur arrivée à l'ISTHIA. Les offres semblent être plus accessibles en

restauration collective (entretien 4) et les bureaux d'études, qui sont souvent de petites structures peinent à se faire connaître par rapport aux mastodontes que sont les SRC, tout en demandant une certaine mobilité des étudiants, la majorité des bureaux d'études étant à Paris (entretien 5). Enfin, la sédentarité perçue du métier (voir 2.7) est également mise en avant comme frein (entretien 7).

Les individus travaillant en ingénierie de la restauration (entretiens 2,6,8)

Les personnes interviewées travaillant dans le domaine mettent eux en avant la prépondérance des SRC dans le domaine du recrutement à l'ISTHIA. En effet, la taille de ces structures permet de mieux vendre leur image par rapport à une PME comme un bureau d'étude, qui manquent de temps et de moyen pour se faire connaître (entretien 2). Les carrières offertes en management semblent en effet plus attrayantes (entretien 6), la personne met également en cause la qualité des cours d'ingénierie dispensés à l'ISTHIA, qui peut rebuter certains étudiants. Enfin, l'individu 8, met en avant le plus large panel de carrières et de métiers dans une même société de restauration collective, permettant d'évoluer en termes de poste, tout en évoquant le manque de connaissances sur l'ingénierie avant les études supérieures.

Chapitre 2: Traduction et interprétation des résultats

Dans ce travail de recherche, nous avons fait le choix pour analyser les entretiens d'utiliser la méthode compréhensive, dictée par Weber. Après la phase **compréhensive** qui correspond à l'analyse thématique et à la présentation descriptive des résultats dans ce document, nous allons chercher à nous détacher du sujet, prendre de la hauteur pour créer des concepts, en traduisant ces données, c'est la phase **interprétative**. Nous établirons *in fine* les causes et les conséquences des décisions des individus, c'est la phase **explicative**.

Ces deux dernières phases seront donc le cœur de la suite de ce travail. Pour cela, nous étayerons les résultats d'entretiens de théories sociologiques, principalement axées autour de la rationalité (Partie 2 :Chapitre 1:), en effet l'avis seul du rédacteur de ce travail ne suffit pas à produire un rendu scientifique.

Cette phase de travail permettra par la suite de répondre aux hypothèses, c'est pour cela, qu'au même titre que la rédaction du guide d'entretien, nous utiliserons ces hypothèses pour la traduction et l'interprétation des résultats via trois thématiques :

- **Hypothèse 1** : Les conditions de travail : un élément déclencheur de la décision de poursuite d'étude
- **Hypothèse 2** : Le lien terrain : facteur déterminant du choix de carrière poussant vers la restauration collective
- **Hypothèse 3** : L'attachement aux valeurs professionnelles : un frein vers un décision rationnelle

1. Les conditions de travail : un élément déclencheur de la décision de poursuite d'étude

Les conditions de travail semblent être dans notre société une problématique de plus en plus abordée. De plus comme nous l'avons étudié dans le Chapitre 3 de la première partie, ces conditions sont parfois complexes en restauration traditionnelle.

Nous sommes partis du fait que la majorité des étudiants avaient une expérience en restauration traditionnelle, par manque de données nous ne pouvons pas donner

une réponse formelle quant à cela, mais en regardant les formations d'origine dans les données répertoriées en Chapitre 3 ainsi qu'à travers les entretiens nous pouvons estimer qu'au moins la moitié des étudiants sont dotés de ce genre d'expérience, ce qui permet de donner une tendance réaliste.

Nous sommes donc partis du postulat que poursuivre ses études était une décision rationnelle dans le sens où elle permettait d'accéder à des postes à responsabilité, de prendre de la hauteur et donc d'être acteur du management, sans en subir les conséquences parfois abusives de l'hôtellerie restauration. Cela nous a donc amené à la problématique suivante :

Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle ».

Au travers des entretiens, nous avons cherché à comprendre quels-étaient les moteurs de la prise de décision de poursuite d'études, le rapport aux conditions de travail, en mettant ces informations en parallèle avec le parcours « d'origine » de l'étudiant.

1.1. Analyse du processus décisionnel de poursuite d'études pour les étudiants ayant un parcours en hôtellerie restauration

Dans ce premier point nous nous intéresserons aux étudiants et anciens de Master MIRC ayant eu des expériences en restauration avant leur arrivée à l'ISTHIA.

Les profils et expériences sont variées, que ce soit en termes de métier (cuisine, service ou hébergement) ou des diplômes obtenus (BAC professionnel ou technologique, puis BTS, DUT, licence ou encore bachelor.

L'un des premiers points évoqués traite des conditions de travail et des temps sociaux hors travail. Certains étudiants ont fait le choix de poursuivre leurs études afin de bénéficier d'horaires plus « classiques » : journées continues, repos le week-end, pas de travail le soir. Nous pouvons considérer, selon Weber, qu'il s'agit du postulat du *conséquentialisme*, c'est-à-dire que l'individu donne du sens à ses actions à travers des conséquences futures. En effet l'individu se donne les moyens à travers des études et un diplôme spécifique de pouvoir intégrer des postes dans

un secteur spécifique qui permet une qualité de vie supérieure et en adéquation avec le parcours d'origine.

Nous pouvons même aller jusqu'à penser que l'individu réalise un calcul coût/avantage (sixième postulat de la théorie du choix rationnel). En effet d'un côté les coûts que peuvent représenter une poursuite ou reprise d'étude (absence de salaire, éloignement de son lieu d'origine, efforts intellectuels et financiers) par rapport aux avantages (postes à responsabilité, développement personnel et professionnel, hausse des temps sociaux ...).

Bien-évidemment, ce processus de décision varie selon les individus étudiés et leur parcours. Les coûts et avantages étant différents pour chacun, les sacrifices à consentir peuvent varier, à l'image de cet individu « *ça a été un choix très dur. Je suis descendu à Toulouse, j'ai vendu plusieurs choses pour pouvoir continuer mes études. Sacrifier un style de vie j'ai sacrifié une relation. Mais voilà, c'est pour le meilleur et juste pour le meilleur* »²². On perçoit ici clairement toute la difficulté pour l'individu de peser les coûts et avantages de l'action à réaliser, et des sacrifices à réaliser pour parvenir à un consensus personnel.

La rationalité en finalité va également s'exprimer de différentes manières suivant les individus, certains visant un poste précis, un projet ou une opportunité.

L'individu de l'entretien 7 illustre parfaitement cette rationalité, faisant le choix de reprendre ses études par manque de postes dans sa branche pour en finalité trouver un emploi plus facilement.

Nous pouvons donc en conclure que les personnes ayant une expérience en restauration choisissent de poursuivre leurs études pour bénéficier de conditions favorables mais pas seulement, d'autres facteurs rentrent en jeu, tel que le poste à obtenir, les projets de chacun. Les motivations sont diverses mais le processus de décision semble totalement rationnel.

²² Annexe HH : Analyse entretien 14

1.2. Analyse du processus décisionnel de poursuite d'études pour les étudiants n'ayant pas un parcours en hôtellerie restauration

Pour cette typologie d'individu les motivations semblent plus diverses et le processus de décision plus flou. N'ayant pas cette expérience de l'hôtellerie restauration, leurs motivations diffèrent.

Pour l'individu numéro 1, le processus de décision a été contraint par le refus dans le premier master demandé, le master MIRC faisant office de solution de repli, ce choix semble malgré tout rationnel car plutôt que de passer une année sans études, avec par un exemple un travail purement alimentaire, l'individu a fait le choix d'intégrer une formation afin de s'offrir un avenir et des postes intéressants. On retrouve donc tout de même du conséquentialisme dans cette réflexion.

L'individu de l'entretien 3, lui, désirait entrer en master MIRC pour accroître ses connaissances sur le milieu et intégrer un poste à responsabilité. La finalité était donc connue, et cette décision a été également dictée par ses études passées qui lui offraient des connaissances et des spécialisations sur l'hygiène, la sécurité et la qualité. La rationalité est bien présente, car après avoir acquis des connaissances théoriques, le master MIRC lui permettait de retrouver *in fine* le terrain, l'individu a clairement ici jaugé les conséquences de ses décisions.

Concernant les trois derniers individus, leur choix s'est porté vers le master pour la qualité et la quantité de débouchés qu'il offre. Une fois de plus ce choix est rationnel en finalité.

Malgré des motivations et des parcours divers, les individus semblent faire preuve ici, une fois de plus, de rationalité dans leurs décisions.

1.3. Synthèse

Aux vues des différents entretiens, on peut affirmer que la décision de poursuivre les études en master MIRC est une décision rationnelle en finalité. En revanche les raisons et parfois la typologie de la rationalité va varier d'un individu à un autre en fonction de son parcours et de ses désirs. Le calcul coût/avantage va notamment être présent chez les étudiants ayant un parcours hôtelier. Les individus qui

préparent leur avenir via leurs études font preuve de conséquentialisme dans leurs prises de décision.

Cette analyse ne nous permet pas totalement de valider l'hypothèse. En effet bien que certains étudiants aient un parcours en restauration traditionnelle au préalable, ce n'est pas le cas de tous. De plus, le fait de bénéficier de conditions de travail favorable n'est pas le seul levier de la décision de ces étudiants-là, et au regard de l'ensemble des individus les motivations sont diverses : poste précis, retrouver un emploi, diversifier ses connaissances... A travers ces éléments nous pouvons dégager deux idéaux types :

- Les individus ayant une expérience en restauration souhaitant bénéficier de meilleures conditions de travail , et de temps sociaux bénéfiques tout en accédant à des postes à responsabilité et enrichissants.
- Les individus n'ayant pas d'expérience en restauration souhaitant intégrer une voie porteuse d'emploi, et y diversifier leurs connaissances.

Enfin, lors de l'interrogation des anciens étudiants, nous avons pu constater qu'en majorité ils semblent satisfaits de leurs conditions de travail, malgré des journées parfois chargées, le fait de bénéficier de week-end, de travailler sur des horaires « classiques » permet de les satisfaire notamment chez les anciens cuisiniers ou serveurs qui constatent les apports de ces conditions par rapport à leurs anciens métiers.

2. Le lien terrain : facteur déterminant du choix de carrière poussant vers la restauration collective

Comme nous avons pu le constater via les études quantitatives et qualitatives, les étudiants semblent choisir en majorité la restauration collective à l'issue du master. Le processus de décision de choix de carrière est le deuxième grand moment de décision après celui menant à rejoindre le master. Nous nous sommes donc questionnés sur les raisons de ce choix menant majoritairement vers la restauration collective et notamment sur l'aspect du lien avec le terrain. Entre passé opérationnel notamment en restauration, et désir de travailler avec le contact humain les questionnements semblent divers et nous ont menés à l'hypothèse suivante :

Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels

Cette seconde hypothèse, intervient donc au moment du choix entre les deux options de carrières que donne le master MIRC : management en restauration collective ou ingénierie. Afin de la vérifier nous avons abordé lors de l'analyse thématique différents aspects : les raisons de ce choix, l'importance du lien opérationnel et la place qu'il occupe dans le poste des anciens étudiants, ainsi que le rapport avec le parcours initial afin de comprendre la construction de la décision suivant les parcours individuels.

Afin de traiter cette hypothèse nous avons fait le choix de nous concentrer uniquement sur les individus qui ont choisi de poursuivre ou qui souhaitent débiter leur carrière en restauration collective, nous traiterons d'un côté ceux qui ont un passé en restauration traditionnelle et ceux qui n'en ont pas.

2.1. Analyse du choix de faire carrière en management en restauration collective pour les étudiants ayant un passé en restauration traditionnelle (entretiens 4,5,7,14)

Lors de nos entretiens envers les individus ayant travaillé en restauration avant leur arrivée à l'ISTHIA et qui ont choisi de lancer leur carrière post-master en restauration collective, la place du lien avec le terrain semble prépondérante dans le processus de décision. Au-delà du fait de vouloir bénéficier d'horaires plus adéquats que par le passé vis-à-vis leur mode de vie, ils désirent conserver et mettre en avant les connaissances acquises lors de leur parcours hôtelier.

Ces compétences peuvent s'exprimer de différentes manières, principalement en gardant une part « d'opérationnel » dans des métiers managériaux. On retrouve

cela dans l'entretien numéro 4, ou l'individu dans son travail est à 50 % en cuisine et 50 % sur des tâches plus administratives, relationnelles et managériales. Pour justifier ce choix, l'individu évoque le désir de rester informé, et de rester compétent dans la praticité du métier.

Concernant l'individu 7, le lien terrain se caractérise par des visites sur sites et de l'opérationnel pur lors de prestations exceptionnelles. Ce choix de carrière s'explique par un désir de garder un lien avec la base tout en ayant des responsabilités, pour lui, il est inenvisageable de se couper de la base dans le futur.

Globalement, dans le processus de décision de ces individus plusieurs éléments rentrent en ligne de compte :

- La passion pour les métiers de bouche
- Le désir de bénéficier de meilleures conditions de travail
- Garder un lien terrain et opérationnel

Ces éléments peuvent s'expliquer par le fait que les individus ont une attache forte aux métiers appris précédemment que ce soit dans la pratique : être en action, sur le terrain, ou dans leur représentation. De plus ils ne souhaitent pas perdre les connaissances acquises.

Ce choix est en parti rationnel, bien que dicté par l'affect, et ne prenant pas en compte tous les éléments purement factuels (salaire, horaires, conditions de travail...) on retrouve une part de rationalité conséquentialiste car l'individu effectue ces choix (de formation, de carrière, de poste) dans un but précis : garder un lien avec le terrain.

2.2. Analyse du choix de faire carrière en management en restauration collective pour les étudiants n'ayant pas de passé en restauration traditionnelle (entretiens 1,3,13,15)

Même si le passé « terrain » restauration n'est pas présent chez ces individus, le contact avec les équipes, le terrain, les clients semblent être une notion importante dans la prise de décision menant à ce choix de carrière.

Dans le premier entretien, la personne met un point d'honneur à maintenir ce lien terrain notamment sur l'aspect satisfaction du convive, qui a beaucoup d'importance à ces yeux. Plus que des expériences passées, ce sont les qualités intrinsèques de l'individus qui motivent ce choix, avec un besoin d'être actif tout au long de la journée de travail.

Pour l'entretien numéro 3, il s'agit également d'un désir, dès l'arrivée en master, de travailler au contact des équipes, dans des activités managériales de terrain.

Chez l'individu 13, au-delà d'une réelle passion, c'est un besoin d'être actif tout au long de la journée au même titre que le premier entretien.

Enfin, le dernier individu ne nous fait pas part d'un lien particulier avec le terrain. Hésitant entre l'ingénierie et la restauration collective, son choix a principalement été motivé par le désir de mettre en avant ses qualifications en diététique à travers les métiers de la restauration collective.

Globalement, nous pouvons faire le constat que ces individus ont été motivés principalement par le fait de travailler au contact des équipes et des clients. Le facteur humain et le fait d'être en activité constante sur le terrain ont motivé leur choix.

Comme précédemment l'individu fait preuve d'une rationalité partielle. Les choix sont motivés par le désir et l'affect mais ils mettent les moyens (études, choix de carrière) pour arriver à leurs fins.

2.3. Synthèse

Après l'analyse des différents éléments nous pouvons affirmer que le choix de poursuivre en restauration collective est un choix en parti rationnel. Dicté par la passion, l'affect et un désir de carrière il n'est pas rationnel par nature mais bien en finalité à travers les moyens mis en œuvre par les individus pour arriver à leurs fins.

Suivant les individus nous retrouvons plusieurs moteurs dans cette décision :

- La passion pour les métiers de bouche
- Le contact humain avec les équipes et les clients sur le terrain

- Le désir d'avoir un travail « actif » tout au long de la journée

Ces éléments illustrent bien la place occupée par le terrain dans la prise de décision qui en est le principal moteur pour une poursuite de décision. Ce choix semble être un bon compromis entre conditions de travail plutôt favorables et métier de terrain.

Nous pouvons donc affirmer l'hypothèse suivante : **Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels**

Nous pourrions la compléter en spécifiant l'importance du contact humain, de la mise en avant du savoir-faire (pour ceux ayant une expérience en restauration).

3. L'ingénierie : un éloignement trop important du parcours initial de l'étudiant ?

Après avoir étudié dans la partie précédente l'attraction particulière pour les métiers de management en restauration collective de la part des étudiants, nous chercherons ici à comprendre ce qui rebute les étudiants à choisir l'ingénierie, en lien avec le parcours initial. De l'éloignement du métier originel de certains qu'est la cuisine, en passant par l'éthos professionnel ainsi que par la sédentarisation du métier, nous chercherons à expliquer quelles-sont les raisons de ces choix qui semblent majoritaire. C'est pour cela que nous avons établi la problématique suivante :

Les métiers de l'ingénierie de la restauration représentent un éloignement plus important de leurs parcours initial d'où leur plus faible représentation en sortie d'étude.

Pour résoudre cette problématique nous avons abordé plusieurs thèmes lors des entretiens et de l'analyse thématique : le parcours initial, les notions d'ingénierie avant l'arrivée à l'ISTHIA, la perception des métiers de l'ingénierie et les raisons qui poussent les étudiants à choisir telle ou telle carrière.

Afin de réaliser cette analyse, nous étudierons les étudiants qui ont choisi cette carrière et ceux qui ont décidé de ne pas rejoindre cette voie afin d'en comprendre les freins.

3.1. Analyse du choix des étudiants n'ayant pas choisi une carrière en ingénierie de la restauration

L'une des premières explications concernant ce (non)-choix, peut s'expliquer par une méconnaissance de ces métiers. En effet sur les individus interrogés, les connaissances sur ces métiers avant l'arrivée en master MIRC sont plus que succinctes voire inexistantes. Seules les personnes ayant un BTS hôtellerie restauration ont eu des enseignements sur ces métiers mais lors des entretiens ils nous ont globalement décrit ces cours comme inintéressants, éloignés de ce que l'on peut apprendre en MIRC, et n'ont donc suscités aucune vocation à cette étape de leurs études. Pour les autres parcours, pratiquement aucun étudiant n'avait entendu parler de ces métiers, dans le meilleur des cas ils s'en faisaient une fausse idée. Peu répandu dans la société, ce parcours l'est tout autant dans les formations et entretient le flou autour du métier.

Une étudiante (entretien 13) qui a choisi l'ISTHIA à la suite d'un DUT génie biologique pour faire de l'ingénierie, s'est ensuite ravisée en se rendant compte de ce qu'était le métier, suite à une fausse idée qu'elle s'était faite par manque d'informations concrètes.

Globalement la majorité des étudiants qui travaillent aujourd'hui dans la restauration collective n'avait pas en tête de faire de l'ingénierie à leur arrivée à l'ISTHIA, le manque de connaissances lors du parcours initial semble être une première explication.

Afin de vérifier ce point de départ et de comprendre les autres raisons de ces choix, nous avons questionné les individus pour comprendre pourquoi les étudiants semblaient bouder les carrières en ingénierie à l'issue du master. Le manque de connaissances semble être une raison prépondérante évoquée par les étudiants et anciens étudiants pour expliquer cette tendance générale (entretiens 1,3,7).

Une autre raison évoquée c'est le manque de présence des bureaux d'études lors des journées professionnelles et des diverses interventions au sein de l'ISTHIA (entretiens 4 et 5). Cette absence s'explique par le fait que les bureaux d'études sont

des petites et moyennes entreprises n'ayant pas toujours le temps ni les moyens d'envoyer un représentant en école pour parler de leurs métiers face à la force de frappe des sociétés de restauration. Ce point renforce l'aspect méconnaissance des métiers de l'ingénierie dans leur aspect concret et explique également cette absence d'étudiant dans ce domaine après leurs études : l'ingénierie leur semble trop floue pour y faire carrière.

De plus l'ingénierie représente un éloignement plus fort des métiers de la restauration (entretien 9). En effet pour les étudiants ayant un parcours hôtelier et qui sont attachés à l'éthos du métier et au lien terrain (Partie 3 :Chapitre 2: 2), l'ingénierie semble représenter un delta plus important dans ce qui s'apparente plus à une bifurcation qu'à un changement de voie par le biais d'une poursuite d'étude.

Cet éloignement s'explique par plusieurs éléments représentant la perception du cœur du métier de l'ingénierie par les individus.

Tout d'abord l'aspect calcul, mathématique, qui peut déplaire à certains individus n'ayant pas la fibre scientifique. De plus la sédentarité du métier avec un travail de bureau devant un ordinateur dissuade beaucoup de jeunes qui souhaitent avoir un métier actif et de terrain. Enfin le besoin de mobilité, beaucoup de bureaux d'études sont à Paris ou dans des grandes villes obligeant les jeunes travailleurs à se déplacer loin de leur famille ou conjoint(e).

On comprend donc ici l'éloignement de profession pour les étudiants ayant travaillé en cuisine dans un métier totalement différent par sa nature et dénué de l'aspect production. Plus généralement, toute origine professionnelle confondue les étudiants qui ont finalement choisi la restauration collective n'ont que rarement considéré ces carrières en ingénierie par manque de connaissances et face à des idées parfois erronées ou caricaturales de la restauration.

3.2. Analyse du choix de l'étudiant ayant choisi une carrière en ingénierie

Dans cette sous partie, nous traiterons des étudiants qui ont choisi l'ingénierie afin de recueillir leur vision par rapport au fait que cette profession semble boudée par une majeure partie des autres étudiants.

Concernant les connaissances acquises avant l'arrivée en master le constat est le même que dans la partie précédente, soit les étudiants viennent d'un BTS HR et ont reçu des enseignements jugés faibles et insuffisants, soit ils viennent d'autres formations et n'en ont nullement entendu parler au travers des cours. Leur choix d'embrasser cette carrière se fait généralement au travers de rencontres et d'échanges avec des professionnels qui ont conduit à des stages puis à un emploi. Leur profil de carrière n'était pas défini avant l'arrivée en master en général, il est parfois même le fruit du hasard. Ce choix est également motivé et renforcé par les salaires et les conditions de travail souvent meilleurs qu'en restauration collective.

Lors des entretiens lorsqu'on aborde la thématique de la perception des métiers de l'ingénierie, les ressentis sont bien plus mélioratifs que ceux de leurs homologues travaillant en restauration collective. En effet, ils connaissent la réalité du métier et ont donc les connaissances nécessaires pour se défaire des préjugés entraperçus ailleurs. Ils mettent en avant l'enrichissement intellectuel que procure cette profession via la réflexion, les connaissances à acquérir ainsi qu'à travers avec des rencontres avec des interlocuteurs divers.

Concernant leur avis sur la faible représentation des métiers de l'ingénierie en sortie d'études les individus semblent s'accorder sur le fait que les sociétés de restauration collective sont plus présentes à l'ISTHIA pour « vendre » des carrières et des évolutions intéressantes que le sont les bureaux d'étude. En effet les possibilités d'évolution de responsabilité promises attirent plus les étudiants tandis que les concepteurs sont sous représentés et ne bénéficient pas d'autant de moyen pour se faire connaître et se présenter. L'une des personnes interrogées met en avant la qualité des cours qui n'est selon lui pas à hauteur et ne représente pas le travail en bureau d'étude.

3.3. Synthèse

Au travers des différents éléments recueillis auprès des populations interrogées nous pouvons en conclure que l'ingénierie recueille moins d'étudiant du master MIRC en sortie d'étude pour plusieurs raisons :

- Une méconnaissance totale de la réalité des métiers de l'ingénierie avant leur arrivée en Master
- D'une perception erronée due à cette méconnaissance, caricaturant ces métiers par moment
- Une nature de métier éloignée des métiers de terrains pratiqués par ceux qui ont travaillé en restauration
- D'une faible représentation des acteurs de l'ingénierie contrairement à une forte présence de ceux de la restauration collective

Nous pouvons donc répondre positivement à la problématique : Les métiers de l'ingénierie de la restauration représentent un éloignement plus important de leurs parcours initial d'où leur plus faible représentation en sortie d'étude. Il faudra toutefois ajouter les notions évoquées précédemment pour être complet quant aux raisons de ces tendances.

Concernant la place de la rationalité il semble opportun en fonction des éléments de cette partie de distinguer les étudiants ayant choisis la restauration collective de ceux ayant préféré l'ingénierie.

Pour la restauration collective le choix n'apparaît pas rationnel car l'individu ne dispose pas de toutes les connaissances pour établir un choix construit. De plus ils ne tiennent pas compte de certains aspects que sont le salaire et les conditions de travail, rarement évoqués dans les discussions. Enfin la dose d'affect semble être d'autant plus important pour ceux qui ont travaillé en cuisine, ne souhaitant pas totalement quitter ce milieu socio-professionnel.

Deuxièmement, pour ceux qui ont choisi l'ingénierie on retrouve la rationalité via un calcul coût avantage, tenant compte de plus d'éléments factuels (développement personnel et intellectuel, salaire, condition de travail) en ayant fait la démarche de

prendre connaissance de l'essence même du métier, tout en assumant un éloignement de leur milieu professionnel d'origine.

Chapitre 3: Préconisations et retours

Ce dernier chapitre sera l'occasion pour nous de prendre de la hauteur sur le sujet. Après avoir répondu aux hypothèses précédemment, nous chercherons à appliquer nos recherches plus concrètement, afin que ce travail puisse avoir une vocation d'utilité générale. A la suite de cette étape, il sera temps de faire un retour général, que ce soit sur la théorie ou sur la méthodologie.

1. Préconisations pour le milieu professionnel, universitaire et scolaire.

Le mémoire professionnel de master 2, a pour vocation d'illustrer des problématiques professionnelles afin de proposer des axes d'amélioration. Ce mémoire, bien que plutôt théorique et sociologique à comme finalité d'aider les étudiants dans leur choix de carrière, tout en apportant des éléments aux entreprises du secteur de l'ingénierie, ainsi qu'aux différentes formations dont il a été question au cours de ce travail.

Afin d'apporter des réponses concrètes, nous reprendrons les points de synthèses soulevés dans le chapitre 2 et nous servirons à établir un diagnostic. A la suite de cela nous définirons les besoins des différents types d'acteurs : étudiants, entreprises, ISTHIA, et lycées hôteliers (et formations assimilées) avant de leur apporter des solutions.

1.1. Diagnostic

Après les étapes d'analyse ayant précédées, nous pouvons apporter un diagnostic via les points suivants.

Raisons de la poursuite d'études au sein de l'ISTHIA :

- Bénéficier de conditions de travaux favorables (plus favorables qu'en hôtellerie restauration pour ceux ayant un tel parcours)
- Obtenir un poste à responsabilité
- Bénéficier d'un bagage théorique et professionnel pour mener à bien un projet préexistant

- S'ouvrir un maximum de débouchés grâce à l'obtention d'un diplôme BAC+5 professionnalisant dans un secteur porteur.

Le management en restauration collective : l'insertion professionnelle majoritaire :

- Un choix pouvant être dicté par la passion des métiers de bouche
- Des métiers en liens directs avec le terrain opérationnel
- Des grandes entreprises proposant de carrières au long cours
- Des responsabilités managériales

L'ingénierie : un secteur qui demande à être mieux connu

- Cours peu intéressants pour les étudiants de BTS sur l'ingénierie
- Aucune connaissance sur ces métiers pour les autres formations
- Secteur de niche généralement peu connu du grand public
- Une perception parfois erronée pour les étudiants de l'ISTHIA
- Une nature de métier plus éloignée du terrain et des métiers de la restauration dans l'essence même du travail
- Une maîtrise technique et des connaissances techniques spécifiques nécessaires
- Des PME qui n'ont pas toujours le temps et les moyens de se faire connaître auprès des étudiants contrairement aux SRC

1.2. Définitions des besoins

Pour les étudiants :

- Mieux connaître le master MIRC
- Bénéficier d'informations sur les débouchés professionnels dès le BTS (ou formations assimilées)
- Pouvoir bénéficier d'aide à la décision (outils, conseils, rencontre...)
- Connaître les avantages et inconvénients de chacune des carrières possibles en cours de formation

- Bénéficier des conditions de travail favorables dans un contexte socio-économique parfois délicat
- Trouver un travail correspondant à leur personnalité, leurs attentes et leurs compétences

Pour les SRC :

- Trouver des profils correspondant à des compétences et des besoins divers : notions de cuisine, management gestion etc...

Pour les bureaux d'études d'ingénierie (et professions assimilées)

- Faire face à une demande grandissante de besoin en personnel
- Trouver du personnel qualifié par rapport au peu de formation dispensée en France sur l'ingénierie
- Se faire connaître auprès des écoles, des étudiants et du grand public (sur la nature du métier et des missions par exemple)
- Répondre aux nouvelles attentes dans le domaine en termes d'innovation, d'outil informatique etc.

Pour l'ISTHIA et plus particulièrement le master MIRC

- Attirer plus d'étudiants dans la formation où les effectifs sont réduits et le recrutement complexe
- Se doter d'une meilleure capacité d'information
- Adapter le contenu de formation au plus près des exigences professionnelles
- Donner les connaissances nécessaires aux étudiants en formation pour leur insertion dans les deux milieux professionnels possibles à l'issue de celle-ci.
- Développer les partenariats avec les acteurs de l'ingénierie

Pour les lycées hôteliers et écoles hôtelières

- Promouvoir d'autres carrières au sein de leurs établissements que celles en restauration traditionnelle
- Développer les connaissances des élèves et étudiants
- Diversifier les milieux socio-professionnels de référence
- Nouer des partenariats

- Adapter les carrières suivant les profils des élèves

1.3. Propositions de solution

Dans cette sous-partie, nous proposerons des solutions concrètes pour développer les poursuites d'études en MIRC et valoriser les carrières en restauration collective et en ingénierie, en répondant aux besoins de chacun des acteurs et aux problématiques soulevées tout au long de ce mémoire.

Solution numéro 1 : informations en lycée hôtelier et école hôtelière

Le premier axe de travail est d'informer les étudiants avant leur arrivée à l'ISTHIA sur les carrières possibles en restauration collective et en ingénierie qui est encore plus méconnue comme nous l'avons constaté dans ce travail. L'objectif est de leur donner des connaissances concrètes sur les métiers en faisant intervenir des acteurs du métiers (SRC, bureau d'études...) dans ces écoles, pour présenter leurs activités et donner une idée de carrière plus précise aux élèves et étudiants. Cette prise d'information en amont de la décision finale du choix de carrière, permettrait aux étudiants de construire étape par étape leur réflexion afin qu'elle mûrisse lentement jusqu'à l'arrivée en licence et en master.

Solution numéro 2 : unir ses forces pour les PME que sont les bureaux d'études

Les bureaux d'études en ingénierie sont des structures de très petites tailles et ont donc des difficultés pour dégager du temps pour le recrutement, les interventions en école etc. Plusieurs syndicats existent dans la profession, CINOV, FCSI ..., et leurs permettent d'être représentés dans le milieu de la conception par exemple. Pourquoi ne pas se servir de cette force d'union pour se faire connaître dans les milieux scolaires et universitaires ? L'un des syndicats ou un nouveau groupement pourrait envoyer à tour de rôle un intervenant venu d'une entreprise différente à chaque fois dans un lycée hôtelier ou dans une autre école afin de parler du métier via une présentation commune. Cela limitera le travail préparatoire en amont (power point, explications) tout en donnant une visibilité globale à ces métiers et en limitant les impacts sur le travail quotidien de l'entreprise.

Solution numéro 3 : renforcer et optimiser la présence de l'ISTHIA sur les salons et dans les écoles

Afin de développer le recrutement en master MIRC, l'ISTHIA doit aller chercher de futurs étudiants. Déjà présent dans des lycées hôteliers et dans certains salons, l'ISTHIA doit abonder dans ce sens et augmenter sa présence sur les grands salons et développer son bassin de recrutement au-delà des lycées hôteliers : école d'ingénieurs, formations de type gestion... Pour être plus concret la présence d'étudiant de master MIRC serait souhaitée pour parler des cours et réaliser par exemple des démonstrations pour traiter de l'ingénierie (logiciels...).

Solution numéro 4 : Faire connaître la profession d'ingénierie auprès des organismes d'orientation

Cette profession étant méconnue du grand public, peu de conseillers d'orientation en ont connaissance. Il est important qu'en sortie de baccalauréat, des étudiants ayant le profil pour travailler en bureau d'étude de conception puissent être informé sur l'existence de ces métiers même s'ils ne viennent pas de lycées hôteliers. Pour cela, les syndicats et groupements de la profession se doivent de se faire connaître auprès des centres d'informations et d'orientation, en organisant par exemple un séminaire d'informations pour les professionnels de l'orientation et les recteurs d'académie.

Solution numéro 5 : une refonte des programmes en lycée hôtelier

Solution plus complexe à mettre en place que les précédentes à notre échelle, l'une des options serait d'intégrer en baccalauréat technologique, ou professionnel ainsi qu'en BTS plus de notions portant sur l'ingénierie, le management en restauration collective. Déjà réformé il y a peu en s'ouvrant sur le management, les programmes pourraient encore aller plus loin en intégrant des cours de conception par exemple.

Solution numéro 6 : une amélioration globale de l'image de la restauration collective

C'est un fait, la restauration collective souffre d'un déficit d'image dans sa globalité. L'image de la cantine, des boîtes de conserve, de la cuisine industrialisée colle à la peau de ce secteur. Pour remédier à cela, il faut une mobilisation des acteurs du

métiers et notamment des sociétés de restauration collective à travers de campagne de communication :

- Communiquer sur les produits frais dans les restaurants
- Ouvrir, montrer au public, à travers divers moyens de communication le travail des équipes dans les cuisines
- Etablir des campagnes de publicités nationales pour les sociétés de restauration collective ou pour les syndicats du secteur afin de redorer leur blason auprès du grand public

Toutes ces solutions ne sont bien entendu que des pistes de réflexions et sont non exhaustives. C'est en travaillant main dans la main avec les différents acteurs que nous pourrions arriver à des avancées significatives en termes de recrutement en restauration collective et en ingénierie.

2. Retours théoriques et méthodologiques

Nous arrivons au terme de ce travail de recherche. Après avoir mené les explorations théoriques, les entretiens, traduits et interprétés les résultats, le moment est désormais venu de prendre du recul sur ce travail.

Pour ce faire nous traiterons tout d'abord de notre champ d'étude et du cadrage théorique reprenant des éléments du mémoire de première année avant de poursuivre sur la méthodologie et l'étude de terrain.

2.1. Champ d'études et cadrage théorique

Ces deux parties, principalement traitées en première année puis complétées lors de l'année de master 2, ont été essentielles à la construction de ce mémoire. Permettant de contextualiser et d'obtenir les outils et théories nécessaires à la phase d'études terrain, elles furent une étape cruciale, qui, nous ont permis d'élaborer la problématique et les hypothèses.

2.1.1. La restauration, la restauration collective et l'ingénierie

La première partie du travail de recherche concernant la contextualisation avait pour but de tracer les limites de la recherche tout en approfondissant le sujet étudié afin de disposer des connaissances nécessaires pour l'étudier. Divisé en trois chapitres, l'un traitant de la restauration collective, l'autre de l'ingénierie et le dernier des problématiques qui y sont liées, il balaye un domaine assez large et diversifié.

Avant de bifurquer sur la problématique actuelle en y intégrant l'ingénierie, le champ d'étude portait principalement sur la restauration hors foyer et plus spécifiquement sur la restauration collective. L'enjeu a été cette année de conserver les éléments jugés intéressants, en les adaptant aux nouveaux, ajoutés par la suite.

Le principal écueil auquel nous avons été confrontés, c'est la diversité de ces paysages socio professionnels, et les problématiques qui peuvent en émaner. Cette vision macro, peut induire un déficit d'informations détaillées mais permet en revanche d'obtenir une vision globale.

Cette complexité d'observation globale des secteurs nous a permis de nous confronter à la difficulté d'analyse des étudiants eux-mêmes lors de leur choix de carrière avec une somme importante d'informations à traiter et au final un manque de détail dans chacune d'entre elles. Ce flou qui peut habiter les étudiants lors de cette étape cruciale nous a donc conforté dans notre choix de problématique.

Concernant le travail de recherche en lui-même, ce large champ d'étude a pu entraîner des difficultés pour établir une population mère et pour rédiger les guides d'entretiens. Il a également induit une multiplication des entretiens pour pouvoir être représentatif de la réalité du terrain, ce qui augmente la quantité de travail et la difficulté de l'analyse. Cela complexifie également la généralisation et fausse éventuellement la conception d'idéaux types. Enfin, l'une des dernières conséquences est sur la partie recommandation, en effet, en voulant agir sur une large thématique il a été compliqué de donner des recommandations précises pour des acteurs précis, et les recommandations élaborées peuvent donc manquer de cette précision attendue.

2.1.2. La rationalité, l'individualisme méthodologique et la théorie du choix rationnel

Afin d'étayer nos recherches de concepts et de théories, il nous fallait un cadrage théorique en rapport avec le sujet : la rationalité.

Nous avons fait le choix d'établir cette partie en commençant par une approche Webérienne, au travers de l'individualisme méthodologique afin de comprendre le comportement des individus, renforcé par la théorie du choix rationnel. Ces lectures ont été complétées par d'autres auteurs tel que Raymond Boudon, qui a beaucoup travaillé autour de la rationalité. Afin de nuancer les propos de ces auteurs, une recherche a été menée autour de leurs confrères tel que Simon, Pareto...

Ce choix nous semble aujourd'hui adapté, au regard de l'utilisation de la théorie du choix rationnel dans le traitement de nos données. Malgré tout, la rationalité n'occupe peut-être pas une place suffisamment centrale dans ces réponses, quand on regarde la thématique. De plus, les auteurs qui avaient des idées contraires à Weber, n'ont pas été utilisés, ce qui peut marquer un manque de diversification de modèles de pensées dans la résolution des hypothèses.

L'apport de ces théories nous a malgré tout aidé à résoudre les problématiques en décrivant, comprenant et expliquant les décisions des étudiants dans leur choix d'orientation et de carrière.

En conclusion, le choix de ce cadrage théorique est le bon, bien qu'il aurait pu être mieux exploité.

2.2. Méthodologie et terrain de recherche

Eléments centraux de ce travail de recherche, la méthodologie et l'élaboration du terrain de recherche permettent d'optimiser la passation des entretiens et leurs traitements dans l'optique de répondre aux hypothèses.

Concernant la méthodologie, nous avons commencé par une récolte de données statistiques sur les formations d'origine des étudiants et anciens, entraînant une enquête quantitative pour connaître leur milieu socio-professionnel d'insertion. Cette méthode nous a ensuite permis d'élaborer notre population mère pour l'enquête qualitative.

Pour le terrain, quinze entretiens ont été réalisés auprès d'anciens et d'étudiants actuels, avec un arbitrage sur la conservation des entretiens auprès des étudiants actuels, réalisés sans définition précise de la population mère.

2.2.1. Etude statistique, méthode quantitative et qualitative

Nous avons donc fait le choix d'étudier les formations d'origine, les insertions professionnelles des étudiants et anciens étudiants de master MIRC sur les cinq dernières années pour commencer ce travail.

Cela nous semble être la bonne méthode puisque nous avons pu recueillir les formations d'origines des étudiants qui nous ont servi de base d'analyse et surtout de base dans la construction de la population mère. La limite de cette méthode vient de la passation par mail de l'entretien qualitatif auprès des anciens sur leur travail actuel car le nombre de répondant est assez faible et ne nous permet pas d'avoir des données significatives pour en tirer des conclusions. Il s'agit là de la principale faille de ce mémoire.

Concernant la méthode qualitative, nous avons fait le choix des entretiens semi-directifs. Cœur de ce travail, ils nous ont apporté la majorité des réponses nécessaires à l'élaboration des conclusions. Nous avons pu comprendre la construction du choix des individus. Malgré cela, nous avons été confrontés à un problème : la création de la population mère : basée sur les données des formations d'origine nous avons pu créer sans problème et proportionnellement celle des anciens étudiants, elle ne tient en revanche pas compte de l'insertion professionnelle. Concernant les étudiants actuels, les entretiens ont été passés avant l'élaboration de la population mère et ne correspondent pas à la réalité du terrain en termes de proportion. Nous avons fait le choix de les garder afin de valoriser le travail réalisé et suggérant au lecteur une prise de recul sur ce point.

Cette complémentarité des études nous semble au final adaptée au sujet, bien que perfectible.

2.2.2. Terrain

Comme nous avons pu l'expliquer précédemment, une partie du terrain a été élaboré consciencieusement, en corrélation avec le guide d'entretien et les données

chiffrées ce qui permet de confirmer sa fiabilité. En revanche, le terrain des étudiants actuels est moins fiable, car il regroupe sans distinction des étudiants de première et deuxième année de master, contactés au hasard. De plus lors de certains de ces entretiens le guide n'était pas totalement terminé laissant quelques points sans réponse au moment de l'analyse. Ayant souhaité tourner mes grilles d'analyse principalement autour des anciens, les entretiens sur les étudiants actuels sont également moins précis.

Au global nous sommes quand même satisfaits de ce terrain, il nous a apporté quantité d'informations et de réponses, et nous avons pu procéder à un nombre important d'entretiens, bien aidée par la période de confinement.

2.3. Limites de ce travail

Bien que le cheminement, les bases posées en première année et les entretiens effectués nous ont permis des réponses concrètes et complètes aux hypothèses, ce travail comporte tout de même quelques limites.

Tout d'abord, les champs d'explorations sont larges, ne permettant pas d'approfondir chaque point. En effet, nous retrouvons des domaines variés : restauration commerciale et collective, ingénierie, problématiques de ressources humaines, sociologies des professions, des organisations, de l'alimentation, la rationalité. La population étudiée est elle-même large avec des profils très diversifiés. Le risque de ce travail est de survoler certains points qui n'ont pu être approfondis.

De plus, le manque de réponse sur les insertions professionnelles fragilise mes données statistiques et rendent difficile la réponse formelle à l'hypothèse 2 suggérant une plus forte orientation vers les métiers du management en restauration collective.

Enfin, le choix de ne m'intéresser qu'aux étudiants des 5 dernières années, justifier par la volonté de montrer une tendance en adéquation avec la temporalité actuelle et par un besoin de simplification des recherches, ne permet pas de bénéficier d'un retour complet sur tous les étudiants de master MIRC depuis de nombreuses années, et de définir des tendances sur l'évolution des métiers et des orientations.

En conclusion de cette partie, nous avons pu constater les limites de ce travail.

Pour compléter celui-ci nous pourrions envisager d'étendre la population interrogée à travers une étude de plus grande ampleur sur les étudiants de master MIRC par le biais d'une étude quantitative par exemple.

Un autre axe d'amélioration pourrait être de resserrer l'étude sur l'un des domaines : la restauration collective ou l'ingénierie. Cet univers semble en tout cas encore à explorer et beaucoup de recherches dans cette thématique sont encore possibles

Conclusion troisième partie :

Après avoir élaboré notre grille d'entretien dans la partie précédente, nous avons, dans cette partie, procédé à leur analyse.

Après une analyse thématique reprenant les verbatims issus des entretiens, nous les avons « traduits » dans l'optique des les conceptualiser.

Par la suite, nous avons, via les interprétations, analysé les réponses de nos interrogés en se servant des données théoriques des deux premières parties, afin de répondre à nos hypothèses et la problématique suivante :

Quelles sont les rationalités dans le parcours et l'insertion professionnelle des étudiants de MASTER Management et Ingénierie de la Restauration Collective ?

Les rationalités sont nombreuses et peuvent dépendre de différents éléments : les conditions de travail, salaire, attachement à une profession, désir de se développer personnellement... Ces rationalités diffèrent, bien entendu, selon les individus et leurs construits sociaux (profession passée, études, milieu social d'origine...). Chaque individu va en fait construire son propre raisonnement, le plus souvent rationnel mais pour des raisons et des buts différents. A la lecture globale des réponses apportées, la rationalité en finalité prédomine, ce qui semble totalement logique car la poursuite d'étude est en fait une étape, une construction d'un objectif pour lequel la personne travaille. La poursuite d'étude apparaît donc ici comme un investissement (humain, personnel, financier, intellectuel...) dans le but d'obtenir une satisfaction à moyen terme (poste souhaité, salaire, conditions de travail...)

Ensuite, nous avons, après analyse des besoins, soulevé des pistes d'amélioration qui peuvent concerner les différents acteurs du terrain étudié : scolaire, universitaire, étudiants, sociétés de restauration collective et bureaux d'études. Ces axes ont pour but d'aider les étudiants à bien choisir leur orientation, tout en aidant aux problématiques de recrutement dans les métiers évoqués et d'aider l'ISTHIA à cibler le recrutement en master MIRC.

Enfin, ce mémoire, comporte bien-sûr des limites. Que ce soit dans le choix des thématiques un peu trop larges, dans la passation des entretiens quantitatifs ou tout simplement dans des choix faits au cours de ce travail certains points restent à parfaire. Le champ d'exploration autour de ce sujet reste totalement ouvert et passionnant.

Conclusion générale

Notre étude a porté sur les rationalités des étudiants de master Management et Ingénierie de la Restauration Collective dans leur choix d'orientation et de carrière. Nous avons défini que les étudiants venaient en majorité d'un parcours hôtelier et que leurs choix de carrière se dirigent vers l'ingénierie ou la restauration collective.

Pour débiter nos recherches nous avons donc cherché à explorer les contextes socio-professionnels de la restauration, de la restauration collective et de l'ingénierie dans une première partie, ce qui nous a amené à constater les problèmes de recrutement : manque de main d'œuvre qualifiée, difficultés pour trouver des profils adaptés malgré une demande générale en hausse. De plus nous avons mis en avant les difficultés managériales qui peuvent intervenir en restauration.

Ce constat fait, nous nous sommes intéressés à l'autre partie de la thématique choisie : la rationalité. Après avoir mené des recherches sur les théories de Weber portant sur l'individualisme méthodologique et la théorie du choix rationnel, qui s'impose comme la théorie de référence de ce travail, nous avons continué cette exploration par le prisme d'auteurs variés comme Raymond Boudon et son travail important autour du sujet. L'ensemble de ces auteurs nous permettent le nuancement et la prise de recul dans l'analyse.

Après avoir conjugué les éléments étudiés précédemment, nous avons pu aboutir à l'élaboration de la problématique :

Quelles sont les rationalités dans le parcours et l'insertion professionnelle des étudiants de MASTER Management et Ingénierie de la Restauration Collective ?

Ce travail ainsi fait, nous avons mis au point notre terrain d'étude permettant d'infirmer ou d'affirmer les hypothèses émanant de la problématique.

Pour commencer nous avons mené une étude grâce aux statistiques de l'ISTHIA pour connaître les formations d'origines des étudiants de master MIRC. Le parcours majoritaire était donc une formation hôtelière en lycée, un BTS, la licence DGSA (ex

RCI) puis le master. Malgré tout ce parcours type peut être nuancé par une grande diversité de parcours comme par exemple des formations en diététique ou un passage par la licence SAA. Afin de connaître l'insertion professionnelle des anciens étudiants, nous avons procédé à l'envoi de 65 mails. Le taux de réponse faible ne nous a pas permis d'obtenir des données en valeur absolue mais nous avons pu dégager une tendance : la majorité des anciens étudiants semblent se diriger vers une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie. Ces informations nous ont permis de réaliser un schéma simplifié des parcours des étudiants afin de mieux comprendre leur cheminement et d'identifier les points de la décision. Elle nous a également permis d'identifier notre population mère pour la partie qualitative de nos entretiens.

Nous avons donc réalisé et retranscrit les entretiens auprès d'anciens et d'actuels étudiants de master MIRC. Nous les avons analysés dans un premier temps de manière thématique et descriptive avant de traduire ces résultats en concepts et de répondre aux hypothèses en mêlant les données qualitatives et les données théoriques.

Ces recherches nous ont permis de conclure, pour la première hypothèse que les conditions de travail étaient une part importante du choix de poursuite d'études mais qu'elles n'en étaient pas la seule composante. En effet, le désir de responsabilité, d'épanouissement professionnel, d'un métier qui correspond à son profil, sont, entre autres des éléments clés de cette première décision. Pour la seconde hypothèse, nous avons compris l'importance du lien terrain chez la plupart des étudiants qui souhaitent poursuivre en management. En effet, ce désir de métier actif tout au long de la journée, en contact avec les équipes et les clients est la clé de la décision de poursuivre dans cette voie. Enfin, le désamour supposé pour les métiers de l'ingénierie peut s'expliquer d'une part par un éloignement des acquis initiaux des étudiants ayant un parcours en restauration, mais surtout par un manque d'informations sur ces métiers entretenant un flou et certaines caricatures.

Les étudiants semblent faire preuve de rationalité en finalité que ce soit pour leur choix de carrière ou d'études en mettant en œuvre les moyens nécessaires pour

obtenir un objectif donné. Certains vont même réaliser un calcul coût avantage pour prendre leur décision.

Ces résultats établis nous avons pu apporter quelques conseils et recommandations aux structures et personnes concernées par le sujet.

Il fallait, pour terminer, établir un retour sur le travail fourni. Il est bien entendu perfectible que ce soit au niveau des informations d'insertion ou encore sur l'utilisation des données théoriques qui auraient pu être encore plus travaillées.

Une étude de plus grande ampleur pourrait permettre d'apporter des solutions plus précises en s'adaptant aux tendances des métiers.

Bibliographie

BECKER Howard S. *Les ficelles du métier : comment conduire ses recherches en science Sociale ?* La découverte, 2002

BOUDON Raymond. Théorie du choix rationnel ou individualisme méthodologique ? *Revue du MAUSS*, 2004/2 (no 24), p. 281-309. Disponible sur <https://www-cairn-info-s.nomade.univ-tlse2.fr/revue-du-mauss-2004-2-page-281.htm> (Consultée le 02-02-2019).

BOUDON Raymond *La rationalité*, Que sais-je? Paris: P.U.F, 2010.30, 41p

BURG Phillipe JARDILLIER , Pierre, *Psychologie et management* 4e éd. Que sais-je? Paris: P.U.F, 2010.

CHANUT, Véronique, GUIBERT Nathalie, ROJOT Jacques, et DUBOIS Pierre-Louis. Les limites de la rationalité limitée? Un essai de réflexion en sciences de gestion. *Management & Avenir* 48, n° 8 (2011): 97-117. Disponible sur <https://doi.org/10.3917/mav.048.0097>. (Consultée le 08-02-2019)

CROZIER Michel. *Le phénomène bureaucratique* Paris : éditions du seuil, 1963, 382p

DIEUTEGARD Tristan, *Les formes de rationalité conduisant à autogérer ou à concéder la fonction restauration collective*, MASTER PREMIERE ANNEE ALIMENTATION Parcours MIRC (Management et Ingénierie de la Restauration Collective), Université Toulouse Jean Jarès, ISTHIA, 2016, p42.

DORTIER Jean-François. *Le dictionnaire des sciences sociales*. La petite bibliothèque de sciences humaines. Auxerre: Éditions Sciences humaines, 2013. 43,293 p.

DOSTALER, Gilles. « Kenneth J. Arrow et les limites des choix collectifs », *Alternatives Économiques*, vol. 241, no. 11, 2005, pp. 76-76

DUBAR Claude, TRIPIER Pierre, BOUSSARD Valérie. *Sociologie des professions*, 4e édition. U Sociologie. Paris: Armand Colin, 2015. 373 p.

FLEURY Laurent. *Max Weber*, 3e édition mise à jour. Que sais-je? société 3612. Paris: PUF, 2016. 128

KAST Robert *La théorie de la décision*, Nouvelle édition. Paris: La Découverte, 2002.

LAPORTE Cyrille, Les temporalités sociales des cuisiniers de la restauration, *Temporalités*, 2013, 17p.

MERIOT Sylvie-Anne. *Le cuisinier nostalgique: entre restaurant et cantine* / Sylvie-Anne Mériot ; préface d'André Grelon. CNRS Sociologie. Paris: CNRS ed, 2002. 332 p

POULAIN, Jean-Pierre. *Dictionnaire Des Cultures Alimentaires*. 2e édition Augmentée. ed. Paris: PUF, 2018. Print. Quadrige [Dicos-poche].

POULAIN, Jean-Pierre. *Manger Aujourd'hui Attitudes, Normes Et Pratiques*. Toulouse: Privat, 2008. Print.

TRAN, Laurène. « Herbert Simon et la rationalité limitée », *Regards croisés sur l'économie*, vol. 22, no. 1, 2018, pp. 54-57.

WEBER Max. *Économie et société* I, volume 1, I; trad. de l'allemand par Julien Freund, Pierre Kamnitzer, Pierre Bertrand... [et al.] sous la dir. de Jacques Chavy et d'Éric de Dampierre. Agora Les classiques. Paris: Pocket, 2003. 4,450 p

.

Annexes

Annexe A : Planning de travail Master 1 et 2

		2018			2019									2020												
					M1									M2												
TYPES DE TRAVAIL	TACHES	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	
Méthodologie	Dates clés																									
	Définition thématique de mémoire et question de départ																									
	Attribution du maître de mémoire		X												X											
	Reformulation question de départ après conseil maître de mémoire																									
	Définition de la problématique et des hypothèses																									
	Reprise du sujet de m1 et travail avec le maître de mémoire autour du mémoire de m2 et de son thème																									
	Rendu fiche intermédiaire de mémoire																									
Lectures	Recherche documentaire (lectures et fiches de lectures)	Lectures et relectures												Lectures et relectures												
	Documentation diverses (statistiques, articles, émission TV...)	Travail en continue et veille informationelle												Travail en continue et veille informationelle												
Entretiens	Définition guide entretien et choix des entretiens																									
	Prise de RDV entretiens																									
	Entretiens																									
	Analyse et retranscription																									
Rédaction	Rédaction première partie																									
	Rédaction deuxième et troisième partie																									
	Introduction et conclusion																									
	Mise en page																									
	Relecture et impression																									
Rendu mémoire																										
Soutenance																										

Annexe B : Formation d'origine sur les 5 dernières années

<i>Etablissement d'origine</i>	Ville	Formation	Nombre d'ocurrence
<i>ISTHIA</i>	Toulouse	L3 SSAA	8
<i>ISTHIA</i>	Toulouse	LP DGSA/RCI	27
<i>IUT Evry</i>	Paris	LP MRCC	1
<i>UT2J</i>	Toulouse	L3 socio	2
<i>Ecolé hotlière de savignac</i>	Savignac	bachelor	1
<i>EDNH</i>	Toulouse	bachelor	1
<i>IAE</i>	Limoge	LP en milieu médical	1
<i>lyon 1</i>	Lyon	I3 soins infirmiers	1
<i>NEOMA</i>	Rouen	bachelor business adm	1
<i>IUT Créteil</i>	Créteil	DUT génie bio	1
<i>IUT Bordeaux</i>	Périgueux	LP CSPA	1
<i>Université antille guyanne</i>	Guadeloupe	LP HR	1
<i>Rennes 1</i>	Rennes	Dvp recherche indus alim	1
<i>esc la rochelle</i>	La rochelle	bachelor tourism management	1
<i>UPEC</i>	Sénart	lp management	1
<i>IUT Figeac</i>	Figeac	lp produits alim	1
<i>IUT AUCH</i>	Auch	I3 qssa	2
<i>Tunisie</i>	Tunisie	I3 HR	1
<i>Université aix</i>	Aix marseille	lp microbio iaa	1
<i>Université angers</i>	angers	IMS	1
<i>Université Bordeaux</i>	Bordeaux	LP Santé bien-être	1
<i>IAE Grenoble</i>	Grenoble	LP MUR	2
<i>LHT Toulouse</i>	Toulouse	BTS HR	1
<i>ESCAT</i>		TS froid et équipement	1
	maine	LP MRCC	1
<i>UPS</i>		lp hse	1
	Chine	DIVE	1
	Perpignan	I3 mth	1

Annexe C : Formation précédent la LP DGSA

Formation	Effectif
BTS HR	58
DUT génie bio	2
mba management montpellier	1
DUEL GEO	1
DUT Tech de co	1
bachelor com	1
BTS Diet	3
DUT Gea	2
I2 anthropo	1
total effectif	70

Annexe D Guide d'entretien anciens étudiants

Interviewé :

Poste :

Date :

Thématique/ Hypothèse	Question	Point à renseigner
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	Type de Bac Etudes Post Bac Stages Expérience professionnelles
Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »	Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?	Proportion travail/ temps sociaux Satisfaction au travail
	Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?	Perception de leurs conditions travail Horaires Relation hiérarchique et avec collaborateurs
	Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	Perception des conditions de travail en hôtellerie restauration traditionnelle ? Retour sur d'éventuelles mauvaises expériences si l'individu a travaillé dans ce secteur Vision sur les temporalités travail/ hors travail
	Quelles étaient vos motivations à l'entrées en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?	Qu'est-ce qui a poussé l'individu à rejoindre le master MIRC Rapport avec le parcours précédent ?

			Projections futures de l'époque ? Composantes du choix
	Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?		Différence attentes/réalité Percevoir ce qui a poussé l'individu au cours de sa formation à poursuivre vers telle ou telle carrière
	La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ? Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?		Mesurer les freins qui ont pu s'opposer à cette poursuite Comprendre pourquoi certains individus décident de ne pas poursuivre
Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?	Pourquoi avoir choisi une carrière en ingénierie plutôt qu'en restauration collective ?	Raison du choix de carrière Comprendre les raisons qui ont poussées à ne pas choisir telle ou telle carrière Sentiment d'appartenance
	Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ? Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?		Mesurer le lien « terrain » du travail et son importance pour l'individu Comprendre la relation de l'individu avec son travail et ses collaborateurs Analyser l'importance de ce lien vis à vis d'un éventuel passé d'opérationnel
	Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières		Comprendre la perception de l'individu sur l'ensemble des métiers Approfondir la raison du choix

		Mesurer les informations dont dispose l'individu sur les métiers
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?	Percevoir comment l'individu se projette Comprendre les possibilités de carrière et d'évolution dans la voie choisie
	Comment se répartissent les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?	Confirmer le fait que plus d'étudiants vont en restauration collective Comprendre ce qui attire dans chacun des carrières Comprendre ce qui peut pousser les étudiants à préférer la restauration collective
Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le choix de sa carrière	- Pourriez-vous nous en dire plus sur le métier que vous exercez actuellement ?	<p>Votre métier nécessite-t-il des compétences techniques pointues ?</p> <p>Percevoir les composantes du métier, le poste occupé Comprendre les compétences nécessaires Faire le lien entre perception du travail et réalité des faits</p>
	- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?	Mesurer la connaissance sur l'ingénierie de l'individu avant son arrivée à l'ISTHIA Comprendre si cela influence le choix de carrière futur
	- Quels ont donc été les principaux freins à une poursuite de carrière en BE ? - Pensez-vous qu'avec plus d'informations sur les métiers	Comprendre les freins à la carrière en BE Voir si le passé des étudiants détermine la moins forte présence des étudiants en bureau d'étude.

	de restauration, Plus de personnes y travailleraient ?	
	<ul style="list-style-type: none"> - Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ? - Quels étaient vos objectifs professionnels à l'ISTHIA, ont-ils évolués en cours de formation ? 	Comprendre si certaines compétences, perceptions, rencontres, ethos, et valeurs des métiers ou études précédentes ont influencés le choix de carrière en sortie d'étude

Annexe E : Entretien 1

Entretien auprès d'une ancienne étudiante de Master Mirc, ayant travaillé en restauration collective

Le 13 avril 2020

I : l'interviewer

Y : l'interviewé

I : Merci d'accepter cet entretien, je vais te rappeler un petit peu les règles, donc m'entretien sera bien sûr anonyme donc ton nom ainsi que les entreprises que tu me citeras au cours de l'entretien seront anonymes pour pas qu'on puisse te retrouver par quelconque moyens. Voilà c'est une étude autour des carrières possibles après un master MIRC. Donc en fait j'analyse d'un côté, ce que les gens on fait avant et ce qu'ils font après pour voir s'il y a un lien de cause à effet. Et donc, qu'est ce qui détermine le parcours des étudiants et des anciens étudiants de master ? Donc voilà si tu peux me présenter un peu ton parcours

Y : OK, tu veux que je remonte à partir de quoi du bac ?

I : Oui voilà ce que tu peux me décrire de ton parcours, de tes études, des postes que tu as pu occuper, tes stages ...?

Y : OK. Eh bien, du coup Kimberley, j'ai 25 ans. J'ai effectué donc un bac ES un peu par dépit, parce que je n'avais pas trop d'idée de quoi faire plus tard dans la vie. Ensuite, j'ai fait une licence de sociologie aussi, un peu par dépit, parce que tous les vœux post bac, je n'avais rien d'autre qui avait été validé. Donc, c'était ça ou rien. Et puis, les débouchés de la licence de sociologie n'étaient pas vraiment intéressants. Il n'y avait rien qui me donnait envie avec une application réelle dans la vie quotidienne. Donc, j'ai postulé au Master sciences sociales appliquées à l'alimentation donc à l'ISTHIA, où je n'ai pas été acceptée parce que les quotas de places en fait étaient déjà complets à ce moment-là. Et on m'a donc proposé d'aller au Master MIRC, que je ne connaissais pas du tout. Et pareil que pour la licence de socio, étant donné que je n'ai rien d'autre qui n'avait été validé c'était ça ou rien. Donc, je suis parti dans ce Masters-là donc c'était soit continuer des études, soit passer un an à faire des boulots à gauche, à droite. Donc, je me suis dit il vaut mieux ça que rien. Mais après voilà, j'ai très vite senti le manque de connaissance sur l'aspect restauration. Je me suis retrouvé. Je pense que c'est un peu pareil pour toi avec des gens qui ont fait CAP, BEP ? bac pro restauration voilà, donc ils ont déjà l'expérience. Ils ont déjà la pratique. Ils ont déjà vu tout ce monde-là que moi, je n'avais pas du tout vu. Donc, c'est vrai que j'ai un petit peu ramé au début. Après, c'est un master qui m'a bien plu. J'étais contente

d'arriver dans la période des stages. Le premier stage s'est plutôt bien passé. J'ai eu des difficultés, par contre, à le trouver au vu de mon parcours. C'était un peu compliqué de trouver des missions qui m'étaient accessibles et qui étaient en lien avec le niveau d'études. J'ai réussi à tomber sur un directeur d'agence de chez (SRC 1) à Toulouse. J'étais alors que je me souviens, c'était à Colomiers, sur un site d'entreprise aéronautique, après lequel exactement ? Je sais plus quoi dire parce qu'il y a pas mal de restaurants là-bas.

I : Oui puis ça tourne entre SRC

Y : Oui voilà. J'ai entendu il n'y a pas longtemps que ça a changé et que c'est plus SRC1 c'est de nouveau SRC 1 ça change pas mal. Et du coup, j'étais sur l'intitulé du stage. J'étais adjointe du directeur d'agence, mais j'étais posté sur un restaurant pour pouvoir participer à la vie quotidienne du resto, voir comment ça se passe, le management, l'équipe, la production. Donc ça m'a fait un peu une mise en pratique assez importante parce que même quand t'es stagiaire, tu sers un petit peu de bouche trou donc j'ai fait de la prod. J'ai fait plein de choses qui n'étaient pas du tout prévues dans le stage initial. Les missions étaient un peu bateau, donc voilà on a comblé, un peu comme on a pu. Mais bon, ça, c'est quand même bien passé. J'ai eu une première vision du domaine et ça m'a quand même bien motivé pour la suite. Donc, c'était une bonne chose. Deuxième année de master. Ça s'est plutôt bien passé. J'ai quand même eu plus d'affinité pour le management que pour le l'ingénierie. Je trouve que c'est une bonne chose dans ce master-là. Qu'il y ait vraiment deux aspects unis dans un même dans un même diplôme. Comme ça, ça permet par la suite de voir beaucoup de choses et d'avoir si tu as envie un changement de carrière ou de varier un peu ton job. Et du coup, pour le deuxième stage, j'étais à (université Toulousaine) dans le restaurant du personnel de la fac, qui ne se trouve pas très loin de l'arrêt de métro. Là-bas, j'étais adjointe du responsable du restaurant. C'était très chouette, là-bas c'était quand j'y étais. C'était SRC2 C'était la branche de restauration collective de (grand groupe de grande distribution) qui, je crois, n'existe plus, qui a été rachetée par une autre SRC, je crois, et voilà ça s'est très bien passé c'était un restaurant qui visait entre 700 et 800 couverts jour. C'était assez conséquent. Et bon Malheureusement pour moi, vu que j'étais stagiaire et qu'il y a une personne qui est tombée en dépression au moment où je suis arrivé bah j'ai fait un peu bouche trou. J'ai passé six mois à faire de la prod. Voilà donc qu'en t'arrives en master 2 et que c'est ton stage pratique pour te lancer dans la vie active, c'est un petit peu décevant. Mais bon, voilà, c'est un peu l'aspect négatif. On va dire de la restauration, c'est que toutes les petites mains sont bonnes à prendre donc dès qu'il y a quelqu'un qui est là et qu'il n'y a pas grand-chose à faire, on trouve très vite des choses à faire. Donc, je me suis retrouvé à faire des sandwiches et à vendre des sandwiches pendant 6 mois. Après, du coup, j'ai été diplômé en octobre 2018 quand même. J'étais très contente. Malgré tout, j'y suis arrivé. J'ai dû déménager de Toulouse à Marseille au mois de novembre 2018, parce que mon compagnon avait

trouvé du travail là-bas, étant donné que moi, dans la région toulousaine, n'avait rien donné. J'ai dû changer de région. Ça me permettra peut-être de trouver autre chose. Donc, on a déménagé et en janvier 2019, j'ai décroché un CDI chez SRC 3, une responsable de restaurants qui partait en congé maternité. J'ai dû passer un entretien le 23 décembre pour avoir une validation, le 28 décembre pour être en poste le 2 janvier. Plus ou moins dans ces eaux là, ça s'est fait très rapidement, donc c'était dans une banque d'Aix en Provence, un assez gros site. Il y a un directeur général des services de SRC 3 qui gère tout ce qui est énergie et maintenance, hygiène et propreté et la restauration. Moi, j'étais responsable uniquement du restaurant mais quand même, avec un supérieur qui chapeauté le tout. Par contre, il venait pas du tout de la restauration donc il pouvait me donner absolument aucun coup de main. Voilà donc je me suis retrouvé du jour au lendemain être responsable de 500 couverts avec une équipe. On était 11 personnes. Avec un client tout à fait compréhensif, voilà qui a vu arriver petite demoiselle fraîchement diplômée qui a été très compréhensif. Ça s'est très bien passé. C'était une très bonne première expérience, un peu difficile parce que je me suis retrouvée toute seule, que la personne que j'ai dû remplacer j'étais avec elle sept jours et ensuite elle est partie.

I : Ah oui, c'était le grand saut du coup.

Y : C'était prévu un mois et en fait sa grossesse. On lui a dit qu'il y avait trop de risques, qu'elle continue à travailler, donc elle a dû partir plus tôt et je me suis retrouvée au sein d'une équipe où il prévoyait, enfin ils avaient fait leur petit arrangement. C'était une équipe en place depuis une dizaine d'années qui avait espoir que c'était l'une d'entre eux qui allait remplacer la personne absente. Sauf manque de pot, le responsable régional souhaitait faire faire un recrutement et faire rentrer, une nouvelle personne quoi. Ils avaient espoir là-dessus parce qu'il y a une des, comment dire une des personnes qui est un peu responsable caisse, qui fait les entrées et qui touche un petit peu à tout ce qui était bureautique. Parce que la responsable du restaurant l'aimait bien et voulais lui donner un peu l'opportunité d'évoluer par la suite. Elle avait espoir de prendre ce poste-là quoi. Donc, quand je suis arrivée c'était un petit peu difficile, sachant que tout le monde avait 40, 50 ans, quand t'en a 25, ils pouvaient tous être mes parents quoi donc l'aspect management était un peu difficile à mettre en place. Mais voilà après ils ont tous été compréhensif, ils savaient très bien que c'était temporaire, ma présence. Donc on a tous fait des efforts. Ça s'est bien passé. On n'a jamais eu de retours négatifs de la part du client. Donc, c'est une bonne première expérience.

I : C'était en CDD ?

Y : CDI déjà

I : temporaire, mais temporaire malgré tout ?

Y : Et ben c'est ça, c'était un peu la difficulté de mon contrat au début, c'était CDI pour un poste de remplacement. J'ai été affecté à un restaurant à ce moment-là, mais ce n'était pas définitif. J'avais une clause dans mon contrat. En fait, on m'a dit la mutation est possible. C'était quoi ? 50 km autour du poste d'affectation actuel en gros, parce que j'avais en fait le statut d'agent de maîtrise article 36, donc c'est un poste c'est pas cadre mais c'est plus ou moins, assimilé cadre donc en gros, t'as les avantages mais t'as les contraintes aussi donc j'avais des RTT en plus parce que t'es agent de maîtrise article 36. Donc ça c'est bien déjà différent d'agent de maîtrise de base, on va dire. Et voilà, ça c'était la première expérience et le souci entre guillemets, c'est qu'elle était censée revenir en janvier 2020 et qu'elle est revenue en octobre 2019, donc au mois de juillet bah, je suis allé voir ma directrice régionale en lui disant Bah, ce serait bien qu'on fasse un entretien pour que je sache quoi faire après parce que ça a effleuré l'Esprit de Personne. Personne n'est jamais venu me voir pour me demander ce que j'avais envie de faire ou de voir, ou d'aller quelque part donc ça m'a un petit peu alarmé. Et on m'a dit bah on n'a pas de poste actuellement entre Marseille et Aix. Soit tu pars à Montpellier, soit tu pars à Hautlieu. Donc Hautlieu qui est à côté de Toulon. Voilà donc par chance, pour eux, on va dire mon compagnon avait terminé son CDD. Moi, je leur ai dit en espérant un petit peu par la suite un retour de leur part Je peux déménager, je peux aller à Montpellier ce n'est pas un problème. On va faire comme ça et ça arrange tout le monde on va dire donc, arrivé à Montpellier en octobre 2019. Changement de décor total. J'arrive dans un self qui fait entre 400 et 500 couverts, qui est dans l'entreprise X, donc la société qui fait tout ce qui est informatique. En plus, du self il y a une cafet qui fait entre 800 et 900 passages jours qui était ouverte du 8h jusqu'à 16 heures. Donc aussi un gros truc à tourner. Et en plus de ça, on avait une partie traiteur. Donc on faisait tout ce qui était petit déjeuner, repas de groupe et tout ça pour X, mais aussi pour une autre entreprise. C'est exactement quoi te dire ? Je ne sais plus, mais c'est une société qui fait, me semble, des micros processeurs ou que X utilise, en fait. Donc, vu que les bâtiments étaient juste à côté et ben on avait enfin le collègue avec qui je bossais, avait réussi à choper un contrat avec eux pour leur faire des événements et on avait une personne sur place tous les jours et on faisait en plus ça des cocktails des repas de groupe, de petit dej et des trucs comme ça. Voilà donc l'idée, en fait, c'est quand je suis arrivé là-bas. C'est que je sois un doublon pendant un an avec l'actuel responsable du restaurant, pour qu'à terme je le remplace et que lui puisse aller après sur un autre site. D'accord, mais ça s'est plutôt mal passé dès le début. Parce que quand je suis arrivé, il n'était pas là. La première semaine il a été là un jour. En fait, ça s'est passé à peu près comme ça, jusqu'à ce que je démissionne fin février. Voilà donc focus sur ce restaurant en me disant Tu vas être accompagné. Ne t'inquiète pas, tout va bien. Au final, il n'était quasiment jamais là. La spécificité, spécificité du restaurant c'est qu'à la base, il était pensé comme un restaurant de remise en température uniquement et que trois jours après la construction du restaurant donc ça, c'était il y a une vingtaine d'années. Ils ont décidé que non. On a envie d'avoir de la cuisine sur place. Donc, vous allez cuisiner sur place.

I : Ah oui ça peut poser quelques problèmes.

Y : Voilà, donc je pense que la t'en en quoi, en M1 ou M2 du coup?

I : M2

Y : M2. Ouais, je pense que maintenant, tu vois à peu près la différence entre un restaurant, où tu fais juste la remise en temps et un restaurant où tu cuisine. Donc, autant dire que les locaux sont hyper exigus. La chambre froide est un placard très difficile à gérer, On n'avait pas de légumerie. Le cuisinier, il avait d'autres sauteuses. Un plan de travail. Je pense que chez toi, il est même plus grand. Donc, c'était vraiment voilà. Je me suis retrouvé face à une équipe qui en pouvait déjà plus. Et en fait lui, la personne que j'étais censé remplacer à terme était beaucoup sur des missions transverses on va dire, que lui donnait le responsable régional parce que lui, il avait dans l'optique d'évoluer rapidement, d'avoir un meilleur poste machin. De mon point de vue il délaissait beaucoup son équipe et son resto. Et du coup, ça tournait pas très bien. Le client était pas très satisfait et du coup, ils ont dit on fait venir Kimberley pour un peu essayer de remonter le resto. Qui est quelqu'un qui soit présent pendant le service machin? Sans dire que pour autant, lui, il comptait partir d'ici un an. Et donc au bout de 3 mois, je me suis retrouvé à faire 150 heures supp. Quand j'ai demandé une compensation ou un geste, étant donné que je suis venue pour déménager gratos, que j'ai rien demandé en augmentation. Rien du tout. On m'a gentiment dit que on me ferait une augmentation le jour où le restaurant en aura sous la soupape. Je me suis dit si ça part comme ça, ça va être un peu compliqué étant donné que je faisais des heures qu'il n'y avait jamais de compensation derrière. Bah, du coup, j'ai dit bon bah mon copain, a trouvé du boulot à Nice. Vous voulez pas faire d'effort ? J'ai fait une démission, pour suivi de conjoint et j'ai terminé le 27 mars. Bah voilà

I : D'accord, comment tu envisages la suite du coup ?

Y : C'est un peu compliqué. Je me pose énormément de questions parce que j'ai un peu peur d'être tombé dans un. J'ai pas envie de te dégouter, pas du tout. J'ai un peu peur d'être tombé un peu dans, pas un monde de requins, mais disons que le profit est au centre de l'intérêt des responsables. J'ai l'impression de mon point de vu. A chaque fois, je me retrouvais face à une équipe qui avait l'impression de ne pas être comprise, de ne pas être considérée. Ça m'a fait beaucoup de mal et j'ai trop pris à cœur cet aspect humain. Au point que là, à Montpellier, je passais les services, je courais dans tout le resto enfin j'étais à la plonge j'étais à la prod, j'étais partout et même les salariés me disaient Mais arrête toi au bout d'un moment, stop, tu vas pas y arriver en plus du boulot administratif et tout c'est pas possible et je pense trop trop cet aspect humain et aide, en fait, c'est pas pas gérable, quoi. Quand tu responsable de restaurant, il faut réussir à faire la part des choses et c'est ton équipe qui doit se donner et pas toi qui doit venir forcément tout le temps les aider. Je me questionne est ce que je reste là-dedans? Est ce que je potentiellement regarde pour partir dans

l'aspect du coup ingénierie et éventuellement faire tout ce qui est A.M.O. et bosser dans un bureau d'études, éventuellement ? Mais voilà je ne sais pas. Étant donné les conditions sanitaires qu'on a, je pense, pas retrouver du boulot très rapidement déjà. Je suis un peu à un point mort, je ne sais pas trop. J'attends de voir Pôle-Emploi de voir avec eux ce qu'il est possible de faire suivant les comptes de formation tu sais-tu accumule des euros par heure travaillée et t'as un compte de formation que tu peux utiliser après pour faire des formations dans ce que tu veux. Donc je sais pas trop, mais je réfléchis, on va dire.

I : Donc du coup, pour rebondir petit peu que tu me disais par rapport au rythme de travail que tu avais. Quel regard tu as par rapport à ce rythme-là ? Combien heures tu faisais à peu près ? Quel était ton ressenti par rapport à tout ça ?

Y : Pour la première expérience, quand je travaillais à Aix, je me suis dit bah c'est mon premier poste, je n'ai jamais rien fait de tout ce que je fais. Pour moi, c'était normal de faire plus d'heures. Je n'étais pas vraiment regardante là-dessus parce qu'enfin t'y connais rien. Tu arrives dans un nouveau lieu. Pour moi, c'était normal, donc que là-dessus, je faisais. J'arrivais à 7 heures, je repartais à 17 heures 30. J'avais une heure et demie de route aller-retour. J'avais potentiellement un quart d'heure de pause. Donc voilà. Quand c'est la première expérience t'es un peu plus indulgente. Parce que le temps de prendre tes marques, de faire preuve d'être un peu, pris en compte par l'équipe on va dire. Je me suis dit bon, c'est peut-être le temps et le coût de ta vie à donner, on va dire pour réussir à intégrer dans ton job. C'est vrai que quand ça a continué comme ça à Montpellier, de continuer à faire autant d'heures de pas avoir enfin j'avais pas le temps d'aller aux toilettes, je, j'avais pas le temps de boire ne serait-ce qu'un café. Donc, c'est vrai qu'à Montpellier, j'étais un peu moins indulgente là-dessus et j'essayais de me donner des contraintes et de faire 7 heures 30, 17 heures max. Mais au vu du travail qui nous a demandé, on nous impose quand même des deadlines pour pas mal de choses, il faut tenir à jour tous les éléments informatiques. Il faut faire des comptes rendus, c'est vrai que si tu veux être à jour tout le temps 7 heures 17 heures, ce n'est pas tenable.

I : OK, donc, si je te demande tout simplement qu'est-ce que tu penses, est-ce que tu pensais bénéficier de conditions de travail favorables ?

Y : Non, honnêtement non.

I : OK, et est-ce que tu connais un petit peu le milieu de l'hôtellerie restauration traditionnelle ou pas du tout ?

Y : Pas du tout. Pas du tout. Et je pense que c'est un gros point noir dans mon parcours. Parce que j'apprécierais peut-être mieux, entre guillemets, le poste de

responsable. Je pense que si t'as eu un peu les mains dans la merde entre guillemets, tu apprécies peut-être mieux le fait d'être d'être. Je ne sais pas comment dire, débarrassée de toutes ces tâches là et de dire que t'es le responsable et tu peux déléguer. Et vu que je n'ai pas fait ces postes-là, j'ai peut-être plus de mal à déléguer. Du coup, je m'investissais peut-être trop dans des tâches qui m'étaient pas incombantes au final.

I : Tu penses, et alors d'où tu penses que ça venais ces carences-là?

Y : Bah du coup, c'est un peu une incohérence de parcours quelque part. Voilà, j'ai fait un Bac ES, une licence de socio et puis tu tombes dans un diplôme de management en restauration. Pour moi, c'était de l'incohérence, mais étant donné, je n'ai pas vraiment pu faire autrement. Bah, c'était ça ou rien quoi

I : D'accord, mais est-ce qu'il y a quand même des aspects qui t'ont plu ?

Y : Ah ben le diplôme en lui-même, moi je l'ai trouvé génial. La restauration, ça m'a toujours plu. Voilà, à la maison j'aimais bien faire la popote, mais ce n'est pas pour autant que je me suis dit quand j'étais plus jeune, j'ai envie de bosser plus tard. Ça s'est fait un peu par hasard. Mais quand je suis sortie du master, j'étais vraiment décidée à me dire Bah, c'est un bon hasard, car au final, ça me plaisait vraiment.

I : Et donc, du coup, quand t'es entrée dans le master, t'as envisagé quel parcours au tout début, quel retour tu as par rapport à ça ?

Y : Au tout début, quand je suis rentrée, je me suis dit bien au vu de mon expérience passée, si j'arrive à être adjointe d'un responsable de restaurant, je me suis dit c'était déjà énorme. Voilà donc je me suis retrouvé projeté plus haut, très vite, plus haut. J'en espérait pas autant, mais c'était peut-être pas une bonne chose du coup, maintenant, avec un petit peu de recul, c'était peut-être un peu trop. Un peu trop précipité.

I D'accord. Est-ce que tes motivations ont évolué au cours de la formation ? Il y a des choses qui ont fait que tu aies un peu, un peu revu ton ambition ?

Y : Ben la fin à la fin du master. Oui, parce que quand tu, quand tu te comparais, non. Mais des gens qui ont fait des diplômes d'ingénieur, qui ont payé leurs écoles et qui sortent avec un autre nom d'école que l'ISTHIA sur leur CV. Au final, je me rendais compte que je n'en savais pas moins qu'eux ou je n'étais pas forcément moins compétente qu'eux. Donc oui, à la fin du master, je me suis dit je pourrais peut-être faire un poste déjà un peu plus élevé ou être augmenté plus rapidement dans la hiérarchie que ce que je pensais.

I : D'accord. Et ensuite, pourquoi tu as choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en bureau d'études ?

Y : Je suis, je suis parti un peu du même, comment dire, du même bilan qu'à la fin de ma première année de lycée. C'est que tout ce qui était math calcul tout ce genre de truc. C'était pas pour moi. Je n'étais pas du tout à l'aise avec ça. Tout ce qui était outil informatique, pas non plus. Donc ça, c'est un peu évident que ce soit plus management que l'ingénierie, quoi.

I : D'accord. Et est-ce que l'aspect d'avoir un lien avec le terrain, était important pour toi ?

Y : Ouais, ça je pense aussi parce que j'aime bah du coup tout ce qui est humain, l'aspect humain, donc tout ce qui est côté satisfaction, client, services, voilà avoir juste un contact avec les convives tous les midis, savoir s'ils vont bien, s'ils mangent bien si tout se passe bien. Je me voyais plus là-dedans que dans un bureau.

I : Pourquoi ? Tu peux m'expliquer les raisons de ça par rapport à ton passé ?

Y : Ben parce que je pense que je suis pas, j'ai besoin d'être active au cours de la journée. Après, je disais ça parce que je connaissais pas plus l'ingénierie que le management. Donc c'était vraiment. Je suis parti que d'a priori ou de ce que j'avais lu entre guillemets dans nos cours. Mais je voyais plutôt l'ingénierie comme un groupe, un groupe très restreint de personnes qui travaillent plutôt individuellement. L'aspect management terrain, voilà t'as vraiment une cohésion d'équipe. Normalement, un travail de groupe avec tu, tu englobe plus de d'items que dans la bureautique. Après au vu l'expérience, c'est pas vraiment ça. Mais voilà, je le voyais comme ça au départ.

I : D'accord. Et donc, si tu retrouvais un travail tu auras quand même besoin de ce lien avec le terrain ou ... ?

Y : Ouais, je le cherche, je le cherche quand même. C'est pour ça que ma réflexion est un petit peu difficile parce que même même si j'ai eu des difficultés dans le premier poste, je me vois mal me dire que demain, je passe dans le côté ingénierie et je me retrouve derrière mon ordi toute la journée, j'ai moins de contacts. J'aurais vraiment du mal à couper ce lien avec les convives en fait

I : D'accord. Et si, en prenant un peu de recul sur tes collègues de promo, qu'est-ce que tu avais comme retour est-ce qu'il y en a beaucoup qui sont partis plus en ingénierie, plus bureau, plus en restauration collective ?

Y : Il me semble que la plupart sont partis en restauration collective. Je sais qu'il y en a une qui connaissait déjà cet aspect, qui travaillait dans une enseigne de cafétéria avant, qui était directrice de cafétéria et qui a fait ce master justement pour pouvoir absolument partir en bureau d'études. Et je sais que maintenant elles ne jurent que par ça. Et pour rien au monde, elle reviendra sur le terrain, en fait. Après de ceux que je me que je contacte encore, il y en a je pense sur la promo on était quoi, on était une vingtaine. Il doit y en avoir 3 ou 4 qui sont dans le côté ingénierie. Tous les autres

venaient de la restauration. Sinon, peut être que ça fait qu'ils gardent cette affinité quand même à la restauration et au terrain.

I : Tu penses que tu penses que le passé en restauration fait qu'on a envie d'y rester et qu'on a envie de garder le terrain qui est dur à couper ?

Y : Ouais, je pense. Les trois. Les trois. Quatre garçons qui étaient impliqués là-dedans. Ils sortaient des, des restaurants étoilés. Ils avaient fait des sacrés trucs quand même. En fait, c'était vraiment l'idée de pouvoir gérer plus de choses, plus de restaurants, plus de couverts, mais toujours rester vraiment sur le terrain.

I : D'accord, et c'est ça qui est, à ton avis, qui pousse la majorité des étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que le bureau d'étude ?

Y : Je pense, mais après ça n'a vraiment rien à avoir t'as l'aspect restauration collective qui joint les deux, mais l'aspect bureau, l'étude. L'étude des docs, ça n'a vraiment rien à voir avec la gestion d'un service quoi c'est vraiment deux mondes complètement différents.

I : D'accord, mais est-ce que ça peut se compléter quelque part ?

Y : Je suis de mon point de vue, non parce que c'est, enfin ton bureau d'études, c'est vraiment tout ce qui est avant tout. Tous cet aspect mis en place et penser le restaurant dans son activité, dans sa globalité et après le management, c'est vraiment plus dans l'action, au moment même quoi, enfin le bureau d'études, je le vois plus comme une intervention avant ou pour les travaux ou quoi que ce soit, mais pas pendant.

I : D'accord. Bon, pour revenir sur ton parcours qui est un peu atypique avant ton arrivée à l'ISTHIA, est-ce que t'avais des objectifs de travail autre que ce que tu as aujourd'hui avant d'arriver à l'ISTHIA ?

Y : Euh pas spécialement, j'avais pas, vu que je savais déjà assez. Je ne savais déjà pas si j'allais arriver au bout parce que je n'ai jamais été très, très assidu ou très doué à l'école. Donc j'avais déjà peu d'espoir ou peu de croyance d'arriver au bout du Masters. Donc, je me suis dit si déjà j'arrive jusqu'au bout, c'est bien. Une fois que j'arrive au bout, on verra par la suite ce qui est faisable ou comment ce sera faisable. Je n'avais pas envie de partir dans l'idée d'un objectif précis parce que si j'y arrivais pas j'avais trop peur d'être déçue alors que j'avais quand même un bac+5 et qu'il y avait certainement des choses à faire derrière.

I : D'accord, donc, du coup de l'ingénierie, avant d'arriver à l'ISTHIA, tu en avait jamais entendu parler.

Y : Non, Pas du tout. C'était un vraiment des métiers que je ne connaissais pas du tout.

I : D'accord, et, pourquoi tu penses que ces métiers sont assez peu connus ?

Y : Bonne question. Bonne question, parce que c'est dommage, parce que ça regroupe pleins de compétences, tu fais énormément de choses et je pense que ça doit être très intéressant. Mais pourquoi c'est pas assez connu ? J'ai envie de te dire comme la restauration collective en général ? Que ce soit, l'ingénierie ou pas ? Je pense que c'est des choses qui sont trop, qui sont trop mal, trop peu vue ou trop mal vue encore comme la cantine, que ce soit la cantine en elle-même ou tout ce qui se passe avant ou après, ça fait encore trop partie d'un monde qu'on voit comme un je sais pas un saut métier. Et on ne se doute pas, en fait, de tout ce qu'il y a derrière. On nous en parle pas assez. On n'est pas du tout assez informé. En fait, vu qu'on ne voit pas et qu'on n'en parle pas bah les gens n'y intéressent pas.

I : D'accord

Y : Je pense après vu que moi, je n'étais pas du tout dans la restauration, ça me fait peut-être aussi et encore moins de connaissances que ceux qui s'y connaissent en fait.

I : D'accord, et est-ce que tu, par quels moyens on pourrait faire un peu plus connaître ces métier-là, à ton avis ?

Y : Bon ben déjà tout ce qui est forum étudiant. Moi j'en ai fait avant d'être au lycée. C'est vrai que, il y a toujours plus de plus de représentants de certaines formations que d'autre. Et ça, c'est un peu un peu dérangeant. Tout ce qui est santé tu l'as beaucoup, tout ce qui est, je sais pas, tout ce qui est bac pro t'en entend beaucoup parler, mais il y a pas mal de métiers je pense qui sont très peu présentés et qui mériteraient d'être un peu plus vus, je pense. Tout ce qui est forum, forum, étudiant.

coupure de l'appel

Y : Ouais du coup l'aspect ingénierie est pas assez mis en avant mais alors après, à part que les écoles fassent plus de battu ou même les ateliers d'information comment ils s'appellent? Les trucs d'orientation. Je sais plus leurs noms

I : Conseillers d'orientation

Y : Déjà ça parce que c'est les premiers qu'on va voir quand est au lycée et qu'on ne sait pas trop quoi faire. On nous dit d'aller vers eux et après ils ont aussi je pense un gros rôle à jouer là-dessus.

I : Mais ce n'est pas toujours évident en sortie de lycée non ?

Y : Ouais c'est ça. Et puis, il y a déjà tellement de métiers que si tu n'as pas d'affinités spécifiques déjà avec la bureautique, c'est clair qu'on ne va pas te parler de ça.

I : Pour l'aspect restauration collective, dans les lycées hôteliers par exemple ?

Y : Là c'est l'image de la restauration déjà qu'il faudrait un peu balayer et leur montrer que la restauration collective c'est pas des boîtes qu'on ouvre et qu'on fait réchauffer, et qu'on sert quoi et ça, ça colle trop à la restauration collective. Et vu qu'on n'est pas du tout aidé sur le terrain pour pouvoir faire plus, et mieux. C'est vrai qu'on a beaucoup de mal à s'en détacher et donc à faire une pub un peu plus attrayante.

I D'accord et. Est-ce que si t'avais eu par exemple plus d'infos sur les métiers de la restau conception du bureau d'études ? Est-ce que tu aurais pu y envisager une carrière ?

Y : Moi, je pense que j'aurais déjà commencé plus tôt. Si j'avais eu l'opportunité, je pense que je serais déjà parti en restauration au lycée pour déjà avoir toutes cette technique et comprendre ce que font les petites mains. Parce que quand tu es responsable d'un restaurant, mais que t'as pas mis les mains dedans, c'est un petit peu difficile. Je pense qu'il y a une incompréhension qui se crée. Si j'avais pu y aller plus tôt, j'y serais allé plus tôt, je pense.

I : Et est-ce que ton parcours initial avant l'entrée à l'ISTHIA, il en reste quelques éléments qui peuvent te servir aujourd'hui ou t'en retiens par grand choses?

Y : Franchement, c'était déjà très vague comme formation parce que bon l'université. C'est pas les formations les plus complètes, surtout en socio. C'est très vague. Ça m'a donné pas mal d'outils de travail pour le master. En termes de connaissances, j'en ai pas. Je n'en ai pas gardé grand-chose et ça m'a vraiment été utile. Bon, éventuellement, sociologie des organisations. Je peux dire qu'avec Monsieur, ça s'est plutôt bien passé, mais sinon le reste j'y pipais rien au début.

I : D'accord très bien je vais couper l'enregistrement

Annexe F : Entretien numéro 2

Entretien d'un ancien étudiant travaillant aujourd'hui en bureau d'étude

Entretien réalisé le 10/04/2020

I : intervieweur

Y1 : interviewé

I : L'entretien sera donc anonyme, voilà donc mon étude en fait se porte sur les choix de carrière au niveau de la restauration collective et des bureaux d'études suite à un master MIRC. Donc en essayant de retracer la part de rationalité qui est dans le parcours des étudiants avant et après le Master MIRC. Bon, on va commencer tranquillement si tu veux te présenter, nous rappeler ton parcours professionnel et universitaire scolaire ce que tu as fait avant le master.

Y1 : OK, donc Y1. Moi, j'ai un parcours, on va dire assez classique dans le sens où j'ai fait une école hôtelière, donc bac technologique, hôtellerie restauration que j'ai enchaîné par un BTS hôtellerie restauration qui est le cursus classique après mon bac, ces deux ans de bac permettent de rentrer très facilement enfin après deux ans de BTS, on peut rentrer très facilement dans la vie active. Ce que j'ai fait, puisqu'il n'y a pas forcément de poursuite d'études déterminées après un BTS, c'est vraiment fait pour rentrer dans la vie active. J'ai commencé à travailler en tant que cuisinier parce que j'étais ce que je souhaitais faire et en parlant avec un ami de BTS, En discutant avec lui, j'ai appris qu'il avait, lui, continué en licence et du coup, en prenant des nouvelles, on a parlé. Mais au final, j'ai découvert l'ISTHIA. Je ne connaissais pas. Et du coup, j'ai contacté après un an de travail en tant que cuisinier, j'ai contacté l'Isthia pour reprendre mes études. Je voulais reprendre en licence. A l'époque, ce n'était pas le même nom. Je crois que c'est DGSA aujourd'hui. Voilà, RCI à l'époque. Et du coup, j'ai passé. J'ai envoyé ma candidature et tout ça et ils m'ont proposé de reprendre les diplômes enfin dans mes bulletins scolaires. J'ai un bon que j'ai un bon niveau d'anglais. Ils m'ont demandé si je voulais postuler à la licence en Malaisie. J'ai accepté. On a fait des entretiens, on a eu une sélection et du coup, j'ai été pris parmi huit Français à être sélectionnés et on est parti du coup faire notre licence. La même la DGSA, non pas à Toulouse, mais en Malaisie, à la Taylor's. J'ai fait l'année, le diplôme, l'année à cheval en fait. Du coup, c'est de février à décembre. Donc ça m'a fait un an et demi. Au final, entre mon BTS et ma licence et j'ai fait ma licence là-bas pendant un an. À la suite de cette licence, j'ai fait un stage de licence que j'ai fait à l'hôpital de Bordeaux. Ce que je voulais à la base travailler en production, en collectivité. J'ai été stagiaire là-bas, puis j'ai été embauché par le CHU en tant que responsable de production de l'unité centrale de production à Bordeaux Cuisine centrale, qui fait entre 4000 et 5000 couverts jours.

I : C'est autogéré ?

Y1 : Autogéré oui. A la suite de ça, ça m'allait très bien, mais le milieu public ne me correspondait pas du tout. Et toujours pareil en recroisant d'anciens, d'anciennes connaissances de l'ISTHIA qui eux avaient continué en master et qui m'ont un peu dit : vas-y reviens. En fait moi, je ne connaissais pas bien au final la licence de Toulouse parce que j'y ai jamais mis les pieds en ayant fait ma licence en Malaisie. Du coup, je ne connaissais pas trop au final, le master. Là-dessus, je connaissais pas trop le master MIRC parce que je n'avais pas entendu parlé et que tous les Français avec qui je suis parti en Malaisie, personne n'avait continué en master. Au final une des filles avec qui je suis parti en Malaisie, a continué le Master. Et au bout d'un an, elle m'a dit fait le master tu verras ça va te plaire. Du coup, j'ai recontacté encore l'ISTHIA au bout d'un an et demi de travail CHU et j'ai repris Master à la suite de ça, Master MIRC. J'ai recroisé enfin pas recroiser, mais j'étais un peu, j'avais au final du coup 1 2 ans de retard comparé au cursus classique parce que c'est deux années que j'ai pas perdu, mais que j'ai travaillé. Voilà dans l'idée. Suite après le master. J'ai fait deux stages, le premier stage en master 1 chez SRC pour un événement de football. Ce qui m'a beaucoup, beaucoup plu, mais j'ai eu beaucoup de difficultés à trouver un logement, ma première année à Paris, et la deuxième devait me reprendre. Ils m'ont repris pour faire un autre événement mais je ne trouvais pas de logement. Stable pour quelques mois à Paris cette année-là, je n'ai pas eu autant de chance que l'année d'avant. Du coup, j'ai eu un peu abandonné mon stage à Paris et je me suis rabattu chez un équipementier qui était une boîte qui prenait très souvent des stagiaires de l'école depuis des années, donc un peu par défaut je suis allé chez là-bas, à Toulouse, où j'ai été stagiaire. Bureau d'études installateur. Après un parcours un peu en dents de scie, j'ai quitté. Ils m'ont proposé après le stage de m'embaucher. J'ai refusé. Je trouvais que ça ne me correspondait pas trop et au final, six mois après, ils m'ont proposé un emploi à Bordeaux, que j'ai accepté. J'ai travaillé un an, un peu moins d'un an, six mois pour eux à Bordeaux, à la suite de ça bah restructuration. Bref, je suis parti chez un autre installateur. Le deuxième gros installateur national chez qui j'ai fait un an en tant que bureau d'études et suivi de chantier. Depuis six mois, j'ai encore changé de boîte et je suis maintenant au bureau d'études plus coté du coût construction maîtrise d'œuvre. J'ai le projet de l'association de rachat ou dans le but de m'investir à long terme dans entreprise. D'y rester et de, pourquoi pas, reprendre derrière. Le souhait évoqué des deux parties.

I : D'accord. Donc. Du coup, tu as un peu vu donc la restauration commerciale, la restauration collective et le bureau d'études. Du coup, à travers ton parcours

Y1 : Ouais

I : D'accord donc aujourd'hui quel regard tu portes sur ton choix de carrière. Et quels ont été les raisons de ta poursuite d'études après le BTS ? Qu'est ce qui te fait envie de continuer ?

Y1 : Alors moi, ça a été avec l'école hôtelière. En fait, on a que la vision de la restauration commerciale parce que c'est une école pour apprendre à faire la cuisine donc c'est déstructuré d'une façon où on n'entend pas du tout parler de la restauration collective. En final, je ne connaissais pas ce monde-là. Et moi, j'ai très mal vécu l'absence de vie sociale, du monde de la restauration. De part travailler le soir, le week-end. J'avais une vie sociale très active avec des gens qui n'étaient pas du milieu. Du coup, j'avais beaucoup de mal à continuer de voir et ça me rendait vraiment. J'ai vraiment eu beaucoup de mal à le vivre et j'ai un peu découvert que la restauration collective me permettait de toujours cuisiner tout en ayant des horaires plus classiques. Et j'ai commencé à me renseigner là-dessus non plus. D'un côté, je voulais pas être juste être simple cuisinier dans un collège. Et au final, en trouvant les formations initiales, je me suis dit que je pouvais être responsable d'avoir un poste à responsabilités à management dans ce milieu-là, dans mon milieu de base, tout en évoluant et en gardant des horaires plus classiques. Ce qui m'a poussé un peu vers, au final, de faire plus d'études. Quoi dire. Aller dans la restauration collective en ayant en visant des postes à responsabilités.

I : Du coup aujourd'hui ? Quel regard tu portes sur ton rythme de vie ? Tu me parlais tout à l'heure des temps sociaux, mais comment ça se répartit tes journées de travail ? Quel est ton ressenti par rapport à tout cela ?

Y1 : Ma journée de travail elle est assez dense. Je travaille de 8h30 à en moyenne 19h30. Grosse journée, mais j'ai beaucoup de flexibilité dans mon travail. Je suis totalement autonome. C'est à dire que si un matin. Il faut que j'arrive à 10 heures, à 11 heures. Je peux le faire sans avoir à prévenir personne ou sans me sentir coupable. Je peux s'il faut prendre un vendredi après-midi comme je n'ai plus la contrainte, en fait, d'être face à un client face je suis plus dans un métier de service instantané. Le poste que j'occupe, j'ai une autonomie totale que j'ai plus à rendre compte de mes horaires et puis ben j'ai mes week-ends. J'ai même je peux faire du télétravail très facilement. Au final, j'ai toujours eu l'habitude de beaucoup travailler. Je fais presque autant d'heures qu'avant quand je travaillais dans la restauration commerciale. Par contre, j'ai des plages horaires qui sont beaucoup plus classiques et j'ai surtout une grande flexibilité de travailler un peu quand je veux si des fois il faut que je travaille jusqu'à minuit et que le lendemain, j'ai pas envie de travailler. Je peux le faire quoi, ce qui n'est pas possible dans un métier plus classique de restauration de production.

I : D'accord et du coup par rapport à ce que tu me disais tout à l'heure sur les temps hors travail, ça t'as permis de retrouver ces temps sociaux là ?

Y1 : Ouais exactement, ben, j'ai mes soirées, j'ai mes vacances classiques j'ai mes week-ends. De toute façon aujourd'hui dans tout mon cercle familial. Il n'y a personne qui est proche du milieu restauration et moi, j'ai même les mêmes horaires qu'eux, ce qui m'a vraiment permis de découvrir aussi de rencontrer d'autres personnes que, par exemple, quand, je me rends vraiment compte que si j'étais resté dans le milieu de la restauration commerciale. Quand je vois mes amis qui sont restés bah de par les horaires très différents. En fait, ils ne rencontrent que des gens qui sont dans leur milieu, parce qu'ils rencontrent pas les autres. Et au final, ils ont une ouverture sur le monde qui est vachement restreinte parce que leurs amis sont du même milieu. Ils sortent souvent avec des gens de leur milieu. Leurs amis sont de leur milieu et du coup, ils ont une vision, ils voient que leur petit monde. Alors, que moi, du coup, ça m'a permis de rencontrer des gens qui ne font absolument pas du tout mon métier, qui sont dans des tranches sociales ou professionnelles totalement différentes. J'ai vraiment apprécié de pouvoir renouer avec des gens qui ne sont pas de la restauration et du coup, de pouvoir passer du temps avec facilement quoi.

I : D'accord je comprends tout à fait et du coup pour approfondir un peu, donc aujourd'hui, si je te demande tout simplement si tu bénéficies de conditions de travail favorables. Qu'est-ce que tu me réponds ?

Y1 : Oui.

I : OK. Et donc, si on généralise à la restauration collective en général y compris aux bureaux d'études si tu veux, est-ce que tu penses que globalement, on a des conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration traditionnelle ?

Y1 : Ah oui, c'est indéniable.

I : Au-delà des temps sociaux

Y1 : Ouais, au-delà des temps sociaux, parce qu'il y a de par la production, de la cuisine collective. Ce n'est pas vrai sur tous les postes, mais je trouve qu'il y a beaucoup moins de postes avec des rush. C'est à dire, ce qu'on appelle le coup du coup de chaud, le coup de service, voilà le coup de feu. Le moment où le service démarre et qui est en restauration commerciale peut être très tendu, très stressant, très, très dur physiquement et moralement en collectivité, on l'a beaucoup moins. Le seul truc qu'on pourrait on va dire se rapprocher ce moment aussi du service en distribution, mais qui n'a rien à voir en termes d'intensité. Je trouve que ce niveau-là, on y gagne. On y gagne aussi en conditions de travail, dans les locaux parce que les locaux de cuisines collectives qui sont quand même beaucoup mieux construites. C'est plus grand, c'est plus, c'est mieux fait. Donc souvent il y fait beaucoup moins chaud, il fait beaucoup moins humide, souvent de la lumière naturelle, ce qui en restauration commerciale on est souvent au fond d'un restaurant, dans une toute petite, toute petite cuisine qui n'est pas ventilée qui est pas aérée où il n'y a pas de lumière. Il n'y a pas où les

équipements ne sont pas très performants du coup, il y a beaucoup de bruit. C'est vrai qu'en conditions de travail matérielles, il y a une vraie différence. Et puis après ? Non voilà, c'est deux trucs là c'est déjà beaucoup. Et je pense qu'on fait moins d'heures aussi et beaucoup moins. Les gens font moins d'heures, mais c'est plus un ressenti personnel. Je ne sais pas si. Je pense qu'en collectivité, il y a beaucoup plus de services publics. Du coup, les horaires sont beaucoup mieux respectés qu'en privé mais je n'ai pas travaillé en collectivité dans le privé, donc je me rends pas trop compte. Je pense que les gens chez qui il y a un autre truc qui est intéressant aussi, c'est qu'en collectivité, on est soit on est dans le public. Du coup, on a un statut privilégié d'être fonctionnaire ou autre. Et si on est dans le privé, ça reste quand même des grosses boîtes qui offrent des avantages sociaux qui sont quand même pas négligeables comparé à quand on travaille dans la restauration commerciale ou au final ce ne sont qu'une multitude de petites entreprises où on n'a aucun avantages sociaux par rapport à ça. Même souvent des désavantages donc on perd un peu en proximité avec les patrons ou autres, mais en termes d'avantage de conditions de travail ça n'a rien à avoir quoi.

I : D'accord, je vais revenir un petit peu à tes études. Tu m'avais parlé de ce qui avait motivé à continuer en licence. Quand tu es reparti en master après quelles étaient tes motivations et quel parcours t'envisageait en entrant dans ce master ?

Y1 : En fait en rentrant dans le master, je voulais continuer ! Je venais de faire un an et demi de gestion production dans une très grosse centrale enfin cuisine centrale et je voulais acquérir plus de technicité. Parce qu'on m'a dit le diplôme, c'est le même, mais c'est pas du tout de même niveau. C'était plus une expérience humaine qu'une expérience scolaire. C'était du coup rattraper son retard. Un peu de technicité que j'avais. Et avoir un master pour briguer un jour un poste de directeur de cuisine centrale, de grosses unités de production. Parce que j'étais encore dans l'idée que ma voix, c'était dans la production, dans le manuel, dans un, dans le rush. J'ai découvert pendant le master le métier de bureau d'étude, qu'au final je ne connaissais pas du tout et au final, ça m'a beaucoup plus convenu en termes de ... Je trouve ça beaucoup plus intéressants en termes de réflexion intellectuelle. Et je n'avais pas aussi à gérer tout ce management humain qui est intéressant, mais qui est très, très lourd à gérer, surtout en début de carrière où on est jeune ou ça peut être au final handicapant d'être jeune. Alors que le métier bureau d'études, c'est tout l'inverse. Plus on est jeune je trouve que, plus on est. On a des compétences que n'ont pas les anciens en termes d'informatique, en termes de... On a une vraie plus-value quoi.

I : D'accord. Tout à fait. Du coup, ok, et quand tu es au cours de ton master, après ton d'entrée. Est-ce que tes motivations ont évolué ? Comment et pourquoi elles ont évolué au cours de la formation ?

Y1 : Ouais elles ont beaucoup, au final, elles ont évolué jusqu'à quasiment le final parce que le métier que j'exerce aujourd'hui, je n'avais jamais envisagé pendant de master. Parce qu'en fait pendant le master. J'ai fait mon premier stage à SRC pour le foot et au cours de la première année, je m'étais encore pas dit que je voulais être bureau d'études. Je voulais être. J'avais encore changé d'avis. Je voulais être toujours en gestion de production, mais je voulais gérer des événements sur de la collectivité événementielle. Gérer voilà ce que j'ai fait du coup à Paris pour les événements sportifs. Et au final, j'étais parti là-dedans parce que ça reliait pas mal de mes passions. Mais ça avait l'avantage de ne pouvoir se faire qu'à Paris. J'ai réalisé très vite que je ne voulais pas vivre à Paris. Du coup j'avais une petite contradiction par rapport à ça. En fait, j'ai plus à chaque fois, souvent à la suite de stages, que ça a évolué en. Quand j'ai fait mon stage en BE, c'était vraiment histoire d'avoir un stage parce que trois semaines avant, je pensais encore faire autre chose. J'ai vraiment pris ça au dernier moment, un peu par facilité puisque c'était à Toulouse et j'ai découvert des. Ça ne m'a pas plu tout de suite parce que je pense que le métier de bureaux d'études installateurs C'est pas du tout une chose qui me convient et j'ai regretté longtemps de ne pas avoir fait un stage directement au bureau d'études de Construction. Et du coup, j'ai eu un peu de mal à passer la barrière puisque c'est après quand on est plus stagiaire, c'est plus dur pour un bureau d'études conception de me recruter pour eux, c'était un peu impossible. Je n'avais pas les compétences parce que j'avais pas développé ça en master. J'ai très peu utilisé les logiciels de conception en master parce que je n'avais jamais envisagé de faire ça. Donc, je n'étais jamais vraiment attelé à ça donc je savais faire très peu de conceptions sur AutoCAD ni sur Revit. J'avais donc. Du coup, je ne me sentais pas de postuler en fait, à des bureaux d'études conception après le master. Je me sentais pas légitime et du coup, au bout d'un an, chez les installateurs, je me suis dit pourquoi pas ? Et au final, j'ai travaillé sur un projet avec mon actuel patron. Et en discutant, on s'est rendu compte que lui cherchait quelqu'un et que c'est un peu comme ça. J'ai pas vraiment cherché ça se fait plus par opportunité, par réseau. Mais c'est plus au fil de l'eau.

I : Par les rencontres, peut-être ?

Y1 : Ouais les rencontres, les réseaux, les opportunités aussi. Voilà ça paraît pas vraiment très planifié quoi. Ça s'est vraiment fait un peu au fil de l'eau.

I : Je comprends tout à fait. Et ensuite, cette décision de poursuivre les études, c'était une décision difficile à prendre, pour toi ? t'as du beaucoup la murir ?

Y1 : La première, elle était de BTS à licence elle a été très simple à faire. Au final, il s'est passé peu de mois avant que je prenne décision et il s'est passé six mois avant vraiment que je dise : Allez, je change, je vais changer. Après, j'ai mis un peu de temps à trouver quelle formation. Mais la décision était rapide. La deuxième, par contre, c'était beaucoup plus long parce que j'avais vraiment. J'étais à Bordeaux au

CHU j'avais commencé à construire une vie avec des amis. Avoir aussi un rythme de vie, un vrai salaire. Depuis un an, on s'habitue. Et du coup, je me voyais pas reprendre, surtout deux ans en redevenant étudiant, vivre avec peu d'argent tout ça. Puis même pour mes parents, c'est compliqué tout ça. Pour eux, j'avais fini mes études, donc ils avaient fait des projets ils pouvaient plus m'aider. Donc, au final, j'ai pris la décision. Quand j'ai su financièrement que je pouvais le faire, j'ai eu beaucoup de chance. J'ai pu, grâce à Pôle emploi et tout ça faire une formation, en fait j'ai fait mon master en en continuant à toucher mes droits au chômage. J'avais mon chômage pendant mon master, donc ça a été la décision de si je le fais ou pas. C'était à partir au moment où Pôle emploi m'a suivi pour reprendre mes études, j'ai dit j'y vais quoi. Sinon, je n'y serais pas allé.

I : D'accord ok. Et t'envisageais. Et qu'est ce qui a poussé à choisir le BE en fin de compte ? C'est vraiment le hasard. Il n'y a pas eu de passion qui t'es apparue avant.

Y1 : En fait maintenant, je me rends compte que c'est évident maintenant que je suis dedans que en fait ça me correspondait bien, mais j'avais vraiment une vision du BE, toujours sur la route, toujours en train de faire la même chose. Une fois, je parlais du principe que sur une cuisine, c'est toujours pareil quoi, j'avais cette vision de faire beaucoup, beaucoup d'administratif, c'est à dire de beaucoup rédiger des pièces écrites et tout ce que je déteste faire. Donc j'ai, je n'ai pas la bonne vision du métier, j'avais vraiment une vision. Je voyais, en fait je voyais que ce qu'on voit d'un bureau d'étude. Des pièces écrites très longues, des dossiers de 80 pages, c'est très lourd. C'est toujours un peu la même chose, ça. Je me suis dit je vais passer des heures devant un ordinateur à faire des copier-coller contrôle C contrôle V à faire des cuisines qui font tout le temps pareil. Ça ne me plait pas. Il n'y a pas de passion et on fait tout l'inverse. Je me surprends à me dire que ça fait. 6 mois que j'y suis, pour l'instant pas une journée qui ressemble à une autre. Je n'avais pas la bonne vision du métier quoi c'était bête. Pour moi BE c'est être architecte, mais aujourd'hui, je fais un travail d'architecte. Plus qu'un travail, quand on se compare aux autres bureaux d'études CVC, fluide et tout. On est beaucoup plus proche de l'architecte que des autres bureaux d'études. On est un peu un bureau d'études à part. On est le seul bureau d'études qui fait de la conception. L'archi conçoit tout, il y a que, il y a vraiment que ça qu'il ne conçoit pas en termes de locaux, il conçoit tout et quand on fait de la collectivité, on on construit des cuisines de 100 à 1.000 mètres carrés. C'est un travail d'architecte. Remplir une boîte vide de 1.000 mètres carrés, c'est un travail d'architecte. Ouais une mauvaise vision du métier.

I : C'est vrai que ça part de la base et est-ce qu'au-delà de ça ça vient peut-être même plus du BTS, enfin du, BTS ou d'avant, de cet héritage du lycée hôtelier où on en parle pas ou très peu et mal et ça donne pas envie de continuer.

Y1 : Ouais on n'en parle pas, les seuls cours qui peuvent se rapprocher de ça. Il y a des cours de techniques ou je sais plus.

I : Sciences appliquées ?

Y1 : Ce n'est pas les sciences appliquées parce que les sciences appliquées, c'était de la science par rapport à la bouffe et tout c'étaient...

I : Technologies culinaires !

Y1 : Exactement la technologie culinaire. Ben ouais. Du coup, moi, j'avais cette vision là où je crois que dans ces cours-là de souvenirs, on apprend un peu ce qu'est la marche en avant et tout. Mais c'est enseigné par des profs de cuisine qui en ont absolument rien à faire. Ou alors je suis tombé sur les mauvais. Je trouvais ça inintéressant au possible. Du coup, pour moi, c'était c'était ça, quoi. Je me rends compte que maintenant, je juge que c'est mal enseigné, c'est mal et je pense que c'est vraiment dommage parce qu'en lycée hôtelier il y a beaucoup de gens. Je pense qu'ils sont jeunes, attirés par le milieu de la restauration et tout ça parce que c'est un métier quand on est au lycée, qui est super attrayant. Mais quand on commence un peu à grandir et à avoir à se rendre compte que, il y a deux types de personnes. Il y a vraiment ceux qui sont passionnés, ça les transcende et ils veulent aller au bout des choses. J'ai des amis ils sont chef cuisinier ils visent les étoiles ou ils veulent ouvrir leur resto. Ils sont passionnés par ça. Il ne se voient pas faire autre chose. Et des gens comme moi, j'adorais ça. Mais je n'étais pas prêt à faire tous les sacrifices. Et comme j'avais déjà. Au final, fait 4 ans, 5 ans de cursus là-dedans, je me voyais pas mais après le BTS, mais je vais faire autre chose. J'ai consacré trop de temps. J'aurais dû faire ce choix plus tôt. Du coup, j'étais un peu dans l'impasse, mais en fait, ça ne me convient pas vraiment ça me convenait il y a 4 5 ans, mais maintenant, ça me convient plus. Et je trouve ça bête parce qu'il y a plein de métiers comme ça qui restent dans le milieu. Moi aujourd'hui, avoir mon parcours hôtelier, c'est ma plus grande force. C'est de l'or dans ce milieu. Parce qu'en fait, c'est un milieu où, bizarrement, il y a très peu de gens qui viennent d'une école hôtelière, c'est que des gens qui viennent du bâtiment, qui viennent. Il y a beaucoup de gens qui viennent du SAV. Fin de la technique, du matériel, de l'industrie matériel et des gens qui viennent. Du coup, je me rends compte que je parle à plein de gens qui soi-disant son BE cuisine et tout IL n'y en a pas un qui sait cuire un poulet comme il faut. Ils parlent tous de compétence, de fou et tout ça c'est de la branlette intellectuelle. Ils n'ont jamais allumé les fours de leur vie quoi, ils regardent juste des fiches techniques, enfin que des trucs comme ça où je me dis, mais en fait, aujourd'hui c'est une vraie différence. Je sais que, par exemple, mon patron est pas du tout là-dedans. Il y a plein de choses qu'il maîtrise bien mieux que moi mais par exemple, quand faut concevoir des petits espaces. Quand faut concevoir une grosse collectivité, ça, et il sait très bien faire. Et quand, par exemple, on en a eu un projet pour faire une grande table commerciale sur Bordeaux,

beh il ne sait pas faire. Parce que là, c'est tous les codes. Il n'y a plus de code. C'est une question d'ergonomie, de combien ils ont besoin, qu'est-ce qu'ils vont cuire et tout. Et tout ça, comment ça va être LE pratique ? Et tout. Et alors là. Ben là, il me dit Moi, je ne sais pas faire, c'est quasiment un autre métier. Donc c'est con parce que je pense qu'il y a plein de jeunes en école hôtelière qui, du coup, se réorientent parce que ils connaissent pas ces métiers-là. Et à l'inverse, ce métier est en train d'exploser. Personne n'arrive à recruter comme il faut. C'est très dur de trouver des gens. Donc c'est bizarre. Je pense qu'il y a beaucoup de demandes de la part de jeunes gens juste ils ne le savent pas. Et de l'autre côté, il y a beaucoup de professionnels qui cherchent des gens à former, mais qui n'ont personne parce qu'il y a peu de formations ou en tout cas elles ne sont pas spécialisées. Moi, je pense que je ne sais pas, tu auras peut être une meilleure vision, mais mes souvenirs, nous, sur les 12 de MIRC, on était je pense on était 4 , 4 à venir dans un parcours comme le nôtre, t à peu près un tiers et après les autres, il y avait tout de même un peu beaucoup de diététiques, mais il y avait quand même des gens de diététique qui étaient en MIRC. Et après, c'était des gens tu sais pas comment ils sont arrivés là. Mais ce qui est marrant, tous ces gens-là. Beaucoup partent, puis de l'autre côté du master, au final le master MIRC à pour moi, 2 gros côté t'as le côté bureau d'études conception tout ça et t'as le côté gestion management chez SRC et compagnie. Pour moi, c'est les deux axes. Et je trouve que du coup, la plupart des gens d'hôtellerie, tout ça, ils vont dans l'autre axe. Parce que ça, c'est l'ADN qui ressemble. A la base, quoi, un truc qui produit tout ça avec gérer des hommes, une brigade et tout ça. Je crois que je suis le seul qui a fait l'école hôtelière dans ma promo et qui au final est parti en BE quoi. Les autres sont partis, plus chez les SRC et tout ça quoi.

I : Alors juste avant, je vais juste revenir un peu sur vos deux ou trois trucs. Alors est-ce que quand tu as continué, ça va un peu revenir sur ce qu'on disait là quand tu as continué en bureau d'études, est ce que tu as eu peur par moment de te couper de l'aspect opérationnel et humain du travail ? De l'aspect production aussi ?

Y1 : Ouais, ouais, si si clairement, mais si clairement, j'avais peur de ne plus l'être, mais quand je fais la réflexion, je me suis dit qu'avec déjà deux ans de master. J'étais déjà bien éloigné du truc. Plus ça faisait déjà 3 ans que j'étais plus derrière des éléments de cuisson. Et du coup, je me suis dit Ça fait déjà tellement longtemps que tu y es plus que voilà, à nos âges 3 ans, c'est énorme. Et au final, j'avais un peu, ça m'avait beaucoup manqué au final. Mais bon, j'avais déjà fait un peu, un peu le deuil. Si si un peu, mais bon. Au final, ça me manque pas plus que ça aujourd'hui, ce que j'avais peur beaucoup, c'était de passer mon temps derrière l'ordinateur. C'était ma plus grande phobie de me dire je vais passer des journées derrière un ordinateur. Je vais, je ne vais pas m'en sortir. Et en fait, je me trouve à me rendre compte que le temps derrière l'ordinateur qui, avant pour moi, était un temps qui était très, très long. Pour moi, passer du temps derrière un ordinateur mes journées elles ne passaient pas

vite. C'était long. J'aimais bien en fait en production. T'as le temps de rien et en fait tu lèves les yeux et en fait t'as déjà fini ta journée. Bah, je me rends compte que c'est juste que le travail que je faisais derrière un ordinateur avant il n'était pas intéressant. Du coup, la journée ne passait pas vite alors qu'aujourd'hui des fois, je fais des journées entièrement derrière l'ordinateur. J'ai l'impression que j'ai travaillé 3 heures, mais en fait, j'ai travaillé 8 9 heures, mais juste que j'ai un vrai travail de réflexion. C'est dense et tout ça et du coup, en fait le temps il va à une vitesse incroyable. Et puis, je vais toujours beaucoup sur des chantiers des trucs comme ça, donc je bouge quand même pas mal, donc non. Au final, c'était plus une peur mais je le ressens pas.

I : Donc là quand tu me disais tout à l'heure que beaucoup d'étudiants allaient en resto co donc plutôt qu'en BE ? Et pourquoi à ton avis ?

Y1 : Parce que Elixor, Sodexo et tous font un très bon travail. Je pense que c'est pas du tout. C'est du marketing. C'est juste que c'est des boîtes qui ont compris que l'ISTHIA est un vivier de jeunes qui normalement réfléchissaient pas trop mal et qui étaient bien formés. Et du coup, ils viennent nous chercher. Ils font souvent je sais pas si c'est toujours le cas. Nous ils étaient venus faire une présentation et tout, ils mettent des perspectives de carrière. C'est très Y a aucun souci, mais ce font pas les autres BE en fait. Et comme moi, je trouvais que les profs qui ont tout comme m'enseignaient, ce métier-là, n'étaient pas du tout passionnants. Bah en fait, il y a une vraie disparité entre des profs que tu vois tous les jours et qui sont chiant, ou les cours, les cours qui donnent, c'est pas du tout intéressant. Du coup tu te dis, je ne vais pas faire ça. Ça a l'air nul. Et à l'inverse des boîtes que tu vois quasiment pas. Mais quand ils viennent pendant deux heures, ils sont jeunes, ils sont dynamiques ils disent regardez tac, on va vous payer tant. Et dans 2 ans, tu veux être directeur d'un restaurant, dans 5 t'es chef secteur tu vas gagner 3000 balles par mois dans 10 ans t'es directeur de région tu vas gagner 70k à l'année. Ça, ça parle à plein de gens. Je pense que c'est juste une question marketing parce que les gens, en tout cas aujourd'hui, qui sont partis là-dedans, je pense que si on fait un sondage, ils sont beaucoup moins heureux et beaucoup moins en adéquation avec leur travail que ceux qui sont en BE quoi. Parce que c'est un métier de requins quoi. Ça reste vachement intéressant je critique pas du tout l'autre partie, moi j'ai failli y aller. Je pense qu'en fait, il y en a plus qui y vont à cause de ça quoi, c'est juste que c'est mieux vendu. OK

I : OK. Du coup, alors je me reconcentre selon ma grille d'entretien. Oui, si tu pouvais juste me rapidement, on en a déjà parlé de ton métier. Est-ce que cela implique des connaissances techniques pointues, qui peuvent effrayer éventuellement des étudiants ?

Y1 : Ouais, ouais, je pense, en fait c'est pas que c'est pointu, parce qu'on nous demande jamais d'être très pointu, mais c'est très vaste. Et moi, par exemple, j'ai eu très peur. Moi, je n'y connaissais un petit peu en matériel de cuisine. De par mon

métier, je connaissais pas trop, mais en fait, je passais pas pour un, je passais pour quelqu'un qui s'y connaissait, parce que je connaissais un petit peu le métier de cuisinier, donc du coup, très rapidement. Tu arrives, tu sais ce que c'est les sauteuses et tout. Tu connais à peu près les marques, donc je m'en sortais, mais je n'avais aucune connaissance d'électricité, de plomberie, de réfrigération, de ventilation, de gros œuvre et au final, en fait, quand on touche un peu à tout dans une cuisine. Et du coup, moi, j'avais beaucoup de mal avec ça au début de, bah de m'y connaître sur tous ces trucs, sur tous ces secteurs. Parce que en fait on arrive dans le métier et alors là, typiquement, l'ISTHIA) pour la partie BE nous forme pas du tout à ça, c'est bien beau de s'y connaître en construction de matériel et tout ça. Mais il faut comprendre quand le gars du CVC te dit il te parle. Faut comprendre quand le plombier il te demandes quelque chose, il faut comprendre quand l'électricien et il te cause. Au début, je ne comprenais rien, mais vraiment rien. J'avais vraiment zéro connaissance et là, clairement, je me suis rendu compte que j'avais. Je trouve que pour ça, j'ai pas du tout été formé à l'ISHTIA quoi parce qu'on m'a formé à concevoir mais pas du tout à parler avec les autres bureaux d'études quoi, avec les autres corps d'État quoi, et on peut pas faire un chantier, sans parler aux autre corps d'Etat quoi, c'est impossible. Il faut avoir des compétences, on va dire sommaires un peu partout, pas besoin d'être bureau d'études de chaque corps de métier. Mais il faut savoir de quoi on parle et déjà, pour que les autres comprennent ne pas passer pour quelqu'un qui n'y connaît rien. Et pour pas se faire avoir aussi. C'est surtout parce que sinon, on se fait très vite avoir c'est que les gens ils voient tout de suite si on s'y connaît ou pas.

I :OK, bon, je vais, je vais couper l'enregistrement..

Annexe G : Entretien numéro 3

Entretien d'une ancienne étudiante, travaillant aujourd'hui dans le management en restauration collective.

Entretien réalisé le 13/04/2020

I : intervieweur

Y2 : Interviewé

I : L'entretien sera bien sûr anonyme, s'il y a ton nom ou des noms d'entreprises je les enlèverais. Si tu souhaites, je pourrais t'envoyer la transcription.

Y2 : Ok sans problème, ça marche.

I : Voilà donc je fais une étude sur les carrières en MIRC. Qu'est-ce que les gens ont fait avant ? Est-ce que les gens font après pour retracer les parcours des étudiants et pour voir quelle est la place de la rationalité dans les choix que font les étudiants. Donc, est-ce que pour commencer est-ce que tu peux te présenter, nous rappeler ton parcours d'un point de vue professionnel scolaire universitaire.

Y2 : Du coup, Moi, je fais partie de la promo 2016 2018, donc avant d'intégrer le master MIRC, j'avais fait un DUT en génie biologique, option diététique. J'avais un bac S avant. Ensuite. Du coup, à la suite de ce DUT je partie faire un an à l'étranger en nutrition, je suis parti en Ecosse. Et après, j'ai voulu un peu plus de l'opérationnalité et plus de terrain en fait, et c'est pour ça j'ai choisi le master MIRC à Toulouse à l'ISTHIA.

I : Ok et les éventuels stages au cours du master

Y2 : Alors du coup si tu veux. J'avais déjà fait pendant le DUT un stage en restauration collective, donc c'était un stage ouvrier de trois semaines pour découvrir le milieu. Ensuite, la deuxième année du DUT, j'ai fait un stage à l'hôpital et un stage dans une cuisine centrale avec une SRC. En fait, si tu veux le poste de diététicien, diététicienne en restauration collective, c'est aussi intéressant. Cet été-là où j'ai découvert ce milieu-là, 'était faire les menus, garantir un peu l'hygiène, faire de l'éducation nutritionnelle. Voilà ce genre de trucs là. Ensuite, j'ai fait mon année à l'étranger. Je n'avais pas de stage et après mes stages en MIRC, j'ai fait chez SRC en service qualité. C'était faire des audits sur les différents restaurants et c'était dans la restauration d'entreprise. En fait mes deux stages master 1 et master 2 je les ai faits avec la même SRC dans le domaine événementiel. J'avais du coup en fait le premier stage. J'étais à cent pour cent sur le site de Bercy, l'AccorHotels Arena. Donc c'était de l'événementiel, il y avait des événements et fallait moi, j'avais toute la partie un peu sécurité, hygiène garantir

la sécurité des aliments au sein du site. Et après le deuxième stage de Master 2, je n'ai plus un périmètre avec d'autres restaurants d'entreprise où j'y allais plus régulièrement et je checkais s'ils respectaient bien les règles d'hygiène.

I : Ok. Et donc à la suite de tes études et aujourd'hui ?

Y2 : J'ai été diplômée en 2018. En septembre 2018, ils m'ont proposé tout de suite après un CDI avec la SRC et donc c'était soit le secteur événementiel ou j'avais gardé Bercy, la maison du handball et le centre de rugby. Et voilà donc que là, quotidiennement plus du suivi plus régulier. Un poste de coordinatrice qualité que j'ai gardé jusqu'en novembre de l'année dernière. Et après, je suis parti dans une autre société qui s'appelle X. C'est de la restauration d'entreprise et du coup maintenant le poste que j'ai c'est directrice adjointe d'un des sites.

I : C'est une entreprise parisienne où ils sont implantés en France ?

Y2 : Alors en fait si tu veux ça appartient à un groupe anglais qui est très, très développé en Angleterre. Et ils commencent petit à petit à s'installer en France et plus particulièrement sur Paris. Ils ont déjà deux sites et là, du coup, on ouvre le troisième. Donc, du coup, c'était censé être ouvert le 20 avril mais bon, étant donné la situation c'est un peu tout décalé. Mais voilà, en fait, de base c'est anglais et ils commencent à s'installer un peu un peu sur Paris, quoi.

I : D'accord, alors un aspect un peu rythme de vie, le rythme de travail. Comment s'articulent tes journées ?

Y2 : Alors là, du coup, je te parle exclusivement de ce que je fais maintenant ?

I : Ouais de ce que tu fais aujourd'hui

Y2 : Ouais du poste. Du coup, en fait, si tu veux là, on est plus sur une phase d'ouverture de site. Donc, en fait, j'ai été embauché en novembre pour justement participer à l'ouverture de ce site qui est un site bah c'est de la restauration d'entreprise. Donc ça va être un RIE si tu veux où il y a trois sociétés donc juste pour que je te situe : grande société de boissons, vins et spiritueux. Et il y a deux autres sociétés. Donc, on est sur un tout nouveau bâtiment qui a été construit à Saint-Lazare, dans Paris. Et du coup, on a à charge tout ce qui est restauration donc ça va être un self de 700 couverts, un restaurant street-food, une brasserie et un club. Donc, en gros, là si tu veux les journées c'est plus s'assurer que le projet tourne bien, qu'on n'a rien oublié, tout ce qui est RH, ressources humaines. Faire le recrutement, la relation avec les fournisseurs, s'assurer que les fournisseurs qu'on a déjà sur les précédents sites nous suivent toujours sur ce projet-là. Il y a aussi les journées qui se ressemblent et on essaye de garantir le fait que le projet se passe au mieux quoi.

I : D'accord. Et après par rapport à tes horaires de travail, une journée type c'est à peu près de quelle heure à quelle heure ?

Y2 : Du coup, en fait une journée type ... si on était sur site ça serait plus simple. Du coup c'est 8h 18h ; 17-18h mais après là c'est une phase qui est un peu. C'est un peu différent de ce que tu peux avoir, comme un site qui était réellement existant et qui tournait déjà si tu veux parce que là c'est vraiment de la création. On est dessus depuis le mois de novembre, après avant, j'étais un peu un support sur un autre site à gare de Lyon. Pareil, un restaurant interentreprises qui fait 500 couverts et la pareille fin du coup on descendait pas mal du service pareil c'était 8-18.

I : D'accord et donc aujourd'hui, est-ce que tu estimes avoir des conditions de travail plutôt favorables.

Y2 : Oui, oui, complètement. En fait, on est, on est complètement libre de faire un peu comme on veut on a des tâches, on les fait, on. On gère comme on veut si tu veux je gère mon temps, comme je le souhaite.

I : D'accord. Bon, donc, dans ton parcours, tu m'as pas parlé d'hôtellerie restauration traditionnelle, donc tu connais peut-être pas trop le milieu ?

Y2 : Alors du coup, moi vraiment en fait de base j'ai plus un bagage scientifique parce que j'ai fait mon bac S, des études en diététique, en nutrition. Mais voilà, c'est vrai qu'après en cuisine cuisinant, je n'ai pas ce parcours-là. Là où j'ai plus d'expérience si tu veux ça va plus être sur des règles d'hygiène et la sécurité voilà

I : OK, donc après peut-être qu'avec un regard extérieur par rapport à ces métiers là ou des personnes que tu as pu côtoyer. Est-ce que tu penses que la restauration collective offre des conditions de travail plus favorables que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?

Y2 : Ah oui ! Ouais complètement parce que moi, déjà en fait, je le voyais déjà si tu veux avec ma précédente expérience dans l'événementiel où là, on côtoie énormément de cuisinant même de maîtres d'hôtel, des runner, etc. Qui font des horaires assez contraignants dans l'événementiel si tu veux ça va être les soirées de concerts, les soirées, les événements sportifs, etc. Et c'est vrai que beh ça tourné un lundi comme un dimanche, une soirée comme, c'est vrai que les horaires sont pas du tout aussi cool que de la restauration collective. Oui. Et surtout de la restauration collective, entreprise parce que là du coup dans ce milieu-là où on en est là aujourd'hui. En gros, les restaurants d'entreprise, ça va être du lundi au vendredi, les services du midi. Et qui après ? Après, c'est fini. On a nos soirées nos Week end c'est assez intéressant.

I : D'accord, Je vais revenir un petit peu au tout début de ton master quand tu es rentrée à l'ISTHIA ? Quel parcours tu envisageais à cette époque-là ?

Y2 : Au moment où je suis rentré, à l'ISHTIA, du coup, je voulais faire mon master en MIRC et après c'était vraiment ouais c'est travailler dans un groupe de restauration déjà. Voilà donc les Compass, Elior, Sodexo peu importe. Et après avoir un poste où je voyais un peu de tout. C'était ça que j'avais surtout envie. Voilà. Après je ne peux pas dire à un poste en particulier, oui, responsable d'un site. Et puis après ? Oui, évoluer quoi

I : Ok. Et est-ce que et ces motivations-là elles ont évolué au cours de la formation. Est-ce qu'il y a des choses qui ont fait que tu as bifurqué un peu vers une voix plutôt qu'une autre.

Y2 : Au début, j'étais oui. Je voulais un peu le faire du tout, toucher à tout. Après, j'ai eu des entretiens pareils pendant mes recherches de mémoire. Du coup, on cherche un sujet sur lequel on se sent à l'aise, etc. Et on m'avait pas mal dit que c'était pas mal d'avoir eu un parcours scientifique expira. Et l'hygiène sécurité, c'était quelque chose qui était assez intéressant et que je pouvais traiter. Donc, après j'ai été orienté par ce domaine là. J'ai suivi le truc et puis voilà. Après j'ai fait mes stages en rapport avec ça, mais c'est vrai que maintenant, je ne regrette pas le fait d'avoir tourné un peu ce chapitre là où je faisais que de l'hygiène, de la sécurité. Maintenant, je vois un peu plus large et pas que ces notions-là.

I : Qu'est ce qui fait que tu es contente d'avoir changé ?

Y2 : Dans les missions, déjà, c'est plus que la casquette qualité. Il faut respecter les normes, respecter tout ça. C'est plus maintenant le champ est tellement large quand je vois ça qu'on prépare cette ouverture. Rien que pour les ressources humaines, tout gérer et faire le recrutement, créer les fiches de poste, embaucher des personnes. Maintenant, j'ai un poste qui est hyper, hyper large. Après, ça m'empêche pas de continuer à faire de l'hygiène, la sécurité quand on passe sur les deux premiers sites de la société. Quand il y a des trucs que je vois ou des conseils à apporter, etc. On est là et on leur dit mais c'est vrai que ne plus faire, que ça c'est aussi intéressant.

I : Ouais t'as pu élargir un peu tes compétences

Y2 : Ouais c'est ça exactement

I : D'accord et toujours en restant sur l'aspect master, pourquoi tu a choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en bureaux d'études ?

Y2 : Moi, j'aime beaucoup le terrain terrain et travailler avec les équipes. Ça c'est quelque chose que j'ai toujours voulu en fait, et c'est aussi pour ça un peu que je suis parti du côté scientifique si tu veux parce que la nutrition, enfin tout ce qui est science, etc. C'est OK, c'est intéressant. Mais moi j'ai besoin de la relation avec avec une équipe

être sur le terrain et puis après t'as pas que ton équipe à toi, t'as aussi, ton client, tes convives. Et c'est vraiment de cette relation là que moi, j'apprécie beaucoup.

I : Donc plus avoir d'accès direct avec le terrain c'est plus envisageable pour toi ?

Y2 : Euh oui là par exemple si tu me dit là, oui, t'enlève le terrain. Pour l'instant, j'aime ça. Et si oui, c'est ce qui me fait avancer là. Et c'est vrai qu'après le bureau d'études, moi, j'en n'avais jamais fait en fait avant, tout ce qui autocad tous ces trucs là j'avais jamais fait. Et je pense qu'il faut avoir quand même pas mal d'expérience pour faire ce genre de ce genre de tâches là quoi.

I : D'accord et tu as quand même une part d'opérationnel entre guillemets, assez importante dans ton travail actuellement ?

Y2 : Oui, oui, du coup, on est sur le terrain et oui, même à long terme, quand le site ouvrira oui oui c'est de l'opérationnel pur et dur.

I : D'accord. Et dans le futur, quels-sont tes objectifs professionnels ?

Y2 : Bah, du coup, c'est évoluer, donc là si tu veux, en fait en intégrant cette société là c'est aussi développer la marque, l'enseigne en France aussi, donc là on ouvre troisième restaurant, mais c'est participer aussi à cette évolution. Donc, ouvrir un autre, un quatrième site et grandir avec cette société quoi. Après, potentiellement, pas que rester sur un site, à voir après comment. Quelles seront les opportunités ? Etc. Oui, en tout cas, évoluer, ça, c'est sûr, et grandir avec cette société fin voilà, ouvrir d'autres sites. Gérer d'autres sites, voir plus grand.

I : Ok d'accord. Et parmi les gens, que tu as pu côtoyer dans le master. A ton avis la proportion de bureau d'études/restauration collective, ça se définit comment ?

Y2 : C'est à dire les gens qui aujourd'hui évoluent dans la restauration collective ?

I : Ouais disons comme ça de ce que tu penses ?

Y2 : Du coup, notre promo si tu veux on n'était pas beaucoup. On est, on était une petite quinzaine de ce que je sais. J'ai encore pas mal de contacts. Il y en a. Oui, elle travaille. Une clinique donc la restauration collective. Après d'autres, ils sont presque, enfin ils sont chefs f de secteur je crois. Après un autre qui est plus en conseil, tu sais, les cabinets conseil. Un peu comme PH Partners, cabinet conseil ou quoi .Après j'en ai un qui est parti cuisinant . Du coup, qui est second ouais voilà c'est assez varié. Voilà de ce que je sais, c'est à peu près ça, il y a une responsable qualité aussi. Une fille qui a fait un peu ces missions là et voilà. Tu veux savoir en pourcentage combien font vraiment enfin travaillent dans la restauration collective ?

I : Oh je te demande pas de précis juste une idée.

Y2 : Oui, un quart je pense, un un quart entre un quart et la moitié, quoi.

I : Ok d'accord. Et à ton avis, pourquoi il y en a plus qui préfèrent la restauration collective que le bureau d'études ?

Y2 : Et beh du coup moi, je pense que c'est une question de connaissance. Tu vois parce que sur le master. Moi, je trouve que les volumes horaires en autocad et tout ça ils sont pas très importants. Je pense que ceux qui ont fait en plus la licence DGSA, eux, ils ont aussi encore un bagage qui est un peu plus conséquent. Et en plus, j'ai une fille qui est en bureau d'étude Anaïs. Du coup, je. En fait, ça dépend du profil des personnes, je pense que la personne qui aime vraiment le terrain. Il y a une notion aussi de bagage et connaissances. Voilà le bureau d'études et simulation des différents outils.

I : D'accord. Alors moi, je vais te ramener encore dans le passé avant le Masters. Quand tu étais en DUT à cette époque-là, quels étaient tes objectifs pros ?

Y2 : En fait moi, quand je suis rentré dans ce métier-là, je le savais pas du tout. Je voulais être diététiciennes, pas, mais en tout cas, moi, je voulais continuer mes études, je voulais au moins aller jusqu'au master. C'était un truc que j'avais en tête. Mais du coup, enfin, quand je suis rentré en DUT, je pensais pas finir enfin finir. C'est pas péjoratif, mais je ne pensais pas devenir ce que je suis devenu la si tu veux. Parce que la restauration collective, j'ai découvert à travers mon stage en DUT, justement, et c'est quelque chose que j'avais bien apprécié. C'est pour ça que j'ai décidé de continuer à continuer dans ce milieu-là, mais en entrant ouais non. J'avais pas de ... je ne peux pas dire que je voulais être adjointe d'un site quoi, ce n'est pas quelque chose que je savais déjà en tout cas .

I : Et du coup, pourquoi pas avoir évolué juste sur la diététique?

Y2 : Donc, du coup, après une fois que j'ai fini mon DUT, moi je me suis dit je ne veux pas m'arrêter là. Je veux continuer parce que j'avais en tête d'aller jusqu'au Masters niveau études. Et après moi, j'ai trouvé que la diététique était un milieu où chacun apportait un peu ses connaissances. Et tout le monde avait un peu un avis si tu veux sur l'alimentation, sur comment se nourrir, etc. Et ce n'était pas quelque chose de formel. Et après le métier de diététicien en lui-même. Il est hyper intéressant, etc. Mais je trouve que ça manque de terrain, avoir une équipe, etc. Après, c'est quelque chose. Franchement, c'est assez. C'est assez personnel aussi. Tu vois ? Je pense que c'est

I : Ok, je vais revenir un peu sur l'aspect ingénierie, est-ce que tu avais reçu déjà des enseignements autour de l'ingénierie de la restauration avant l'ISHTIA ?

Y2 : Ouais, franchement, j'ai découvert ça à l'ISTHIA. J'avais, aucun, aucun bagage là-dessus.

I : Ce qui t'a freiné à ne pas chercher à constituer en bureau d'études, c'est vraiment l'aspect coupé du terrain ?

Y2 : Oui, je pense, et comme je te dit, il faut quand même, tu vois, avoir avoir cette expérience de maîtriser un peu déjà bien comme il faut le terrain tu vois je pense, après je te dit ça moi j'ai, une autre fille de ma promo qui évolue dans un bureau d'études. Si elle avait quand même déjà un peu d'expérience terrain mais c'est vrai que oui, c'est. Moi, je trouve qu'il faut quand même avoir déjà un bagage et un vécu dans la restauration pour pouvoir du coup correctement dessiner les cuisiniers, etc. C'est une chose que j'avais pas moi en tout cas. Si tu veux après moi, c'est comme ça sur le terrain. Moi, je trouve. On se retrouve parfois avec des trucs qui sont quand même ahurissantes sur des choses. Un truc tout bête, mais des portes ou t'as pas de hublot, des syphon qui sont trop petits. Et oui, et souvent, on se rend compte après. Et nous là encore plus tu vois quand on fait des ouvertures et qu'on se rend compte des loupés ou des trucs comme ça, on se dit c'est pas possible. C'est pas des personnes qui ont travaillé dans la restauration qui font ce genre de truc. Je sais pas si tu vois ce que je veux dire

I : Oui oui

Y2 : Ils n'ont pas la technique, pas la notion de : bah si il va peut-être me falloir un siphon pour que je puisse , ou incliner le sol un petit peu enfin tu vois plein de trucs. Je peux t'en citer plein, là encore, notre laverie ils ont pas mis de poste de dérochage avec une arrivée d'eau pour que le plongeur puisse enlever un maximum de résidus alimentaires, mais tu vois c'est truc comme ça, ou t'as pas de lave main.. Des trucs quoi. Moi, je trouve quand je pense qu'un bon concepteur, un bon ingénieur. Il a quand même l'expérience des personnes qui travaillent, après, qui vont évoluer dans le truc

I : OK, et est-ce que tu penses qu'avec plus d'informations sur les métiers de de la restau conception tu aurais pu envisager cette carrière ou ça n'a pas du tout de rapport avec ton parcours initial ?

Y2 En fait, en tout cas, moi quand je suis arrivé, je savais que j'avais besoin de ce côté un peu limite sociale en fait si tu veux, vraiment travailler avec des équipes, les faire évoluer, etc. Et avoir quelque chose de vraiment. Enfin, il vivre le truc quoi vivre l'expérience. Concrètement. Moi ce qui me bloque un peu, c'est le fait de travailler beaucoup sur les ordinateurs d'être derrière son bureau, etc. En fait c'est deux types de professions, en fait, moi, ma collègue, justement, qui est BET Elle veut, ça tu vois. Elle veut avoir des horaires qui sont assez fixes, travailler à son bureau être toute seule sur ses projets. Moi, je ne pourrais pas tu vois moi, j'ai besoin d'être avec une équipe et d'évoluer et d'être vraiment sur le terrain tu vois de satisfaire le client. Tu as compris que ces deux choses qui sont qui sont assez, c'est deux univers, en fait, qui sont quand même différent. Et puis après soit tu corresponds à un ou tu corresponds à l'autre. Je

pense que ça peut être intéressant. Je te donnerai son contact. Anais, ça peut être intéressant puisque tu auras une autre vision du coup, elle a vraiment fait que du BET. Et je ne sais pas si elle a répondu ou pas, mais je pense que fin en plus, en ce moment, on a tous le temps, donc je lui en parlerai, de toute façon je l'ai au téléphone demain, je lui en parlerai. Ça peut être bien que t'ai le deuxième aspect, c'est la même promo, elle a travaillé en restauration commerciale au bout d'un moment, les horaires, etc. Elle voulait vraiment se poser et avoir un truc qui était plus plus cool, entre guillemets, dans le sens du lundi au vendredi, des horaires de bureau, etc.

I : OK alors une dernière petite question qui peut te paraître un peu vague peut être dans quelle mesure ton parcours initial a influé sur ton choix de carrière ?

Y2 : Alors comme tu dis, mon parcours initial, . Vraiment, le déclic, ça a été ce stage ouvrier en restauration collective pendant mon DUT. Ou vraiment, ce milieu-là, moi, c'est quelque chose qui m'a toujours intéressé. Après, j'ai fait des emplois en restauration, des job saisonniers si tu veux, voilà, j'ai toujours gardé cette idée en tête. Et voilà. Après, j'ai trouvé. J'ai trouvé le master MIRC qui correspondait vraiment à ce que je recherchais. Et je ne sais pas si ça répond à la question.

I : Oui il n'y a pas de réponses précises attendues

Y2 : Oui, mais voilà, en tout cas, c'est ça. Et je pense que c'est les stages qui te font vraiment confirmer ou vraiment te dire bah oui, c'est quelque chose que je veux faire ou pas, quoi ?

I : Est-ce que tu as quelque chose à rajouter par rapport à ce qu'on a dit?

Y2 : Non pas du tout. Je t'ai dit ... Qu'est-ce que je ressentais après si il y a besoin de plus de précisions je peux être disponible.

Annexe H : Entretien numéro 4

Entretien auprès d'un ancien étudiant de Master Mirc travaillant en restauration collective

Le 13 avril 2020

I : intervieweur

Y3 : interviewé

I : Bien sur l'entretien sera anonyme donc je fais une étude sur les carrières des étudiants de Master mirc et la place de la nationalité dans leur choix en fonction de leur parcours qui a précédé le master et l'après master. Donc, si tu veux, tu peux te présenter, nous rappeler ton parcours professionnel, scolaire, universitaire.

Y3 : Donc moi j'ai fait, tout simplement un parcours classique avec un BEP et Bac pro cuisine de l'ancienne génération sur 4 ans. Après, je suis parti avec un BTS hôtellerie restauration, option B art culinaire art de la table. Et c'est là où j'ai découvert qu'il y avait des études supérieures au sein de l'ISTHIA avec une licence pro technicien en gestion des systèmes alimentaires. De là j'ai voulu être prod de cuisine je suis parti à l'ESPE de Toulouse où j'ai trouvé que, tout compte fait, je préférais rester dans la partie restauration collective et j'ai rebifurqué sur un master Mirc : Management et Ingénierie de la restauration collective. Voilà.

I : Et t'avais repris en cours d'année ?

Y3 : J'ai repris en cours d'année oui. J'ai repris au mois d'octobre,

I : OK. Et au niveau de tes stages, et de tes expériences pros qu'est-ce que tu as pu faire au cours de ta carrière ?

Y3 : Alors j'ai fait de la brasserie, alors BEP BAC et BTS brasserie traditionnelle, restauration collective, mais aussi, semi gastronomique et gastronomique. Et après ? Quand je suis arrivé, un BTS était beaucoup plus sur une continuité de stage que j'ai fait en restauration collective. Au sein d'une cuisine d'EHPAD et cette cuisine d'EHPAD s'est avérée être mon stage également pour la licence et le master, avec la création d'une cuisine centrale et la refonte d'un EHPAD au sein d'un Centre communal d'action sociale, voilà.

I : Et donc, aujourd'hui, on va aborder un petit peu l'aspect rythmes de travail et les conditions de travail. Quel regard tu portes sur ton rythme de vie ? Quels horaires tu fais, en moyenne ?

Y3 : Alors le rythme de travail a été complètement changé depuis que j'ai intégré la nouvelle société où je suis, je fais des journées de 10 heures. Donc, je travaille deux jours après deux jours de repos ou 3 jours et 2 jours de repos ça dépend. Le rythme de travail plus soutenu du fait que pour la restauration collective je suis présent ainsi sur l'outil de production, mais ce qui me permet aussi d'avoir des plus longs week-ends et des jours de repos plus conséquents.

I : Et est-ce que tu penses bénéficier de conditions de travail favorables ?

Y3 : La oui, sur ce nouveau poste complètement.

I : Parce que sur l'ancien, c'était un peu différent ?

Y3 : Sur l'ancien c'était plus un poste pas du tout opérationnel. L'autre poste beaucoup d'astreintes j'étais présent sur site du lundi au vendredi, avec un week-end sur trois d'astreinte. Et quand ça concernait la cuisine centrale, je pouvais être appelé tous les week-ends.

I : Ok et est-ce que toi qui a connu des expériences en restauration traditionnelle. Est-ce que tu penses que la restauration collective offre des conditions de travail plus favorables que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?

Y3 : Oui largement. Largement puisque puisque déjà on peut avoir les week-ends en repos et on peut bénéficier d'une amplitude horaire qui est quand même beaucoup plus agréable que la restauration traditionnelle.

I : D'accord, et quand tu es rentré en master MIRC, quelles étaient tes motivations et comment tu te voyait évoluer au tout début ? Pourquoi tu l'as fait ?

Y3 : Ouais la DGSA et le MIRC je l'ai fait, je l'ai fait surtout par rapport au stage que j'avais pu faire dans la cuisine d'EHPAD. Je savais qu'il y avait des enjeux de création d'une cuisine centrale et j'avais envie de relever un petit peu ce challenge puis je n'avais pas de personnes dans le centre communal d'action sociale qui avaient les qualifications donc j'ai été chercher dans le DGSA et dans le MIRC j'ai été chercher les outils pour pouvoir créer cette cuisine centrale. C'était un peu la motivation et j'aurais voulu sur le plan professionnel rester sur ce site-là. Après, il y a eu des opportunités ailleurs que j'ai préféré saisir.

I : D'accord. Tes motivations elles ont peu évoluées ?

Y3 : Totalemment. Les motivations que j'avais sur la fin du MIRC, qui était plutôt de m'orienter vers une société de restauration collective comme j'ai fait actuellement et de quitter le domaine public. Pour voir, qu'est-ce que qu'est-ce qu'on peut apporter une société de restauration collective ? Voir plutôt l'aspect de l'organisation, qui pourrait être différente de la gestion publique. Parce que la gestion publique il y a beaucoup. De ce que j'avais fait c'est beaucoup de gestion de manière autogérée. Là,

je découvre ce que c'est qu'une concession. Je travaille avec l'aspect du client. Les relations ne sont pas du tout les mêmes. Je trouve que c'est des challenges qui sont beaucoup plus agréables à relever.

I : D'accord et comment ça se traduit concrètement au quotidien dans le travail la différence ?

Y3 : La différence, c'est que le client, lui, va peut-être ? va être beaucoup plus exigeant, beaucoup plus regardant. On a un aspect qui va être un bien défini. On a un contrat avec le client. Tandis que sur l'aspect public on n'avait pas de contrat, puisqu'on était en autogestion. Le contrat va nous donner des limites et va falloir faire respecter ces limites tant au niveau du client que nous aussi les respecter, donc va falloir être vraiment vigilant sur l'offre. L'offre de restauration dans son intégrité. On va travailler avec, d'un côté, la société de restauration collective qui nous dicte ce que l'on doit produire, mais on doit aussi respecter ce que le client a négocié avec la société. Il faut vraiment être vigilant sur ce point-là.

I : D'accord. Et quand tu as créé la cuisine centrale, qu'est-ce que ça a apporté ? Quel était ton ressenti par rapport à tout ça ?

Y3 : Au tout début, ça a été très compliqué. Puisque quand j'ai créé la cuisine centrale je n'avais pas de soutien à proprement dit sur l'aspect hiérarchique. Il a fallu que je me débrouille tout seul. Ça m'a apporté beaucoup sur les partenariats que j'ai pu avoir avec la DDCSPP, avec les laboratoires qui nous ont suivis, mais aussi avec tout ce qui va être l'ensemble des collaborateurs qu'il a fallu fédérer. C'est vraiment seulement l'aspect positif que j'en ressort, c'est qu'on est parti de presque rien et on a tout construit en l'espace de six mois. Six mois.

I : OK. Et pourquoi tu as choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en bureau d'études ?

Y3 : La tout simplement c'est parce que je me sentais plus à l'aise. En fait le côté bureau d'études, ce qu'il pouvait me ralentir, c'est l'aspect d'être derrière son ordinateur, faire de la conception, changer de client à chaque fois et c'est cet aspect-là qui me gênait, tandis que dans la société de restauration collective il y a quand même un partenariat qui se crée, il y a une relation entre le client et la société de restauration qui je trouve est dans le long terme, tandis qu'en ingénierie ça peut être plus de court terme à la réalisation de projets. Et après un suivi. Mais ce qui est rare.

I : OK. Dans ton travail, actuel tu gardes une part d'opérationnel ? Si oui, dans quelle mesure ?

Y3 : Oui. Oui, je garde une part d'opérationnel. Là sur le site que je suis en train de réaffecter, j'ai une partie d'opérationnel, on est en train de changer les emplois du temps. J'ai une partie de responsable de restauration, surtout de la gestion

administrative du site. Mais j'ai aussi une partie opérationnelle où j'interviens en cuisine pour la réalisation des repas. Donc, on va dire que j'ai 50% de d'opérationnel et 50 % de gestion de site.

I : D'accord donc t'es vraiment cuisinant quoi.

Y3 : Oui, je suis vraiment, là sur ce site, je suis responsable de restauration cuisinant.

I : Ce qui n'était pas le cas avant ?

Y3 : AH non, ce n'était pas le cas sur l'ancien site où j'étais sur la cuisine centrale, c'était vraiment. Je n'intervenais jamais sur la production culinaire.

I : OK. Et ça te fait plaisir de t'y remettre un petit peu ou ... ?

Y3 : Ben, ça permet de se remettre un peu en selle, de voir, de voir les évolutions qu'il a pu y avoir et surtout de voir où est ce qui peut avoir des dysfonctionnements et les gérer directement. Même si, à terme, le projet à termes, c'est que je ne sois plus plus cuisinant. Mais ça permet déjà de prendre connaissance du site. En étant directement en cuisine

I : D'accord. Et est-ce que ne plus avoir de lien direct avec le terrain. C'est quelque chose qui est envisageable pour toi ?

Y3 : Oui, c'est même le but a termes. On prend, avoir des connaissances du terrain, rester en contact avec avec de temps en temps, mais prendre le plus de recul sur le terrain, c'est le but à terme.

I : Ça me permet de rebondir sur la question suivante quels sont tes futurs objectifs professionnels ?

Y3 : L'objectif professionnel ça serait responsable d'exploitation, c'est à dire gérer plusieurs établissements à but d'envisager d'être ingénieur restauration ou bien d'être chef de secteur.

I :D'accord. Et à ton avis, pourquoi, est-ce que dans ta promo, il y avait plus de partie ingénierie ou plus de partie restau co ?

Y3 : Plus de partie Restau Co. Même si je pense que sur la deuxième année, l'ingénierie a été plus présent, quelques-uns de mes collaborateurs, enfin de mes collègues qui étaient beaucoup plus axés sur l'ingénierie

I : Et comment tu expliques ça ?

Y3 : Bonne question, je pense de par les stages qu'ils ont pu faire. Tout simplement les stages qu'ils ont pu faire et les opportunités qu'il a eues et puis les facilités pour certains qu'ils avaient en informatique et dans la conception de projets.

I : OK, bon moi c'est un truc que j'ai remarqué un peu globalement, mais bon, je n'ai pas de gros vérifié, mais j'ai quand même l'impression que la majorité des étudiants préfèrent la restauration collective au bureau d'études. Ça comment tu peux l'expliquer ?

Y3 : Peut-être parce que c'est plus facile d'accès. Tous simplement les bureaux d'ingénierie il n'y a pas non plus n'a pas non plus une grande quantité. Et si on regarde les offres d'emploi sur les sites comme Indeed ou LinkedIn, on peut s'apercevoir qu'on ne trouve pas d'offres d'emploi sur les bureaux d'études. C'est beaucoup de bouche à oreille pour des bureaux d'études ou ils recrutent directement en stage de sortie d'école. Tandis que les sociétés de restauration collective ou la restauration collective en général, recrutent directement via ces sites, ou va pôle emploi également mais c'est de plus en plus rare. Donc, c'est plus facile à candidater. C'est à dire qu'un petit, enfin un petit même un grand bureau d'ingénierie sera rarement présent sur LinkedIn et Indeed.

I : Et avant d'arriver à l'ISTHIA dans le passé, quels étaient tes objectifs pros, qu'est-ce que tu envisageais pour la suite ?

Y3 : On va dire qu'à la fin du BEP et BAC, c'était plus ouvrir mon restaurant, en BTS c'était je sais plus ce que je veux faire. D'où le fait que je me suis orienté vers la licence, où j'ai été pris à celle HR, où celle DGSA. Et celle qui m'a fait choisir la DGSA en fait c'est le stage que j'ai fait en restauration collective et j'ai envie d'avoir une vie plus calme et être, on va dire un peu plus tranquille sur l'aspect professionnel en ayant des heures plus définies et un cadre professionnel plus définit ce que m'a apporté la collectivité.

I : OK. Et quand tu me dis que tu savais plus ce que tu voulais faire en BTS : Pourquoi ? il y a eu un élément déclencheur ?

Y3 : En BTS en fait j'ai redécouvert les métiers de la salle et le BTS en fait est un peu plus poussé sur l'option culinaire. J'ai découvert, j'ai découvert le côté, le côté vraiment restauration et c'est là où j'ai fait des concours de cuisine. Donc je savais plus si j'avais envie de rester en restauration traditionnelle pour l'aspect créatif, l'aspect, l'aspect des convives, clientèle puis je savais plus, je savais plus ce que je voulais faire donc l'année de BTS ça a vraiment été une année de remise en question. C'est l'année où j'ai fait des concours de cuisine, où j'ai pris plaisir à rechercher ce que je voulais faire.

I : D'accord ok. Si on aborde un peu l'aspect ingénierie, est-ce que tu avais reçu des enseignements, un peu, avant l'ISTHIA sur l'ingénierie.

Y3 : Non pas du tout en BTS on l'a abordé mais c'était vraiment de manière sommaire. Non, je connaissais vraiment pas l'ingénierie avant l'ISTHIA. On va dire que l'ingénierie est apparue pour moi avec la licence pro.

I : D'accord. Est-ce que peut être qu'avec un peu plus de connaissances à ce moment-là, t'aurais pu envisager une carrière en bureau d'études ?

Y3 : Ouais fortement. Je suis totalement d'accord.

I : A ton avis, pourquoi ils ne sont pas plus représentés en BTS ? Pourquoi on les voit pas plus à l'ISTHIA etc..

Y3 : Parce que je pense que ce sont des vieilles maquettes en fait en BTS. Des vieilles maquettes qui datent des quelques années déjà et qui intègrent pas forcément la nouvelle vision de l'ingénierie. Pour moi, le souvenir que j'en avais en BTS c'était sur un livre, et l'ingénierie que je me souviens, en licence c'est sur l'ordinateur avec autocad. Si je devrais décrire l'ingénierie pour moins entre le BTS et la licence pour moi, c'est plutôt les cours d'ingénierie de licence.

I : OK. Et quand tu étais en BTS? C'était qui qui faisait les cours d'ingénierie ?

Y3 : C'était un prof de cuisine

I : Ok. Qui avait reçu peut-être une formation spécifique ?

Y3 : C'est ça il faisait prof de cuisine, c'était un MOF, il nous faisait également l'ingénierie.

I : Et est-ce que tu penses qu'avec plus d'informations sur les métiers de la restauration tu aurais pu envisager cette carrière ou ça n'a pas de rapport avec ton parcours initial ?

Y3 : Si je pense que si mais il aurait fallu pour ma part, ce ne serait pas que de l'ingénierie, ça serait aussi vraiment le travail dans un bureau de bureau d'études mais installateur aussi. Pour suivre le projet de A à Z. Voir l'installation du matériel, aller sur site, conseiller les clients. Voilà ça serait tout cet aspect-là. En gros, des petits et un gros pour résumer des petites entreprises qui aident les installateurs qui disposent d'un bureau d'études.

I : D'accord pour regrouper quel genre de compétences ?

Y3 : Ben la compétence commerciale et la compétence apport de solutions à certains problèmes. Admettons une cuisine qui est petite et comment ? Comment installer le matériel, comment disposer de matériel ? Quel matériel pour quel usage ? Voilà le rôle de conseil aussi.

I : OK dans quel parcours ? Ton parcours ? Dans quelle mesure ton parcours initial influe sur ton choix de carrière ?

Y3 : On va dire que le parcours initial, j'ai toujours voulu faire de la cuisine et je me voyais mal en arrivant en BTS. Changer ce parcours et bifurquer sur autre chose. J'ai voulu garder la même branche et l'adapter à mes envies.

I : D'accord, et est-ce que t'es satisfait aujourd'hui de tes choix ?

Y3 : Euh là, la oui.

I : OK, donc, si c'était à refaire ?

Y3 : Si c'était à refaire, je le referai.

I : OK. Quand tu as dû choisir ta poursuite d'études est ce qu'il y a eu des freins à ça, est-ce qu'il y a eu des choses qui t'ont fait hésiter ? Te dire : ah c'est peut-être pas ça.

Y3 : Pour le Masters, oui, j'ai toujours voulu, après c'était en licence pro DGSA. J'avais envie de devenir prof, toujours eu envie d'être prof de cuisine. C'est pour cela que j'avais envisagé et j'avais vraiment une motivation personnelle. J'avais fait toutes les démarches chez les entrées avec l'ESPE, mais j'avais toujours les côtés où j'avais quand même postulé au MIRC parce que j'avais un doute. Dès que j'ai fait les deux premiers mois à l'ESPE, je me suis aperçu que ce n'étais pas du tout ce que je voulais faire et que je voulais retourner en MIRC. Il y a vraiment ce point là où ça a été important dans le choix de carrière, c'était le moment de doute, il y en a eu deux : deux gros moments de doutes : ça a été le BTS, comme je te disais et entre la licence et le master. Mais qui tous comptes fais quand on réfléchit les doutes en fait ils sont justifiés puisque maintenant j'ai suivi le même parcours de carrière en fait entre la licence et le master

I : OK, et qu'est-ce qui t'a déplu à l'ESPE ?

Y3 : L'approche de l'enseignement. C'est à dire que j'ai été, je voulais enseigner en cuisine prof de cuisine tout simplement avec un côté très pratique, très fait main, montrer aux élèves par exemple comment lever un filet de poisson et là tandis qu'à l'ESPE c'est beaucoup plus une approche théorique avec comment on peut l'amener avec outils informatiques. Je n'étais pas trop trop réceptif à ce mode d'enseignement, j'ai préféré arrêter.

I : Parce que tu penses que l'enseignement. Comment tu vois l'enseignement de la cuisine demain en fait, tu penses que ça va évoluer ?

Y3 : Je pense que l'enseignement de la cuisine va évoluer c'est dû aux lois sur la réforme du bac techno il y a moins de pratiques. Les apports ne sont pas les mêmes donc moi je me voyais très dans l'ancien temps, c'est à dire avec des bacs pros en train d'enseigner le prof qui montre devant ses élèves et les élèves qui produisent, voilà je le voyais de cette manière-là, alors que cela, va évoluer de manière

considérable dans les années à venir. Et ça commence à être effectif d'ailleurs avec les réformes de bac techno et de bac pro.

I : OK et donc peut-être avec une perte du savoir-faire ?

Y3 : Non pas une perte de savoir-faire, puisqu'après il y aura quand même les stages qui seront présents ou il y aura vraiment, les élèves qui pourront acquérir une technique professionnelle, ça sera un apport différent. Je pense que les élèves auront plus 'apport théorique. Et c'est ce qu'on demande aussi aujourd'hui, avec l'HACCP, avec les gestions de budget. C'est ce qu'on demande, ce qu'on demande aussi.

I : Et cet aspect très manuel quand même en ayant choisi cette carrière, tu le perds malgré tout si je me trompe pas.

Y3 : Bah là on va dire que j'avais perdu certaines choses que je les retrouve en repassant sur le côté cuisine voilà. Ça se perd, c'est un peu comme tout, je veux dire, il y a des choses qui se perdent au fil du temps, mais le fait de garder, la pour ma part d'avoir 50% de cuisine ça me permet de réapprendre ou de réajuster certaines techniques,

I : Ok, mais malgré tout, l'image de la restauration collective. C'est souvent d'ouvrir des boîtes, c'est un peu cette mauvaise image là. Donc est-ce que quand tu as du choisir cette carrière est-ce que ça te pas fait te poser ces questions-là.

Y3 : Si, mais d'où le choix que j'ai choisi avec l'entreprise là, celle-là, celle que j'ai choisi, l'entreprise où je suis c'est la mise en avant des produits, des produits frais. C'est d'ailleurs leur slogan donc c'est pour ça que j'ai choisi cette entreprise.

I : OK. Donc c'est quelque chose qui est important à tes yeux ?

Y3 : Ah oui, oui, ouvrir des boîtes et du surgelé c'est plus vraiment de la cuisine.

I : Et quand tu étais dans la cuisine centrale, c'était quel type de cuisine ?

Y3 : Pareil. On avait mis en place des produits encore plus puisque nous on travaille avec du local. Beaucoup de local que ce soit pour le pain, la viande pour le poisson frais aussi et les fruits et légumes, fruits et légumes c'était que du frais aussi pour la majorité. Après on avait un peu de surgelé pour certaines références, on va pas se mentir les frites et pour certaines tâches qui demandait beaucoup de temps. Mais sinon, on était vraiment en majorité sur du frais

I : OK. Bon, je crois qu'on a fait le tour, est-ce que tu as des choses à rajouter toi ?

Y3 : Non, c'est bon

Annexe I : Entretien numéro 5

Entretien réalisé avec un ancien étudiant de master MIRC, travaillant aujourd'hui dans le management en restauration collective.

Entretien réalisé le 15/04/2020

I : intervieweur

Y4 : interviewé

I : Du coup, si tu pouvais pour commencer par te présenter, nous rappeler ton parcours, ce que tu as fait avant le master MIRC. Qu'est-ce que tu fais aujourd'hui ?

Y4 : Du coup moi pour t'expliquer en fait j'ai toujours voulu travailler dans la restauration, mais ayant des petits problèmes de dos. J'ai voulu d'abord faire un bac général, mais tout l'objectif on va dire, pendant de lycée, c'était de pouvoir intégrer une mise à niveau. Donc, j'ai pu intégrer la mise à niveau à Thonon les Bains au lycée Savoie Lément, où là, j'ai fait la mise à niveau et le BTS HR option A pendant 3 ans, avec bien sûr les deux périodes de stage qui vont avec. Ça a vraiment été des périodes très très enrichissantes. Et puis après, j'ai eu connaissance de l'ISTHIA et des formations qui étaient proposées. Donc tout simplement, j'ai fait le parcours licence master licence pro à l'époque RCI, aujourd'hui DGSA si je dit pas de bêtises. Puis après le master MIRC, donc j'avais vraiment vu ça comme une continuité. Pour moi, la licence, c'était vraiment la passerelle pour le master quoi, donc, j'étais vraiment dans l'idée de faire trois ans à Toulouse. Voilà donc en sortant de l'école, donc encore à Toulouse j'ai eu trois stages dans la restauration collective d'entreprise et en sortant, j'ai voulu faire un peu autre chose donc je suis allé travailler pendant un an et quatre mois dans un bureau d'études où j'étais sur un poste de consultant. J'ai géré à la fois la partie montage de marché public, c'était vraiment pour de l'AMO au public, quoi, donc avec une partie montage de marchés publics, analyses de marchés publics, études stratégiques. Et puis une autre partie qui était beaucoup plus ingénierie, avec des études de faisabilité, des programmes pour des restructurations de cuisine. Puis j'ai quitté ce poste là et aujourd'hui, je suis donc sur un nouveau poste où je suis assistant technique, dans la branche santé d'une SRC. Ce qui fait que je continue toujours à travailler malgré le confinement. Et donc là, je suis assistant technique, c'est à dire que je seconde, en fait le chef de secteur sur toutes les questions de RH et les questions administratives du personnel, le tout sur un secteur de 13 EHPAD et résidences autonomie sur les Bouches du Rhône. Voilà.

I : D'accord donc tu as quand même pas mal varié les expériences en terme de bureaux d'études, restauration collective et traditionnel en fait.

I : L'idée a toujours été le fil conducteur, on va dire quelque part depuis que je suis rentré dans l'hôtellerie restauration, c'est d'essayer finalement un maximum de choses pour varier les expériences, voir un petit peu ce qui se fait partout quoi.

I : Ok d'accord et donc qu'elles ont été tes stages au cours du master, de la licence et du BTS ?

Y4 : Alors si on reprend depuis le début, en mise à niveau en mise à niveau. C'était un stage où j'ai beaucoup fait du service, énormément dans un hôtel restaurant familial autour du lac d'Annecy, où j'ai tout de suite eu des responsabilités avec le maître d'hôtel, je le remplaçais quand il n'était pas là, etc. Ce qui était super super comme c'était mon premier stage après la deuxième année de BTS, j'ai fait un stage en Espagne parce que pour moi, c'était très important de profiter du BTS pour aller à l'étranger, avoir une première expérience. Donc en Espagne j'avais fait de la réception et des étages puisque j'allais faire une option A. Donc ça dépend des lycées hôteliers. Mais souvent, quand tu fais une BTS option A on va t'orienter vers des stages service ou hôtellerie. Et puis option B surtout, de la cuisine. Donc, moi, j'avais été orienté vraiment sur un stage type hôtellerie. Puis après, en licence, j'ai fait un stage en tant qu'assistant assistant chef de gérant. Ça m'a permis de découvrir le côté production en restauration collective, et puis découvrir aussi le côté administratif au quotidien d'un chef gérant. Sur la première année de master, j'ai fait un stage à Airbus University, un hôtel restaurant d'entreprise assez particuliers où là, j'ai vraiment été chargé d'une mission de contrôle de gestion. En fait, je devais arriver à sortir le coût matière de toutes les prestations qui étaient faites, donc le petit déjeuner, le repas du midi, les pauses, le repas du soir, etc. Donc, ça a été une mission assez atypique dans la restauration collective et en master 2. J'étais en stage, donc, avec un chef de secteur du segment entreprise d'une SRC sur Toulouse. Et là, je l'ai secondé en fait sur le management du secteur pour aider au changement. Pour aider sur la partie administrative les chefs gérants qui étaient sur place donc voilà très très intéressant quoi.

I : Aujourd'hui, donc, t'es à ce poste, je vais aller un petit peu sur l'aspect conditions de travail. Quel est ton rythme de vie au quotidien ? Ton rythme de travail ? Est-ce que ça varie ou t'as des horaires plutôt fixes ?

Y4 : Alors, en ce moment c'est un peu particulier parce que j'ai pris le poste il y a pas longtemps. Mais en fait, comme on a ouvert les établissements, j'ai eu des grosses journées de travail. Du 7h30 - 18h30 quoi. Par contre, ça commence à revenir à la normale et ça va être plus du 8 heures 16h30, avec toujours et toujours la possibilité s'arranger le jour où il y a un peu plus travail. A contrario, les jours où on est plus dans la vente avant de partir plus tôt.

I : Ok. Et donc du coup, là, par rapport à ton passé en hôtellerie restauration, et ce que tu as pu voir dans différents secteurs est-ce que tu estimes avoir des conditions de travail plutôt favorables ?

Y4 : Oui, clairement et de manière générale, dans la restauration collective, je pense qu'il y a vraiment un gap important puisque déjà, la plupart du temps tu ne travailles pas le week-end. Hormis sur les postes où vraiment il faut être dans la production en médico-social faut travailler les week-end, sinon toute la restauration collective est en sommeil le weekend. Tu travailles pas les soirs, tu travailles pas en coupé. T'as une vraie pause pour manger. Parce que c'est aussi c'est bête mais au quotidien, ça joue beaucoup. Non, en termes de conditions de travail clairement, il y a un gros avantage sur la restauration collective.

I : D'accord. Et du coup, quelles étaient tes motivations à l'entrée du master MIRC ? A l'époque, si tu te replaces à ce moment-là, ou même, on peut dire à l'entrée de la licence, qu'est-ce que tu envisageais comme parcours futur ?

Y4 : Le parcours que j'envisageais, c'était vraiment de me dire que je voulais faire de la gestion. C'était vraiment le truc qui me plaisait, qui m'avait poussé d'ailleurs à aller plus loin dans les études parce qu'après, avec un BTS si tu as envie de faire service ben tu vas faire du service je veux dire c'est pas... Mais l'idée, c'était vraiment d'accéder à un côté gestion, d'être vraiment pas dans le stress de la production du service etc. mais d'être dans une position où t'as de la distance avec les choses. Tu es capable de gérer, que ce soit du personnel, un budget, etc. C'était vraiment moi ce que je souhaitais avec l'entrée dans la licence.

I : D'accord. Et est-ce qu'au fur et à mesure de ton évolution, que ce soit au cours du master ou même après. Est-ce que tes motivations ont évolué ?

Y4

Ouais les motivations évoluent un petit peu parce que justement, en continuant comme ça dans les différents stages, etc. Je me suis rendu compte que ben il y a parfois des situations où on se sent pas forcément à l'aise. De se dire là bon on se sent moins à l'aise. Du coup, ça force à reconsidérer un petit peu ce qu'on veut faire et c'est pour ça que moi, par exemple. Ma motivation aujourd'hui, c'est d'essayer d'aller sur de la formation en fait. Parce que je pense que c'est là où je me sentirai le plus à l'aise. Mais je pense que ça vient à la fois de ce que j'ai vécu, ce que j'ai vu sur le terrain, mais aussi je pense qu'au bout d'un moment, on apprend à se connaître de mieux en mieux et c'est vrai quand on est en master. Finalement, il y a plein de possibilités qui s'offrent à nous. On choisit un petit peu comme ça. On se dit que ça a l'air bien, mais après, quand on y est c'est pas forcément aussi bien que ce qu'on avait imaginé. Je pense

que les motivations, elles, ont évolué parce que parce que j'ai appris à mieux me connaître, parce que j'ai appris à évoluer dans des contextes qui n'étaient pas forcément faits pour moi quoi.

I : OK donc tu as terminé en master 2, donc avec un stage en restauration collective et tu es parti directement après dans le bureau d'études et de conseils que tu me disait tout à l'heure ?

Y4 : Oui tout à fait

I : Et qu'est ce qui t'as motivé à changer comme ça à la fin du master ?

Y4 : Beh parce que le stage s'était bien passé, mais je sentais que je n'étais pas ultra à l'aise dans cette position-là, justement de management ou vraiment chef de secteur qui, quelque part quand t'as le master MIRC je pense que c'est l'objectif que tu as quand tu rentres dans la restauration collective dans des grands groupes. En fait, j'avais envie de tester autre chose. Je me disais que le consulting que ça m'irait bien parce que j'aimais bien expliquer. J'aimais bien montrer un petit peu, faire des études, des choses comme ça et essayer de partir un petit peu de ma zone de confort et de voir des choses vraiment nouvelles à chaque fois. Et c'est ça qui m'a motivé ça. Et aussi en étant honnête, que je n'avais pas non plus énormément de propositions, y compris pour ce que moi j'aurais souhaité ça aurait été vraiment de continuer. Dans la même entreprise, après mon stage, quoi parce que je pense que pour l'insertion professionnelle, c'est quand même plus sympa et je pense que ces deux facteurs là l'envie de voir autre chose et puis le fait aussi qu'on me garde pas. Les deux choses qui ont fait que j'ai changé, c'est ce fameux virage, un peu sec.

I : Du coup, re-virage après si je comprends bien ?

Y4 : Re-virage après exactement

I : Et pour quelles raisons ?

Y : Je me suis rendu compte que je ne me plaisait pas forcément non plus dans le consulting. Ce n'est pas forcément le métier qui me plaisait pas, c'est plus les conditions pour le coup. Conditions parce que tu fais beaucoup de déplacements et les déplacements, je pense qu'il y en a qui aiment ça et d'autres qui aiment pas ça t'es fait pour ou t'es pas fait pour. Voilà après le fait qu'il y avait un aspect esprit d'équipe, que j'avais perdu que j'avais beaucoup sur tout au long de mon travail en restauration ou que ce soit commercial ou collectif. Et en fait, je me suis retrouvé du jour au lendemain dans un bureau où on était trois, on se voyait assez rarement, parce que forcément, ils étaient toujours tout simplement en déplacement à droite, à gauche. Et c'est vrai que ce n'est pas quelque chose auquel j'avais pensé quand je m'étais dit consulting ça doit être bien. Et pour le coup, ça a fait que voilà, j'ai reviré du coup de l'autre côté.

I : OK, mais le travail du coup en bureau d'étude pur et dur on va dire de conception. Est-ce que c'est quelque chose qui aurait pu t'intéresser donc plus sédentaire, moins de déplacements.

Y4 : Oui, après c'est quelque chose d'intéressant surtout sur les études de faisabilité, par exemple, c'est hyper intéressant et assez ludique quelque part. C'est vraiment sympa, mais après un parcours professionnel. C'est toujours compliqué de séparer juste la partie bureau ou la partie travail avec la partie vie dans l'entreprise. Je ne sais pas. Honnêtement, c'est une bonne question. Je ne sais pas si je serai prêt. C'est difficile à dire comme ça. Même si j'ai pris du plaisir sur des études à certains moments, je ne sais pas. Je sais pas honnêtement.

I : OK. Et est-ce ce que on dans ton travail actuel, est ce que tu as encore du lien direct avec le terrain ou pas du tout ?

Y4 : Oui, oui, bien sûr. J'essaye d'être le plus possible sur les sites. De toute façon, je serai toujours sur les sites plutôt que de travailler dans un bureau autre part, à la DR, par exemple. L'idée, c'est vraiment que je sois sur un des sites avec, avec les chefs gérants, etc. En fait, c'est moi aussi qui me plaît quelque part que j'avais perdu. Je ne me rendais pas compte avant de passer sur le bureau d'études. Mais c'est quelque chose qui me plaît aussi le fait d'être sur le terrain, même si ce n'est pas toujours facile quand même. Pour moi, c'est plaisant.

I : D'accord. Et du coup, dans le futur, quels sont tes objectifs professionnels ?

I : Objectif professionnel en fait, c'est de continuer encore à varier un petit peu les expériences. Par exemple, j'aimerais bien bosser dans le scolaire pour compléter, pour avoir bossé dans les trois grandes familles en matière de restauration collective. Et l'idée après c'est de faire de la formation et/ ou de l'enseignement. Voilà c'est deux choses qui me parlent de plus en plus sur lequel je souhaite m'orienter plus tard avec on va dire, avec une réflexion sur ce projet là à long terme. L'idée, c'est mon objectif aujourd'hui, et je vais essayer de tout faire pour que mes choix de carrière dans les prochaines années m'amènent à ça quoi.

I : D'accord et par quel moyen entre guillemets tu aimerais faire de la formation ? Dans un truc public, dans une structure publique ou plutôt dans une ou je sais pas, d'autres moyen ?

I : En fait moi je vois grosso modo deux débouchés possibles, soit je fais de la formation dans une entreprise, et, à ce moment-là, ça peut être de la formation aux outils numériques, ça peut être de la formation aux bonnes pratiques d'hygiène c'est vraiment ce genre de choses-là qu'on peut maîtriser assez facilement avec un master. Mais qui sont plus enrichissantes à transmettre, si on l'a vécu sur le terrain, sinon ça serait plutôt l'enseignement pur et dur. Voilà, si je trouve une voie qui permet de

mettre à profit les expériences que j'ai eues en hôtellerie restauration ça peut être sympa.

I : D'accord, peut-être passer le concours de profs. C'est quelque chose envisageable, pour toi ?

Y4 : Aujourd'hui, oui, aujourd'hui à court terme non, mais à moyen long terme oui.

I : Et je vais revenir un petit peu sur le côté BE et restauration collective donc à l'issue du Masters. Dans ta promo. Quel était le pourcentage environ de personnes qui ont choisi des carrières plutôt BE et d'autres plutôt restauration collective ?

Y4 : BE, c'est pas compliqué, il n'y a que moi, et une autre personnes et ont été on devait être 15. Donc on n'était vraiment pas, je pense qu'il y a une coloration BE suivant Les années mais nous on était pas du tout, pas du tout là-dedans quoi.

I : OK, ce qui semble, ça semble être une tendance. Qui est majoritaire, même si ça peut varier chaque année, d'après ce que j'ai recueilli, majoritairement, les étudiants choisissent la restauration collective et à ton avis, pourquoi ?

Y4 : Je pense que déjà d'une, les BE, ils ont pas tout le temps et les ressources nécessaires pour se faire connaître. Premièrement. Parce que ya ya plein de très bons, BE qui ont des liens avec l'ISTHIA, par exemple, mais même de manière générale, même si c'est pas l'ISTHIA mais qui ont pas le temps de venir passer une journée de de se présenter, de prendre contact, etc. Je pense aussi qu'il y a un phénomène géographique là-dessus parce que les BE sont soit à Paris après t'en a quelques-uns en province. Grosso modo, si t'as pas envie d'aller à Paris sur Toulouse des postes en BE t'en a pas des masses quoi. Et je pense qu'il y a un phénomène de personnes qui ont envie de rester sur Toulouse, qui ne veulent pas forcément partir et puis je pense que globalement, l'image de la restauration collective est très attrayante quand on présente comme ça, je pense qu'on arrive plus facilement à se mettre dedans parce que c'est du management, parce qu'on va montrer à quoi ça peut ressembler un restaurant d'entreprise, quoi ? Quels sont les menus ? Quels sont les contacts ? Etc. Je pense que ça parle vachement, alors que tu présentes le métier d'un bureau d'études. C'est compliqué parce que tu peux faire beaucoup de choses. En plus là où j'étais moi c'était bureau d'études et A M.O publique donc en gros à la fois t'as de l'ingénierie, à la fois t'as du marché public. C'est super compliqué de faire passer un message clair en disant si tu viens bosser chez moi, tu feras telle tâche telle tâche. Moi, personnellement, j'ai mis presque un an pour faire le tour des tâches que je pouvais effectuer tellement il y a des trucs différents. Je pense que c'est un peu la conjonction de ces trois critères qui font que quand on est étudiant, je pense que oui, on est moins intéressé à part pour une frange de personnes qui font vraiment le master pour faire de l'ingénierie, qui sont à fond là-dedans parce que ça les intéresse depuis plusieurs

années. Mais autrement, quand on est un peu plus indécis, je pense que c'est beaucoup plus tentant de partir en restauration collective qu'en bureau d'études.

I : D'accord et là je vais te ramener encore un peu dans le passé avant d'arriver à l'ISTHIA quels étaient tes objectifs pros, tout simplement. Avant ton arrivée à l'ISTHIA.

Y4 : Mes objectifs pro je pense qu'il avait beaucoup d'envie de partir à l'étranger, je pense qu'il y avait aussi à l'époque j'avais envie encore une fois de voir plein de contextes différents. Je pense que ça c'est quelque chose qui finalement est assez assez transversal à toutes les expériences que j'ai eues. Je pense qu'il y avait vraiment ce côté ouais l'envie de bouger et de voir plein de choses tant qu'on est jeune. C'est un peu cette idée-là, quoi.

I : OK. Avant ton à l'ISTHIA est-ce que tu avais reçu des enseignements autour de l'ingénierie de la restauration donc au lycée hôtelier.

Y4 : Oui, la restauration, oui, très clairement. Après, à chaque fois de manière différente. Sur la mise à niveau c'était un enseignement très technique. Pour rattraper les trois ans de bac pro ou de bac techno, voilà qu'on a passé enseignement très technique. Et puis, après un enseignement plutôt de gestion, etc. Donc oui, sur la restauration,

I : Oui, sur l'ingénierie, l'ingénierie plus spécifiquement.

Y4 : Si vraiment on est sur l'ingénierie. J'ai eu des cours comme tout le monde en BTS en première année BTS. Enfin et encore, je crois que ce n'est pas tout le monde qui les a en première année BTS. Suivant la politique des établissements. En tout cas, moi, je l'avais eu, mais ce n'était pas forcément ce que j'ai vu après à l'ISTHIA quoi, c'était un peu différent, mais parce que les profs qui font ingénieries en lycée hôtelier ce sont pas des profs qui ont bossé en bureau d'études ce sont des profs de cuisine qui suivent une petite formation. Et voilà quoi. En plus sur la matière d'ingénierie. À l'époque, j'avais on avait un gros projet en fait où il fallait monter un établissement, suivre les démarches administratives, donc ça nous permettait de voir des notions vraiment de l'ingénierie de base. Mais même avec un enseignement comme ça, qui était assez ambitieux, ça ressemble pas vraiment à ce que tu peux faire derrière en bureau d'études, c'est dur d'imaginer un métier à partir de ça finalement.

I : Et donc, on avait un peu abordé le sujet, mais je vais y revenir, quelles ont été les principaux freins à une éventuelle poursuite de carrière en bureau d'études ? Quand tu as décidé de reprendre ce virage.

Y4 : Ben mes freins ça a été le fait que je me sentais pas tout à fait à l'aise avec ce métier-là. Le fait qu'il me manquait un peu l'aspect esprit d'équipe dans mon boulot. Et puis aussi le fait que finalement, des bureaux d'études, il n'y en a pas 36.000 et que si tu veux faire carrière dedans, il faut que tu pilote un peu ta vie privée en fonction

de l'endroit où tu vas travailler en termes de perspectives, d'évolution ça me branchais moyen de me dire si tu veux continuer dans le bureau d'études, il va falloir que tu montes à Paris. Bon, je caricature. Mais ça m'a freiné un petit peu aussi.

I : T'étais peut-être pas forcément mobile à ce moment-là aussi.

Y4 : Ouais, mais plus que la mobilité, c'est de se dire que finalement, où est la mobilité elle sera forcément. Forcément reliée à ton projet professionnel parce qu'en restauration collective dans le management, tu peux aller bosser si t'as envie d'aller bosser en Alsace ou en Bretagne, tu arriveras toujours à te débrouiller pour trouver des postes. En bureaux d'études tu veux bosser, je sais pas moi, dans une ville précise, s'il n'y a pas de bureaux d'étude, y'a pas de bureaux d'étude et c'est tout. C'est plus compliqué à concilier avec la vie privée.

I : D'accord. Et pour revenir un petit peu sur ce qu'on disait sur la formation aux métiers du bureau d'études, est ce que tu penses qu'avec plus d'infos sur ces métiers. Que ce soit en BTS pour les gens qui ont fait le lycée hôtelier ou ou ou même à l'ISTHIA en amenant les choses différemment ? Est-ce que tu penses qu'on pourrait susciter peut être plus de vocations et avoir plus de monde ? Est-ce que tu penses que ça a un rapport vraiment avec son parcours initial ?

Y4 : Je pense que en tout cas, déjà sur le côté lycée hôtelier ouais. Pour moi, il y a quelque chose à faire. Parce qu'encore une fois, tu tombes pas sur des vrais professionnels de l'ingénierie. Difficile de se dire ça a l'air bien comme métier, tu sais même pas qui a un métier derrière dans ces enseignements-là. Donc, déjà c'est sûr que sur les lycées hôteliers. Je pense qu'il a vraiment. Ça parlerait certainement à pas mal de monde parce qu'il y a un côté assez intéressant dans ces métiers-là. Après, sur l'ISTHIA effectivement, je pense que ce n'est pas tellement une question de cour. C'est plus une question de d'intervenants extérieurs, de personnes qui viennent concrètement te présenter ce qu'ils font au bureau d'études pour te donner un exemple. On avait eu un cabinet de consulting page. Eux ils étaient venus une journée. Il nous avait montré ce qu'il faisait concrètement sur un site pendant une journée. Et au moins, tu sais, tu sais ce qui se passe, mais je pense que ça pourrait être intéressant, peut-être. Je ne sais pas si quelqu'un d'un bureau d'études qui viennent et qui montre, qui montre ce qu'est-ce qu'il fait sur AutoCAD, comment il travaille, qui explique un petit peu, même si fait de manière factice, qui montre des rendus qui montrent des choses comme ça. Je trouve qu'effectivement, quand tu comprends un petit peu ce qui se joue, ce qui se trame, l'importance de la faisabilité, la programmation, etc. Je pense qu'on ne voit pas assez en termes de rendu final concrètement dans la vie de tous les jours. Demain, si je fais de la programmation, à quoi ça ressemble ? Je pense que ça manque un peu de cette partie là

I : D'accord. Et ton passé ton passé, donc, en hôtellerie restauration traditionnelle. Dans quelle mesure il a joué sur ton choix final, entre guillemets de carrière ?

Y4 : Bah je pense oui. Je pense qu'il a pas mal joué dans le sens où, finalement, j'ai toujours été proche du terrain. Je veux dire, je ne suis pas quelqu'un qui arrivait à l'ISTHIA sans avoir jamais participé à faire de la cuisine ou à faire du service. Je pense que ça c'est hyper important et c'est ça qui m'a orienté finalement, sur des métiers de management parce que même si je ne suis pas cuisinier, ça me donne une base de connaissances qui, derrière, se légitime par rapport aux équipes quoi. Et demain moi, si un cuisinier qui me raconte quelque chose sur sa façon de faire à manger, je suis capable de déceler si c'est aberrant, ce qui me dit ou si ça me paraît logique. Je pense que c'est hyper important et que même si c'est de la restauration commerciale, ça s'emboîte bien finalement, le côté restauration collective et le côté management, je pense qu'il y a une complémentarité dans mes deux diplômes qui font qu'au final, c'est intéressant d'avoir vécu.

I : D'accord. Est-ce que tu penses que les gens qui arrivent, qui n'ont pas la formation de base comme toi, comme moi, de BTS hôtellerie restauration ont plus de difficultés après ? Après le master ?

Y4 : Après le master, je ne sais pas parce que qu'il y a quand même les stages. Je pense que la difficulté se joue peut être plus sur les premiers stages ou en même temps, c'est compliqué quand on sort d'une formation par exemple de diet, d'arriver sur des postes, sur des stages de management en restauration collective, je pense que le choc des cultures doit être assez brutal. Après, je pense que quand tu sors d'une première expérience de 12 semaines et d'une autre de 7 semaines, je pense que t'es quand même préparé, même si t'es pas à la base issue d'un cursus BTS HR, je pense que t'es quand même préparé pour au minimum pouvoir t'adapter. Je ne pense pas qu'après le master, ce soit spécialement un problème, mais peut être après qu'il y a des gens aussi qui s'imaginaient pas tout ça et qui font le master, mais qui continuent pas forcément, je sais que j'ai un cas dans ma promo. Au moins un cas qui va pas continuer là-dedans. Je ne connais pas forcément toutes les raisons de.

I : Je pense que chaque année, forcément, des gens qui s'aperçoivent que c'est pas fait pour eux

Y4 : Ouais parce qu'il faut adhérer au milieu professionnel faut adhérer à son métier, ça fait beaucoup de choses aussi. Ce n'est pas toujours évident.

I : Ouais bien sûr. Et par rapport aux métiers de l'ingénierie, quand tu étais dedans, est-ce que ça implique des connaissances techniques pointues. Est ce que ça peut être une difficulté, justement, de les acquérir ?

Y4 : Alors connaissances techniques pointues, cela dépend en fait sur quel pant on va se situer. Si on est sur de la programmation ? Oui, ça demande des techniques pointues parce qu'il faut vraiment être capable de dire il faut tel type de revêtement pour telle pièce, parce que on va avoir tel usage. Donc là, sur le côté programmation, oui et

effectivement, c'est pas évident de rattraper le train en marche. Quand on a oui, quand on arrive comme ça sur un premier poste ou alors sur un stage, c'est pas évident de tout rattraper sur tous les types de murs, de sols, même si ça se normalise. Et on sait qu'on mettra toujours à peu près le même sol. Sur quel type de local ? Y a un côté quand même, assez pointu, ouais qui est assez désarmant au début. Après, quand on fait de la faisabilité et quand on fait des liaisons fonctionnelles, quand on fait des schémas de cuisine. Là, non, c'est pas forcément des connaissances pointues qu'il faut. Il vaut mieux avoir en fait une expérience terrain, c'est dire concrètement. Je suis dans tel local donc du coup, il faut une liaison avec tel et tel autre local. C'est ça qui va être important finalement sur la faisabilité c'est vraiment cet aspect-là. Et il n'y a pas besoin d'avoir des connaissances techniques, en somme. Il faut juste avoir un peu de bon sens de la connaissance de comment est-ce qu'on travaille quoi, même si ce n'est pas évident. Bien sûr, ce n'est pas parce que je veux dire que ça dépend vraiment à quel niveau on se situe en fait.

I : D'accord bon je crois qu'on a fait le tour des questions est-ce que tu as quelque chose à rajouter toi ?

Y4 : Non, pas forcément, pas forcément. Après, sur ton analyse, faut bien prendre en compte quelque part que certes il y a le côté ingénieries, mais il y a aussi quelque part encore un troisième côté qui était l'AMO public, rajoute encore ça s'ajoute une couche de complexité à tout ça. Moi, j'avais quelque part une double casquette, vraiment ingénieries et AMO publique. Et voilà, encore une fois, ça rajoute encore une couche de compréhension et une couche de connaissances. Une couche de difficulté aussi à s'adapter. Il y a pas mal de débouchés avec ce master, mais c'est difficile de s'y retrouver quoi. Je pense que c'est la conclusion. Moi, je ferais tout ça. Ça ouvre des portes vraiment fantastiques en termes d'évolution professionnelle. Des fois, c'est pas évident de faire le point de tout et d'être capable de se positionner. C'est pas évident. Oui, mais c'est ce qui est intéressant aussi, c'est ça qui est bien. C'est aussi avoir plein de clefs en main pour construire son avenir professionnel. Surtout maintenant que les carrières sont beaucoup plus éclectiques que on a tendance à se reformer plus facilement dans sa vie pro. Tant mieux finalement, qu'on ai tout ça.

Annexe J : Entretien numéro 6

Entretien réalisé auprès d'une ancienne étudiante, travaillant actuellement en bureau d'études.

Entretien réalisé le 16/04/2020

I : intervieweur

Y5 : interviewé

I : Donc, si vous voulez pour commencer, vous pouvez vous présenter nous rappeler votre parcours d'un point de vue professionnel, scolaire et universitaire.

Y5 : Alors du coup, j'ai 26 ans. Actuellement, je travaille donc chez un installateur de laverie, donc au sein de leur bureau d'études, je suis chargé d'affaires ou de projets. J'y suis depuis un an. Avant ça, j'ai fait un master MIRC que j'ai fini en septembre 2018 et durant mon master, j'ai fait mes 2 stages en bureau d'études le premier dans le BE d'une SRC et l'autre, dans un bureau d'études à Toulouse en restauration.

I : D'accord et avant le master du coup ?

Y5 : Alors, avant le master, j'ai fait une licence professionnelle management du point de vente en alternance dans une cafétéria. J'ai fait mon année de licence en fait et après, je me suis fait embaucher. Je suis resté un an, donc en tant qu'adjointe de direction.

I : D'accord et sur le parcours même avant les études supérieures c'était un bac général ou ?

Y5 : Euh, avant la licence j'ai fait un DUT techniques de commercialisation. Et encore avant ça j'ai fait un bac STG option mercatique.

I : D'accord, et donc avant d'entrer en master MIRC, quelles étaient vos motivations et le parcours que vous envisagiez à l'époque ?

Y5 : En fait, après ma licence donc je me suis fait embaucher à la cafétéria pendant un an. Au bout d'un an j'ai décidé de reprendre mes études parce que j'avais envie... Le secteurs de la restauration me plaisait mais pas le terrain. Donc je voulais être dans la restauration et plus sur le terrain. Et donc le master MIRC, et plus particulièrement la branche bureau d'études, a représenté cette opportunité là. Ça me permettait en fait de soi d'aller dans les sièges soit d'aller dans les bureaux d'études, tout en étant toujours dans le secteur de la restauration. Donc, c'est pour ça que j'ai décidé de faire un master MIRC.

I : D'accord donc, aujourd'hui sur votre rythme de vie. Comment se compose vos journées? Et qu'est ce qui a changé par rapport à l'époque cafétéria ?

Y5 : Ben du coup ma vie a complètement changé dans le sens où maintenant, j'ai des horaires de bureau, je fais 8h30 17h30. Là où en cafétéria, travaillais le matin comme le soir. Je travaille du lundi au vendredi, là où, en cafétéria, je travaillais en fait je pouvais travailler le week-end, les jours fériés. Donc, ça m'a vraiment apporté aussi une stabilité dans ma vie personnelle parce que j'ai des horaires un peu comme monsieur et madame tout le monde. Et donc, ça me permet aussi d'avoir plus de temps libre.

I : Donc, c'était quelque chose qui était important.

Y5 : Oui. Oui. En fait les horaires de la restauration sur le terrain ne convenaient pas.

I : D'accord, parce qu'il y a une importance, de temps sociaux pour des activités et pour des choses comme ça ?

Y5 : C'est ça, en fait c'était surtout le fait d'être en décalage par rapport à mon entourage.

I : Et donc, si je demande tout simplement si vous pensez avoir des conditions de travail favorables ?

Y5 : Oui, oui, oui. Ou par rapport à ça j'ai vraiment gagné au change, que ça soit en termes de qualité de vie au travail ou de qualité de vie personnelle, ça apporte quand même un certain confort d'être entre guillemets dans un siège, et plus être sur le terrain.

I : OK. Et début, au master mirc, ce que c'était précisément de l'ingénierie qui vous attirais ou ?

Y5 : Oui, oui, oui, parce que je savais que de toute façon, la partie sur la partie management restauration, je l'avais déjà pratiquée. J'avais le diplôme pour l'expérience aussi. Donc pour moi, c'est pas du tout le côté management qui m'a intéressé. C'est vraiment le côté ingénierie.

I :D'accord et pourquoi ?

Y5 : Ben justement, parce que ça me permettait de rester dans la restauration, mais en faisant un autre métier. En n'étant plus sur le terrain.

I : OK. Et donc, du coup, une fois rentrés en MIRC, vos motivations n'ont pas vraiment évolué au cours de la formation où il y a eu des choses qui ont fait que ça a un petit peu bifurqué quand même ?

Y5 : Non, maintenant, ça a plutôt conforté mes idées que la vie en bureau d'études pouvait complètement convenir. Et au final, ça m'a vraiment conforté dans mon idée.

I : D'accord. Et ensuite au quotidien actuellement qu'est-ce que, quelles sont vos missions, votre activité etc...

Y5 : Alors du coup actuellement c'est les laves vaiselles professionnels, donc, on s'occupe des laveries, que ça soit dans des petits cafés, dans les collèges, dans les lycées et dans les entreprises des hôpitaux. Mais on a aussi une branche laves bassin santé r avec des lavesd bassins des laves sabots ou tout ce qui va être aussi désinfections des casques des pompiers, etc. Donc, nous, au bureau d'études, on traite tous les projets que les commerciaux nous envoient donc, ça va être tous les projets dont les commerciaux ont besoin d'un devis un peu spécifique ou de plan, sachant que les commerciaux ne font pas de plans eux-mêmes. Donc nous, à partir de la visite, des photos, des schémas que les commerciaux nous font on va faire nos préconisations, on va faire les plans, les devis. On va aussi apporter notre expertise technique. Donc il y a une grosse partie de notre travail, c'est ça. Après, on a aussi le standard de la ligne BE. On est souvent contacté par nos clients qui ont notre numéro et qui ont des interrogations sur le fonctionnement de leur machine. Donc on est aussi en capacité de leur répondre. Et on apporte aussi du coup une expertise aux commerciaux pour leur fournir en soutien lors des ventes.

I : D'accord ok. Je reviens un petit peu en arrière encore au niveau de l'entrée en master. Est-ce que la décision de poursuite d'études, ça a été une décision difficile à prendre ?

Y5 : Non, non. Quand j'ai décidé d'arrêter mes études après la licence, c'est parce que la cafétéria m'avait proposé un contrat. Du coup, j'avais tout. Si j'avais pas eu cette proposition, j'aurais continué de toute façon en master donc là c'est que j'avais eu l'occasion de travailler donc que j'ai saisi l'occasion. J'avais toujours un petit coin de ma tête de reprendre mes études un jour.

I : D'accord. Et est-ce qu'il y a eu des freins quand même qui ont pu faire réfléchir à cette décision ou pas du tout ?

Y5 : Oui, parce que j'étais en région parisienne à cette époque-là et que du coup, l'ISTHIA c'est à Toulouse donc c'était plutôt des contraintes géographiques et financières. Parce qu'aussi revenir étudiant, ça voulait dire aussi ne plus avoir de salaire, etc. C'était vraiment de ce côté-là les contraintes. Mais après, voilà, rien d'insurmontable. Avec un peu d'organisation, etc.

I : D'accord. Et donc là pour la suite. Pour la suite de la carrière. Comment vous voyez dans les mois qui viennent, dans les années qui viennent en termes d'évolution

Y5 : En termes d'évolution, je pense que à mon bureau d'études yaura pas spécialement d'évolution possible, je pense en tête faire une expérience de quelques années pour le moment et après, retourner dans un bureau d'étude restauration. Donc, on est bien plus généraliste parce que là, on est quand même très pour des spécialistes spécialisés dans la laverie. Donc je fais que des laveries. Donc l'objectif après ça va être aussi de retourner dans un bureau généraliste pour refaire de la cuisine entière.

I : D'accord ok. Est-ce que l'aspect d'être un peu coupé du terrain, c'est quelque chose qui est parfois difficile à accepter dans, quand on travaille dans un bureau d'études.

I : Non parce qu'on va régulièrement quand même sur des chantiers. Que ça soit au tout début sur des visites où on accompagne le commercial parce qu'il a besoin d'un appui technique, soit lors d'une installation. On fait quand même en sorte d'aller sur le terrain de temps en temps aussi bien pour garder un contact avec le terrain, comme aussi pour voir nos produits. Parce que si on reste que dans notre bureau, toutes les évolutions sur les machines, etc on les voit pas et on ne voit pas non plus les contraintes qu'ont les techniciens ou les commerciaux sur le terrain. Donc non, on essaye de maintenir vraiment ce contact avec le terrain et d'y aller quand même de façon régulière.

Y5 : D'accord. Par rapport aux autres, aux autres de la promo comment ça s'est réparti un petit peu ceux qui sont allé en BE et ceux qui sont plutôt allés en restauration collective ?

I : Bah, c'est pas compliqué. Je suis la seule à être allé en BE et tous les autres en restauration collective. C'est clair. (rire)

I : OK (rire), pourquoi du coup ?

Y5 : Pour mon avis personnel, je pense que déjà le management ça fait un peu plus rêver que l'ingénierie. Que les différents cours qu'on a eu ont pu un peu en dégoûter certains en termes d'ingénierie. Je pense aussi qu'il y a une grosse partie qui avait comme bon comme objectif d'aller au restaurant et d'en faire leur métier. Donc ça, c'est normal. Mais je pense que la part d'indécis ont était un peu. On va dire pas dégouter mais un peu. On va dire qu'on leur a pas donné envie d'approfondir l'ingénierie.

I : D'accord, c'était comment ça se traduisait au quotidien? Je sais pas si ma question est claire.

Y5 :Oui, oui, si si en fait ça s'est traduit ce choix ça s'est traduit en M1 quand on a dû choisir un stage de première année, il fallait faire un choix, soit on partait en restaurant soit on partait en BE et au vu des différents cours et des différentes interventions qu'on avait pu avoir. Je pense que le choix, c'est quand même fait assez facilement pour moi et mes camarades et pour la plupart, ils sont partis directement en restaurant.

I : Voilà donc s'ils ont repris le puisque le stage de M1 s'était bien passé, ils sont restés dans la même voie j'imagine.

Y5 : C'est ça et puis après c'est sûr qu'aussi ça a été difficile de changer complètement son fusil d'épaule d'une année sur l'autre même si c'était faisable après ils ont continué dans la même voie.

I : D'accord ok. Et du coup, quels sont les avantages, d'après vous, des différentes carrières si on sépare en deux bureaux d'études et restauration collective. Quels sont les avantages et inconvénients de chacun

Y5 : Je vais parler en bureau d'études que je connais le plus, je pense que l'avantage c'est que en c'est fait c'est assez large dans le sens où on ne fait pas que de la cuisine, car on a rencontré beaucoup d'interlocuteurs, beaucoup de corps, de métiers différents qui vont travailler ensemble. Et c'est vrai que ça a permis d'apprendre beaucoup de choses tout le temps. Parce que quand on discute avec le plombier avec l'électricien, avec le responsable de la ventilation, etc. Chaque fois, on apprend beaucoup de choses et donc moi c'est vraiment ce côté-là que j'aime bien. Après on a différents choix de carrière. Soit on devient des spécialistes, par exemple comme dans la laverie, soit on décide d'être des généralistes. Dans ce cas-là, on fait carrière en bureau d'études restauration. Donc, voilà ce que je trouve bien. L'avantage dans ce métier, c'est que on peut faire plein de choses dans un seul métiers L'inconvénient majeur, c'est que c'est même un tout petit secteur. Tout le monde connaît tout le monde et c'est souvent des personnes qui sont là depuis très longtemps d'ailleurs. Souvent les bassins qui arrivent à la retraite. Et donc, en tant que jeunes diplômés, c'est assez compliqué de rentrer et de faire sa place.

I : Mais malgré tout, d'après certains il y a quand même de la recherche sur de nouvelles recrues ?

Y5 : Oui, oui, oui, tout à fait. On a souvent enfin il y a eu souvent moi quand j'ai été en tout cas, des offres, des offres d'emploi, des offres de stages. Après, c'est vraiment le fait d'être pris en stage ou quoi. C'est de faire sa place et d'être reconnu entre guillemets pour ses compétences. Ça va plus loin que le fait juste d'être recruté.

I : Et d'ailleurs, en parlant de recrutement, comment ça s'est passé pour l'arrivée dans l'entreprise actuelle ?

Y5 : Alors moi, j'ai postulé via y a une offre sur le site de l'ISTHIA. Oui, c'est ça. Donc c'était une offre, que l'entreprise avait envoyé avec l'ISTHIA parce qu'ils travaillent, ils travaillent de façon régulière, ils envoient des offres ils publient souvent des offres d'emploi ou des offres de stages et donc c'est une offre à laquelle j'ai répondu.

I : D'accord. Est-ce que ça implique au quotidien des connaissances techniques assez pointues qui sont pour des jeunes diplômés peuvent être un peu difficile à acquérir par exemple ?

I : Moi j'ai eu des soucis, surtout en termes d'électricité, de plomberie. Quand je suis arrivée à Paris, donc au bureau d'études de la SRC. C'est vrai qu'il y a beaucoup de notions d'électricité et de plomberie dans le sens où il faut être capable de dire à l'électricien ou au plombier les besoins de telles attentes à tel endroit pour faire fonctionner la sauteuse four ou autre. C'est vrai que c'est des connaissances que moi, je trouve qu'il me manquait, en tout cas personnellement, quand je suis arrivé.

I : Et donc, travailler sur un bureau d'études laveries, c'était un objectif ou ça s'est fait vraiment comme ça ?

Y5 : Non non non, ça s'est fait comme ça par hasard entre guillemets, parce que c'est l'offre qui était qui était là sur le moment. Après moi, la laverie, j'en avais jamais fait. Je n'avais jamais fait juste spécifiquement en fait. Donc c'était l'occasion aussi de découvrir autre chose. Mais non, ce n'était pas un objectif. D'ailleurs, c'est pour ça que je ne pense pas faire non plus toute ma carrière en laveries, mais après retourner dans un bureau d'études un peu plus généraliste.

I : D'accord ok. C'est à Paris, c'est ça ?

Y5 : Oui c'est ça.

I : Parce que vous êtes originaire de la région parisienne, où c'est vraiment uniquement pour un choix de carrière ?

Y5 : En fait oui, à la base je suis originaire de la région parisienne, où je suis descendu jusqu'à Toulouse pour le master, mon projet à la base, était de rester sur Toulouse. Après, j'ai travaillé dans un bureau d'études sur Toulouse pendant deux mois. Je ne suis pas resté, donc c'est après ça que j'ai postulé chez l'installateur de laverie et je suis retourné sur Paris.

I : D'accord. Et est-ce qu'avant d'arriver à l'ISTHIA, quelles étaient vos connaissances par rapport à l'ingénierie de la restauration ?

Y5 : J'en n'avait pas particulièrement, j'en n'avait même pas du tout.

I : D'accord, donc c'est vraiment suite à l'expérience en cafétéria, pourquoi pas l'ingénierie ?

Y5 : C'est ça en fait quand j'ai décidé de reprendre mes études, j'ai commencé à regarder les différents métiers de la restauration qui existaient plus dans les sièges, en fait, pour éviter d'être sur le terrain. Et donc c'est un des métiers en faisant mes recherches effectivement, qui est sorti des métiers, donc de chargés de projet chargé

d'affaires en conception. Et donc, c'est là que je me suis intéressé à tout ce qui est conception et donc arrivé au master MIRC en ingénierie.

I : Est-ce que c'est des informations qui ont été difficiles à trouver sur ces métiers-là ?

Y5 : Non non non, sur Internet. Quand on cherche il y a ce qu'il faut.

I : Est-ce que ce que vous pensez qu'avec ces enseignements techniques sur l'ingénierie qui seraient un peu enseignés un petit peu avant, dans le lycée hôtelier, par exemple, pour ceux qui viennent des lycées hôteliers, ça pourrait peut-être plus de vocations ?

Y5 : Je pense que oui, peut-être une initiation ou autre. Je pense que peut-être pas des vocations, mais en tout cas, ça, c'est de découvrir ce type de métier aux élèves, parce que c'est vrai, ils travaillent dans des restaurants, mais très peu se demandent comment ce restaurant a été fait et comment cette cuisine a été créée ? Je pense que ça permettrait, oui en tout cas, de faire découvrir le métier et de faire poser des questions aux personnes, aux étudiants en disant mais travailler dans un restaurant, c'est bien. Mais comment est-il arrivé à ce restaurant ?

I : Et justement, quand vous voyez le métier évoluer dans les années, dans les années qui viennent.

Y5 : C'est une bonne question, c'est une très bonne question. Je pense que le métier est en train d'évoluer dans le sens où maintenant, c'est l'utilisateur qui est au centre des préoccupations. Autant avant on était plus sur la rentabilité des sites, la rentabilité. Ce qui me concerne des laveries. Le nombre de en fait de couverts qu'on pouvait passer. Autant maintenant je trouve que ça se transforme. Et on va plus être dans le confort des usagers, dans l'ergonomie. On va plus se concentrer sur les personnes qui vont utiliser les locaux que la rentabilité en fait de ces derniers.

I : OK d'accord. Et en termes de termes de recrutement, quelles sont les sources de recrutement en bureaux d'études mis à part l'ISTHIA ?

Y5 : Beh à part l'ISTHIA comme je vous disais c'est vraiment un secteur, très petit et tout le monde connaît tout le monde, donc c'est vraiment entre guillemets, du bouche-à-oreille, de la recommandation, parce que ça soit en fait à Paris, des bureaux d'études en fait, par exemple, on travaille avec les bureaux d'études toulousains ou autre et c'est vrai que tout le monde connaît vraiment tout le monde. Donc c'est plus sous forme de recommandations que ça se fait, après le réseau de l'ISTHIA aussi, parce que bon, il y a beaucoup d'anciens étudiants et aussi beaucoup de vieux mais c'est les principales sources.

I : D'accord ok. Bon je crois que j'ai fait le tour, est-ce que vous avez des choses à rajouter par rapport à tout ce qu'on s'est dit dans l'entretien ?

Y5 : Je pense que j'ai fait le tour. J'ai tout dit, après. En termes de, en termes d'emploi, en termes de géographie, la plupart des offres sont quand même en Ile de France, sachant que les métiers de bureau d'étude ça se trouve plutôt dans les sièges et par définition sont souvent plus en région parisienne, qu'en province. Donc, c'est vrai que j'ai pu avoir quelques difficultés à trouver, par exemple à Toulouse, du travail en bureau d'études et c'est aussi une des raisons pour lesquelles je suis retourné sur Paris parce que sur Paris dès qu'en fait on commence à postuler sur Paris, il y a tellement de demandes que on est tout de suite recruté. Surtout, il ne faut pas hésiter à être mobile géographiquement pour trouver des opportunités.

I : C'est aussi peut être aussi si on revient un peu sur la question de tout à l'heure, c'est peut-être aussi ce qui freine les étudiants à se diriger vers ces carrières-là.

Y5 : Oui, oui, oui, je pense aussi quand on n'est pas quand on n'est pas Parisien de base. Je pense que Paris ça fait pas rêver, enfin pas tout le monde en tout cas. Et devoir quitter Toulouse pour Paris c'est dur.. Oui, après voilà. C'est un choix de carrière. Et je pense réellement que Paris est quand même un accélérateur de carrière que y passer ne serait-ce que quelques années font toujours bien sur un CV ou pour un recrutement dans le futur. Oui, c'est vrai que ça peut être un frein au début de quitter une ville comme Toulouse pour aller en région parisienne.

I : Et justement, par rapport au rythme de vie du coup, par le rythme de vie parisien, les temps de trajets, les choses comme ça est-ce que c'est compliqué, notamment sur la position du siège où il se trouve ?

Y5 : Alors nous Il se trouve dans le 77, en banlieue parisienne on est à 15 kilomètres de Disneyland. Donc, en fait, l'avantage, c'est que c'est la banlieue et si on habite en banlieue. Y a pas de y'a pas de soucis. Moi, j'habite à 15 km donc j'en ai pour une quinzaine de minutes en voiture pour aller au travail, donc ça va voilà l'avantage c'est que c'est en banlieue parisienne. C'est pas dans Paris même qu'on n'est pas obligé de faire. Moi, personnellement, je suis obligé de prendre les transports, le métro, le RER pour y aller mais c'est vrai que tout de suite, il faut aussi bien prendre en compte le lieu de travail par rapport à son habitation parce qu'en Ile de France. Les temps de trajet peuvent très vite monter.

Annexe K : Entretien numéro 7

Entretien d'un ancien étudiant de master MIRC, travaillant aujourd'hui en restauration collective

Entretien réalisé le 21/04/2020

I : intervieweur

Y6 : interviewé

I : C'est parti. Si tu veux pour commencer, tu peux te présenter et nous rappeler ton parcours, ta formation, les métiers que tu as pu faire, etc.

Y6 : Voilà moi c'est Y6. J'ai un parcours assez atypique. J'ai deux ans de BEP en restauration collective, deux ans de BEP et deux ans de BTS au lycée hôtelier à Saint-Quentin-en-Yvelines. Après, en BTS, j'ai eu la chance d'effectuer une expérience avec Ducasse Éducatons chez pour faire à manger pour la NASA. Je suis parti avec une licence recherche et de développement en art industrialisé. Grossièrement, c'est là pour faire de la R&D en agroalimentaire. J'ai poursuivi avec un master en innovation et développement durable en agroalimentaire. Après cela, j'ai travaillé dans une boîte qui appartient à une autre d'agroalimentaire. Après l'entreprise a fermé, donc licenciement. Par la suite j'ai trouvé un travail dans une chaîne de restauration, le poste de responsable de salle et je suis parti parce que ça me plaisait pas. Et après, j'étais là en 2018. J'ai commencé au Master 2 directement MIRC à Toulouse. Et là, aujourd'hui, je suis au poste depuis depuis septembre, je suis en poste dans une SRC secteur santé en tant que responsable multisites.

I : D'accord. Et donc, on va rentrer tout de suite dans le vif du sujet, on va aborder, l'aspect un petit peu rythme de vie, etc. Aujourd'hui, comment se composent tes journées ? Quel est ton rythme de travail ? À peu près. Les journées ne se ressemblent pas, mais si tu peux me parler de ça.

Y6 : Grossièrement, bah là je suis dans la région parisienne, compliqué. Le logement, ça coûte très cher. Je suis logé chez mes parents, loin de Paris. Je me lève il est six heures et demi et je pars à sept heures 7h15 pour arriver sur le lieu de travail ou sur poste concernant sur site, vers 8 heures, 8 heures et demie maximum. Je rentre chez moi vers 18 heures. Chaque jour, j'essaye de faire deux sites maximums, trois sites maximums qui sont proches de sites pour résoudre leurs problèmes voir le client, faire le taf quoi. Tu vois les problèmes résoudre leurs problèmes voir le client s'ils ont des choses à remonter, s'ils ont des remarques s'ils ont des demandes spécifiques faire du commercial, donc vendre des prestations annexes, des petits gouters des repas à thème, j'en passe.

I : OK, est ce que tu penses bénéficier aujourd'hui de conditions de travail favorables?

Y6 : Que veut dire pour toi favorable ?

I : C'est ce que j'aimerais que tu me dises que ce que ça veut dire pour toi déjà ?

Y6 : Là, c'est compliqué, je ne veux pas dire ça, c'est compliqué. Au jour d'aujourd'hui, c'est compliqué parce que je suis à peu près par jour 4 2, 3, 3, 4 heures de voiture. Un peu compliqué physiquement déjà, mais après, c'est un peu compliqué avec la hiérarchie depuis le début, ça, c'est un autre problème. Un peu plus compliqué avec la hiérarchie, mais c'est un autre problème.

I : D'accord et vas-y si tu veux développer encore

Y6 : Après non avec mes équipes il y a aucun problème, on échange facilement. Il n'y a pas de problème sur ça. Et que dire de plus ? Non, pas de. Il n'y a pas de points après quand tu rentres là, c'est souvent là. Au niveau activité si tu veux, si tu j'imagine que tu veux faire un trois temps, un tiers, un boulot, un tiers plaisir et un tiers personnel. Il te manque quand même pas mal de niveaux personnels, de détente. Je ne peux pas faire de sport, le sport, c'est un peu plus compliqué quand tu rentres chez toi, il est 18h30 ou 19 heures. Le sport tu te le met à côté quoi, tu rentres tu te fais à manger, tu manges et t'es fatigué. Ta journée c'est boulot, boulot, dodo et voilà quoi.

I : Et donc tu as bossé un petit peu en restauration commerciale tu m'as dit. Et par rapport à ça, si tu dois comparer les conditions de travail de cette époque-là par rapport à celle d'aujourd'hui sur le travail en lui-même. Qu'est-ce que tu peux m'en dire ?

Y6 : Je préfère la collectivité, t'as les week-ends déjà. Quand t'es en commercial, t'as des coupures et des coupures, c'est vraiment le rythme. C'est vraiment fatiguant. C'est plus fatiguant le commercial. Les coupures, ça abime le moral, tu rentres chez toi pour repartir c'est comme si tu fais deux jours de boulot en une journée quoi. Du coup, c'est quelque chose qui était, qui ne te plaisait pas ça. Il n'y avait pas que ça, mais niveau physique, le problème, en commercial, l'heure sup est payée un Euro. C'est genre ils te font un scandale quand tu fais des heures supp. C'est pas vraiment un plaisir de ceci. Mais commercial tu peux pas dire voilà, tu peux dire aux clients : Là faut que je me casse parce que sinon je vais me faire engueler par mon supérieur, parce que je peux pas faire d'heures sup. Je peux dire aux clients bah casse-toi quoi. Alors qu'en collectivité, ils ont les heures et tu sais que ça prendra une heure à la fin, c'est fini. Le restaurant est fermé. Et puis ils mangent quand même plus vite, ils sont moins compliqués. C'est différent

I : D'accord. Maintenant on va revenir un peu sur l'étape du master. Quelles étaient tes motivations quand tu es arrivé en master et quel parcours, tu envisageais à cette époque ?

Y6 : Trouver un boulot derrière. Je suis là pour trouver un boulot derrière parce qu'en restauration euh en R&D. en collectivité, en agro je veux dire. Quand j'ai fait de la R&D, je regarde mes collègues qui ont fait le même master que moi ou même qui ont changé, de même qu'on fait le même parcours. Il y en a qui, ils ont à peu près la même durée de travail qui doit être de 6 mois et ils sont au chômage depuis 4 ans 5 ans.

I : D'abord, pourquoi ce secteur est ça ?

Y6 : Parce qu'il y a très peu de demandes, il y a beaucoup d'étudiants qui sortent des écoles, t'es l'ESA, qui sort à peu près, t'en a à Rennes, à Dijon, à Lyon, à Paris. Ils doivent sortir à peu près chaque établissement doit te sortir 500 tout. Tu peux avoir 500 étudiants. Qui sort. Après, t'as Beauvais qui doit sortir 50 t'as le master et j'en passe. Et à la fin, t'en a peut-être, on va dire 1000 étudiants qui sortent d'études pour 200 postes. Trop de formation pour derrière. Il n'y a pas de débouchés.

I : Et Du coup, le Master MIRC, justement, c'est peut-être très différent de ça ?

Y6 : Pas tellement, j'ai du travail là, j'ai trouvé un travail rapidement.

I : Et pourquoi il y a beaucoup d'employabilité ?

Y6 : Il y a plus de d'offre quand même. Ou là sur un poste, tu verras l'année prochaine moi je sais qu'en restauration en tant que responsable secteur junior. Des choses comme ça. Il n'y a pas beaucoup de postes et il y a beaucoup d'étudiants. C'est un peu un peu du pitonnage quoi.

I : Ouais, du réseau ?

Y6 : Clairement c'est du réseau.

I : OK. Est-ce qu'au cours de ta formation, dans ton master tes motivations, elles ont pu évoluer par rapport à tes envies futures, etc.

Y6 : Non, je savais que je voulais être responsable secteur dès le début à un poste de responsable secteur junior au début, et par la suite. Par la suite, être responsable secteur, il y a une demande on va pas se le cacher on voit qu'il y a une demande. C'est un qui n'existait pas il n'y a pas si longtemps. Et d'un coup il faut du personnel pour ces postes-là. Mais là maintenant, mais aussi au niveau de l'ingénierie hôtelière. Un métier qui me plaisait. Quand j'ai regardé avec mes camarades, niveau connaissances, j'étais un peu plus perdu par rapport à eux, ils avaient déjà des formations sur des logiciels que je n'avais pas et il y avait un écart trop important.

I : Qui peut s'expliquer par le fait que tu es arrivé en deuxième année c'est ça ?

Y6 : Oui, clairement, j'étais arrivé en deuxième année la première année, ingénierie hôtelière comment faire un plan sur un logiciel que je connais même plus, que je connais même pas le nom d'un logiciel d'ingénierie et faire des plans c'est différents.

I : Et comment ça s'est passé un petit peu ta décision de poursuivre des études, de reprendre en master, c'était une décision difficile à prendre ?

Y6 : Quand tu te dis que t'as un master et que derrière tu trouves, fallait vraiment que je trouve un poste c'est soit tu, tu essayes de trouver un autre métier. Je ne suis pas sûr qu'il plaise ou tu essayes de te dire, je me met un an, je me reforme, un an je paye la formation, je trouve une solution pour avoir un métier qui me plaise derrière c'est plus compliqué. C'est un peu plus compliqué. Et là aujourd'hui, je suis content de l'avoir fait.

I : Quelles ont été les principaux freins dans cette décision. Qu'est ce qui t'as fait hésiter ?

Y6 : Les freins c'était de dire bah tu vas peut-être perdre une année pour ça se trouve derrière, n'avoir aucun travail derrière, niveau de la motivation. Quand tu es chez toi te dire ça fait un an que tu étais au chômage, retrouve te dire faut que tu te remettes au boulot ? Tu ailles à l'école, faire des devoirs, avoir des dossiers à rendre, tu le dis, tu recommences sur les bancs de l'école. C'est un peu plus compliqué. Faut s'y mettre quoi. Quand tu continues c'est une continuité, tu dis oui c'est bon mais quand t'as connu le travail c'est différent

I : Ouais, j'imagine, quelles ont été les motivations qui t'ont poussé à rejoindre, enfin qu'est ce qui te plaisait dans le métier de chef de secteur, par exemple ?

Y6 : Déjà, avoir un boulot, avoir un poste qui soit différent chaque jour, c'est différent on va pas se le cacher c'est des choses qui ne changent ,assez variable, t'as pas deux jours qui se ressemblent. Avoir aussi des personnes avoir des responsabilités, être polyvalent, faire du management, faire de la gestion de personnel. Derrière, il y a quand même pas mal de boulot et ça me plaisait bien de faire être polyvalent, d'avoir plusieurs œil, d'avoir un poste à responsabilités. On va pas se le cacher, c'est un poste à responsabilité derrière.

I : OK. Est-ce que dans ton travail tu choisis enfin tu as choisi de garder une part d'opérationnel et si oui, dans quelle mesure ?

Y6 : La dans mon travail je suis quand même assez opérationnel. J'essaie d'être le plus possible sur le terrain, parce que je peux être clairement dans au bureau. Faire des tableaux et remonter des choses, mais c'est d'être le plus possible sur le terrain. Après, il y a des fois où l'opérationnels c'est vraiment d'occasion sur des événements spécifiques, des repas à thème ben on fait que fait de la restauration quand on met

les mains dans le cambouis, on fait la cuisine, on fait du service dans des prestations spécifiques. Mais la plupart du temps t'es pas en cuisine

I : OK. Et ne plus avoir de lien avec le terrain, ce serait quelque chose qui est envisageable pour toi à court, moyen ou long terme ?

Y6 : Non, non. Je veux avoir le contact avec le terrain c'est important

I : Pourquoi ?

Y6 : Parce que c'est avec la base qu'on ... Si la base n'est pas solide, le haut ne sera pas solide et tombe.

I : Et quels sont tes futurs objectifs professionnels ?

Y6 : Ce serait de passer responsable du secteur dans 5 an on va dire.

I : D'accord. Et qu'est-ce que ça changerait un peu dans ton travail au quotidien ?

Y6 : Ça changerait quoi, ça changerait ? Avoir plus de responsabilités, ça changerait plus de responsabilités, d'encadrer plus de l'établissement, d'avoir un poste, encadre plus de personnels aussi en même temps. Des postes, un poste plus intéressant, avoir plus de variété et peut être aussi même partir de la région parisienne.

I : OK, ça, c'est un choix aussi que tu as de de partir de Paris,

Y6 : C'est la vie. Quand tu fais 2 heures de voiture et que quand t'es à Toulouse, tu fais 30 minutes de voiture je te promets que tu le sens

I : J'imagine, et on va revenir un peu sur tes études quand tu étais dans ta promotion, c'était plutôt les gens de ta promotion étaient plutôt intéressés par le bureau d'études ou la restauration collective. Comment ça se répartissait, sinon ?

Y6 : De tête, il y avait bien plus de personnes qui étaient en resto, en restauration collective ?

I : OK, et comment tu peux l'expliquer ?

Y6 : Parce que le métier d'ingénierie hôtelière est un métier encore peu connu. Il y a clairement du travail on va pas se le cacher, il y a du travail là-bas dans ce métier là. Mais. Je ne sais pas vraiment, c'est un métier peu connu, je pense que peut-être sur le métier. Les gens ça doit pas leur vendre du rêve de rester dans un bureau la plupart du temps et faire des plans. Qu'aller sur le terrain, on est quand même sur ordinateur, la plupart du temps du temps mais peut-être moins sur l'ordinateur quoi.

I : Ok d'accord.

Y6 : Et se faire aussi faire un projet. Je sais pas un projet, si j'imagine que faire un projet, faire un projet pendant un mois, un gros projet, ça peut être lassant et que là en responsable secteur chaque jour, ça change, la lassitude l'a pas.

I : OK. Et je vais te ramener encore un petit avant donc avant d'arriver à l'ISTHIA, avant le Masters MIRC, quels étaient ses objectifs professionnels, donc peut-être dans tes anciens emplois, des choses comme ça

Y6 : Travailler en tant que responsable, en tant que chef de projet R&D, et créer des nouveaux plats. Donc là j'ai des plats encore que sur le marché que j'ai créé,

I : OK. Et on va reprendre un petit peu le volet ingénierie. Est-ce que tu avais reçu des enseignements sur l'ingénierie avant ton arrivée à l'ISTHIA ?

Y6 : En BTS deux ans de deux années, BTS il y avait de l'ingénierie

I : Et qu'est-ce que tu en retiens ? Qu'est-ce que tu en ressort ?

Y6 : Les flux il y a l'eau, l'électricité et le gaz (rire). Non, mais après nous on nous avait fait beaucoup d'ingénierie, donc c'était la conception de la marche en avant, les zones propres de zone tampon et zone sale. C'était beaucoup de zonage, des choses comme ça. Après, c'est calculé. Je ne sais plus quoi le mètre carré. Faire des plans, mais des plans bateau, quoi. C'était des plans très simples.

I : D'accord OK. Et quels ont été les principaux freins pour toi à poursuivre éventuellement au bureau d'études ?

Y6 : Je n'avais pas de, je n'avais pas les connaissances ni la pratique et je ne l'ai pas il fallait vraiment qu'on me forme sur ça et comme j'ai fait un seul stage et j'ai choisi de le faire en tant que poste de responsable secteur junior et là j'aurai peut-être dû le faire en ingénierie et développeur ingénierie. Mais c'était un choix. C'est un autre choix quoi.

I : OK. Et est-ce que tu penses qu'avec plus d'information sur le métier de bureau d'études, t'aurais pu envisager cette carrière ? Ou ça n'a pas vraiment de rapport avec ton parcours initial ?

Y6 : J'aurais pu, j'aurais pu le faire. En BTS ça me plaisait déjà l'ingénierie hôtelière. J'aurais pu le faire.

I : Et enfin, dans quelle mesure ton parcours initial a influé sur ton choix de carrière?

Y6 : Depuis tout petit, je voulais être dans la cuisine. J'ai toujours voulu être la cuisine et je reste donc dans la cuisine. Je veux toujours, en tant que responsable du secteur bah si, un mec qui n'est pas là. Je peux faire la cuisine quand je peux. Je peux aller dans le piano et le remplacer. Pour faire de l'ingénierie tu ne vas pas te mettre derrière

la cuisine, tu ne vas pas voir le client tu vas pas en cuisine. C'est vraiment à la cuisine quand sur un chantier c'est vraiment différent. J'ai peur de perdre ce contact de la cuisine.

I : OK, ça, c'est quelque chose que tu as envie de garder encore dans ton dans ton métier.

Y6 : Ouais

I : Et beh ok, est-ce que tu as des choses à rajouter pour moi, c'est bon, je fais le tour des questions.

Y6 : Moi, non, non, t'inquiète pas, il n'y a pas de problème pour ça.

I : OK.

Annexe L : Entretien numéro 8

Entretien auprès d'un ancien étudiant travaillant aujourd'hui en bureau d'études

Entretien réalisé le 22/04/2020

I : intervieweur

Y7 : interviewé

I : Donc, pour commencer, ça ne sera bien sûr anonyme ton nom et les entreprises que tu vas me citer. Tu peux me citer tout ce que tu veux je ferai en sorte que l'on ne voit pas les noms. Et voilà, tout simplement, si tu as besoin, je pourrais t'envoyer la retranscription si jamais tu as des petits trucs sensibles que tu me dis au cours de l'entretien que tu veux vérifier qu'il n'y ai pas de souci là-dessus.

Y7 : OK, ça marche j'accepte d'être d'être enregistré.

I : OK, donc, si tu veux commencer par te présenter, nous rappeler ton parcours, que ce soit d'un point de vue professionnel, scolaire, universitaire.

Y7 : OK, donc Y7 je vais être anonymé donc c'est pas la peine, Monsieur X. Je suis issu d'un parcours classique hôtellerie et restauration avec un BEP, un bac pro euh un BEP cuisine et services, un bac pro cuisine, un BTS hôtellerie restauration option B arts du service et de la table. À la suite de mon BTS, je suis parti travailler en Angleterre. Donc là, j'ai exercé en tant que chef de parti dans des cuisines gastronomiques au niveau de l'ouest de Londres et je suis resté 6 mois en Angleterre où j'ai approfondi mes bases en anglais et j'ai pu me faire une idée du milieu de la restauration en tant que travailleur et non plus en tant qu'étudiant stagiaire et à la suite de cette expérience en revenant en France, j'ai fait le choix de reprendre des études. J'ai regardé ce qu'il était possible de faire et il y avait beaucoup de beaucoup de formation du type management international, commerce, en hôtellerie restauration et bla bla bla bla, bla bla. Il y a beaucoup de choses, très, très plébiscitées et ça ne m'attirait pas tant que ça. Je me suis dit qu'il y avait assez de gens qui avaient ce type de formation. Du coup, j'ai creusé un peu et je suis tombé sur une formation un peu intrigante c'était sociologie et anthropologique de l'alimentation à l'ISTHIA à Toulouse. Et je me suis demandé ce que c'était que la sociologie et l'anthropologie. J'ai fait mes petites recherches et il m'a paru intéressant d'approfondir mon regard sur l'alimentation, ce qu'est le repas, à la fois d'un point de vue médical et d'un point de vue sociologique. Les valeurs autour de l'alimentation selon les cultures. Comment ? Comment se définit une culture ? Comment étudier le repas comme un acte de ? Comment on dit ?

I : Un fait social ?

Y7 : Ouais, ouais, voilà un fait social. Et donc j'ai fait le choix de candidater j'ai eu l'honneur d'être recruté à l'ISTHIA pour cette licence en sociologie, anthropologie de l'alimentation, SSAA ou SAA. Donc j'ai fait cette licence. Je n'avais pas d'objectif précis. Je cherchais juste à voir autre chose et à mieux comprendre ce que c'était le repas. Au fur et à mesure, on a vu ce que c'était que la sociologie, on a un peu abordé l'ingénierie de la restauration aussi. Je ne me suis pas même retrouvé dans cette branche et ensuite, on a été démarché par des équipementiers, des installateurs d'équipements de cuisine pour des stages de licence. J'ai eu la chance de faire mon stage chez un équipementier dans le sud de la France. J'ai fait ce stage durant 6 mois et à la suite de ce stage, j'étais convaincu que je voulais poursuivre dans cette voie. J'ai candidaté pour intégrer le master management et ingénierie de la restauration collective. Donc, la branche MIRC de ce master sciences sociales. Donc première année, ça se passe très bien. Je fais mon stage dans un bureau d'études conception et réalisation en restau conception à Paris. Ce stage dure 5 mois j'apprends tout ce qui est la partie chantier. Exécution. J'étais au pôle d'exécution encadré par un chef de projet, restau conception, un ancien de l'ISTHIA là-bas. A la suite de, pendant ce stage, j'ai pu accompagner un projet de la phase d'esquisse à la remise des clés et à l'assistance aux opérations de réception. La dernière étape d'un projet et ça m'a permis de voir tout ce que c'était, tout ce qui était, le suivi de chantier. J'ai donc validé ma première année de master, j'ai intégré la seconde année. J'ai réalisé mon mémoire de première année sur le snacking en restauration d'entreprise et j'ai poursuivi ce sujet sur la deuxième année et donc c'était le snacking restauration d'entreprise. J'ai trouvé un stage au sein d'un autre bureau d'études. Cette fois ci, à Nantes, pôle cuisine et process, donc de la même manière que la restau conception mais sans l'appellation. Donc maîtrise d'œuvre et assistance à maîtrise d'ouvrage, maîtrise d'œuvre, conception, réalisation donc bureau d'études en tant qu'assistant chef de projet encadré par un chef de projet. Ce stage, il m'a permis de réaliser, en plus de ça la suite de mon mémoire, en appliquant un atelier, comment on appelle ça, une enquête terrain. Je ne sais plus comment on appelle ça, un terrain d'applications en réalisant un terrain d'application à mon étude sur un fil de restauration d'entreprise via un contact de ma dirigeante. Et j'ai remis. J'ai présenté ce mémoire. Ça s'est bien passé et la clé de la suite de ce stage, j'ai eu une proposition de contrat pour un poste de chef de projet au pôle, cuisine et process. Ce bureau d'études, je ne l'ai pas précisé avant, mais c'est un bureau d'études pluridisciplinaire qui fait chauffage, ventilation, plomberie, haute qualité environnementale, sécurité incendie et cuisine et process, lingerie et buanderie. Et donc, moi, je m'occupe de la partie cuisine process lingerie et buanderie. Je travaille en parallèle avec mes collaborateurs des pôles, électricité, chauffage, ventilation, plomberie HQE et SSI et il nous arrive de travailler en collaboration sur des projets communs. Ou alors, il m'arrive de travailler sur des projets individuellement, uniquement sur la partie cuisine et process. Je prends les projets de l'esquisse, en fait, je prends même les projets de la partie. Et je réalise les propositions d'honoraire. J'échange avec les clients sur leur attente, je les conseille et j'établis le

contenu des missions. Ensuite, on regarde de l'esquisse avec l'architecte. Et on avance comme ça. Esquisse, APS APD PRO, on émet le DCE, donc c'est l'ACT par rapport aux offres des entreprises. Ensuite, on vise les plans d'exécution on fait le suivi de chantier et on fait l'assistance aux opérations de réception, et je fais aussi de l'assistance à maîtrise d'ouvrage, faisabilité technique et programmation d'opérations de rénovation ou de création de restaurants.

Y7 : OK d'accord. Belle présentation. Voilà, je voulais juste avoir le regard que tu avais sur ton rythme de vie actuel. Comment se composait tes journées ? Que l'on était ton ressenti ?

I : On va faire que je vais du coup te faire mon ressenti sur mes journées avant le COVID , puis tu auras un petit compte rendu de mes journées pendant le COVID. Donc avant le COVID c'était des journées assez rythmées et un train de vie plutôt plutôt rythmé aussi. Je faisais en général du 8 heures 19 heures au boulot, donc du lundi au vendredi. 45 minutes, une heure de pause de midi. Pas mal de déplacements et parfois des heures supp et parfois un peu de boulot à la maison. C'était assez rythmé. Je n'avais pas trop le temps de m'ennuyer et des responsabilités, donc c'était satisfaisant. C'est encore satisfaisant d'ailleurs, c'est un métier qui, c'est un métier qui responsabilise et qui permet de travailler en autonomie et donc d'être responsable de son de ses horaire, responsable de sa charge de travail de son organisation. Avec, comment dire, avec le COVID maintenant c'est du télétravail, donc, l'activité ne s'arrête pas. Les journées sont un peu moins un peu moins rythmées, mais plus étalées sur la semaine. Est-ce que j'ai répondu à tous les points ?

I : Oui j'attendais pas forcément par rapport au covid donc t'es allé même au-delà des points.

Y7 : OK. Du coup, je retire la partie covid

I : Ahah non pas de soucis et si tout simplement si je te demande si tu penses bénéficier de travail de conditions de travail favorables. Qu'est-ce que tu peux me dire ?

Y7 : Oui, je pense que le secteur se porte bien, il est porteur et ça permet d'avoir un travail agréable et beaucoup de satisfaction. On tire beaucoup de satisfaction. En tout cas, Pour ma part. De concevoir des choses et de réfléchir ensemble. Enfin en équipe avec la maîtrise d'œuvre sur des projets. Ça donne la sensation de faire quelque chose de plus grand que soi.

I : OK. Et si je mets un petit peu la comparaison avec ce que tu as pu connaître en hôtellerie restauration traditionnelle, on va dire quand tu étais en cuisine, est ce que tu penses avoir aujourd'hui des conditions plus favorables et est-ce que, plus globalement, le secteur restauration collective et ingénierie ? Est-ce que tu penses qu'il

offre globalement des conditions de travail plus favorables que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?

Y7 : Alors, je pense que ce que j'ai vécu en hôtellerie restauration traditionnelle, c'est plutôt un rythme important, un peu comme celui-ci, mais plus déstructuré. On avait un rythme avec des jours, des jours fériés travaillés, des week-ends travaillés, des repos en semaine. Donc c'était, je dirais, qu'en charge de travail, c'était aussi important. Mais en rythme. Le rythme était beaucoup plus déstructuré, ce qui fait qu'on n'avait pas la possibilité de trouver, de trouver son propre rythme et de s'adapter à cette charge de travail. Ce qui fait qu'on était enfin moi en tout cas j'étais généralement plus fatigué parce que je n'avais pas cette possibilité de me reposer le weekend sur deux jours d'affilée, je n'avais pas forcément la possibilité de prendre des vacances quand je le voulais avec mes proches. Je ne pouvais pas forcément prendre mes jours fériés et partir en week-end faire des ponts. Il fallait vraiment être là sur les périodes où les gens se reposent, justement. En plus de ça, donc, d'une part, le rythme plus structuré en hôtellerie restauration, d'autre part, moins de reconnaissance. La cuisine, c'est un milieu où on n'a pas tellement d'échanges avec les clients si ce n'est dans les petits bistrot où t'as les cuisines ouvertes et là t'as des échanges de regards, des remerciements autour du bar. Là, il n'y avait pas ça et c'était plutôt de la production, un rythme intense et pas de retour sur son travail, si ce n'est ce que nous en disait les serveurs. C'était là-dessus où je m'y retrouvais moins. Et après ? Pour ce qui est des conditions de travail en termes de RTT et de rémunération de mutuelles ou d'avantages, j'ai plus d'avantages aujourd'hui dans mon travail. Je suis comment on pourrait dire. Après, on ne peut pas, on ne peut pas tout comparer. Mais si on compare la moyenne des gens de mon âge, de mon âge et de mon expérience en cuisine et la moyenne des gens de mon âge et à mon poste, en ingénierie de la restauration. Je pense qu'on a des conditions plus favorables pour vieillir en meilleure santé.

I : OK. Et quelles étaient du coup, tes motivations à l'entrée du master MIRC et quand tu es, et même et même aussi à l'entrée de la licence SAA. Et quel parcours tu envisageais à cette époque-là ?

Y7 : En entrée en SAA. Je n'avais pas d'objectif précis, uniquement celui de m'enrichir d'apprendre. Et ça s'est dessiné petit à petit, à force de à force d'avancer, ça s'est dessiné c'est à la sortie de la licence que je savais, ce qui me plaisait vraiment dans cette formation, mais je pense qu'au départ, je voulais. Je voulais être, enfin voir un maximum et j'ai continué à voir un maximum au fur et à mesure de mon parcours. Mais j'ai axé mon travail sur ce que je voulais faire ensuite. Plus. Plus j'avais, plus j'ai précisé sur quoi je m'investissais. Et ça aussi par mon, par la réalisation de mon mémoire.

I : OK. Et est-ce que ces motivations, justement, elles ont évolué au cours de la formation. Pourquoi ?

Y7 : Au départ, c'était. Au départ de licence c'était curiosité et début de master c'était professionnalisation. Fin de master c'était autonomie, prise de professionnalisation, Toujours sur la partie ingénierie depuis la fin de licence.

I : Ok, et justement, comment, pourquoi tu as choisi cet aspect ingénierie en fin de licence ? Et pourquoi avoir privilégié ça par rapport à la restauration collective, par exemple ?

Y7 : Ce n'était pas du tout défini au départ, en fait, c'est un heureux hasard, comme cette entreprise cet installateur d'équipements de cuisine était en train de recruter des stagiaires à l'ISTHIA. A la base, il me semble que c'était en plus une conférence qui était tenue par ce représentant national de d'installateurs d'équipements de cuisine pour les Masters 1 MIRC donc l'année, au-dessus de moi, et nous on était dans la salle d'à côté en licence SAA. Il me semble que les MIRCS ils étaient arrivés un peu en retard pour avoir des MIRC en stage. Ils étaient arrivés en janvier, je crois, pour des démarrages du stage en mars et du coup, il avait des places de vacantes et ils ont fait des recrutements au sein des SAA parce que les stages étaient en décalé par rapport aux mirc et donc qu'il y avait la possibilité de le faire avec. Donc, je pense, que je n'étais pas leur première. Je n'étais pas là. Je n'avais pas le profil de leur première intention, mais avec un entretien et une présentation d'une lettre de motivation et ben il s'avère qu'ils m'ont donné cette opportunité d'intégrer leurs bureaux d'études dans le Sud. Et j'ai vu. J'ai saisi l'opportunité par curiosité. Je te disais au départ ce n'était pas du tout écrit, je l'avais pas souhaité dès le départ, mais j'ai saisi cette opportunité. Il s'avère que je m'y suis plu et j'ai rencontré des gens qui m'ont donné goût à ça. Je pense que j'ai eu la chance de rencontrer les bonnes personnes et puis de m'en sortir plutôt bien. Donc petit à petit, voilà, j'ai décidé aussi de faire ma carrière comme ça, petit à petit dedans.

I : D'accord et du coup, tu n'as jamais tenté l'aventure, entre guillemets, restauration collective ?

Y7 : Ben la restauration collective. Je connais de par mon parcours de d'hôtellerie restauration. Je la connais de réputation et aussi d'échanges avec mes camarades. Il y en a certains qui sont allé faire leur stage en restauration collective. Je j'échange avec des gens de la restauration collective au quotidien. Je connais le milieu, je connais sa réalité. Ça ne m'a jamais trop attiré par. Ça n'a jamais trop attiré parce que je n'y suis jamais trop retrouvé par rapport. Je saurai pas trop l'expliquer. Je ne me retrouve plus dans la partie études que dans la partie opérationnelle. Et pourtant, et pourtant, au départ, j'étais plus un opérationnel, que j'étais plus dans la partie opérationnelle que dans la partie études, mais j'ai pris un peu de temps à connaître ce que j'aimais le plus. Donc j'ai essayé les deux, mais finalement, je préfère, ce que je fais aujourd'hui m'épanouit très bien. J'étais autant épanoui avant, mais en évoluant je m'épanouissais de moins en moins. Et puis aujourd'hui, je m'épanouis bien.

I : OK et du coup, qu'est-ce que c'est que tes camarades de resto co ont pu te dire par rapport à leur métier, etc. Qui aurait pu éventuellement te freiner, etc.

Y7 : C'est un milieu parfois ingrat, mais bon, c'est comme tous les milieux, il y a des bonnes choses et des mauvaises choses. Donc parfois, il y a peu de reconnaissance, des rythmes effrénés, des exigences importantes. Pareil, on retrouve certaines contraintes de la restauration commerciale. On se trouve des jours fériés travaillés, des weekends travaillés. Les horaires un peu déstructurés. Un peu moins quand même. On a des journées qui sont plutôt très tôt le matin et début d'après-midi, fin de journée en fin d'après midi, en milieu d'après-midi. Donc, je pense que c'est un milieu qui est un milieu qui est pas mal. Il y a de bonnes conditions ! Ce que j'ai pu en entendre par mes camarades et par les gens que je connais, ça plaît à certaines personnes. Je m'y suis pas retrouvé mais il y en a pas mal qui s'y sentent bien. Il y a un rapport humain. Il y a pas mal d'échanges et du management. Il y a des missions variées selon le poste auquel tu es en restauration collective. Tu peux tu peux être plus ou moins dans l'opérationnel et plus ou moins dans la gestion ? Je pense que chaque personne, au fur et à mesure, évolue et arrive à la place qui lui convient le mieux selon ses compétences et ses affinités.

I : D'accord ok. Par rapport à ton travail, tu n'as plus réellement de lien avec le terrain. Est-ce que c'est quelque chose qui est dérangeant, pour toi ?

Y7 : Non pas pas du tout je, j'ai plus ce lien de d'être dans une cuisine du matin au soir pour produire, mais j'ai ce lien avec le terrain par mes interventions, par des échanges avec les. Si tu veux, je te dis qu'il y a souvent besoin d'échanger avec les usagers ou les personnes exploitant le site. Il y a parfois besoin de les entendre et de comprendre leur réalité. Il y a toute une partie communication avec les cuisiniers. Qui fait que finalement, si je suis pas sur le terrain, j'ai quand même ce lien avec le terrain. Il faut que je m'y projette et quand on fait de la conception, il y a une partie projection. Si on réfléchit à comment on va et comment on va utiliser l'outil de production qu'on souhaite, quand on réfléchit à ça, bah même, si on ne produit pas réellement, on s'y projette. C'est comme si on n'y était finalement.

I : D'accord ok. Et donc, du coup, si je rebondis un peu, par rapport à ce que tu fais actuellement. Quels sont tes futurs objectifs professionnels ? Sur ton travail en lui-même.

Y7 : Je réfléchis. Là, pour le moment, je. Je vise à approfondir mes connaissances de l'ingénierie. A accompagner plus de projets en conception et faire aboutir des projets en réalisations à terminer des chantiers à rencontrer des problématiques. Mon but, c'est de rencontrer le plus de problématiques pour plus j'en résous plus je saurai résoudre. Il y a des projets variés, il y a des problèmes variés, mais sur le chantier, c'est souvent des problèmes récurrents ou des incompris récurrents ou des confusions qui sont qui sont assez similaires sur le projet. Donc, mon but c'est d'en rencontrer au

maximum et d'échanger au mieux avec mes collaborateurs pour prendre de leurs expériences. Parce qu'eux connaissent la partie fluide, la partie électricité, la partie, toutes les contraintes du bâtiment liées à leur rôle et d'échanger à propos de mes problématiques avec eux ça me permet d'avoir leur vision des choses et en mettant en contact avec le quotidien sur des projets communs et ben ça me permet quand, j'ai la responsabilité d'un projet d'avoir à m'instruire sur leur sur leurs compétences et donc à m'améliorer sur les pôles qui sont en lien avec la cuisine. Parce que la cuisine c'est des équipements, mais c'est de la plomberie c'est du chauffage, de la ventilation et de l'électricité. Parfois, c'est des objectifs en haute qualité environnementale. Parfois, c'est des contraintes de sécurité incendie. Parfois, c'est des normes liées aux normes du bâtiment. Donc, il y a vraiment une grande partie des compétences qui sont nécessaires pour gérer un projet qui se situe dans les autres pôles, les pôles techniques et qui se situent pas directement dans le pôle cuisine. Nous dans notre pôle on a la partie définition des équipements, définition du process. Ensuite, sur le chantier, ce qui compte, c'est aussi de connaître les contraintes qui sont liées à notre pôle et comment elle se formule dans les autres. Chez les autres bureaux d'études.

I : Ok d'accord. Et si je te ramène une fois de plus avant ton arrivée à l'Isthia, qu'elles étaient tes objectifs pros à cette époque-là ? Si on compare un petit peu.

Y7 : Travailler à fond, travailler à fond dans la gastronomie étoilée. Je visais les deux et trois étoiles Michelin. Donc, j'ai fait un deux étoiles Michelin et deux trois étoiles Michelin. Mon but c'était de continuer comme ça et ensuite soit devenir professeur en hôtellerie restauration, soit essayer bon, ça peut paraître prétentieux, mais j'aurais bien aimé essayer les concours de Meilleur ouvrier de France, mais plus tard, un des objectifs d'enfant.

I : OK et donc dans ta promo de l'ISTHIA, comment ça s'est réparti un petit peu les profils majoritairement dans la restauration collective, ou plutôt du bureau d'études ?

Y7 : En licence ou en master ?

I : En master

Y7 : En master c'était pas mal de restau co, pas mal de resto on était dans notre promo on était 3 à vouloir aller vers l'ingénierie et on était 14 de notre promo. Donc il y en avait 11 qui se dirigeait vers la resto co. Je pense que c'est pas forcément dû à un goût particulier pour l'ingénierie, mais plus due à une plus importante présence à une clinique et une plus forte propension à la présence des restaurations des sociétés de restauration collective dans l'école. Ce qui fait que finalement, ça paraît être, ça paraît être le parcours logique mais ça l'es pas forcément. C'est juste une histoire de rencontres, je pense. S'il y avait plus des personnes qui représentaient les métiers de l'ingénierie au sein de l'école, je pense qu'il y aurai plus de personnes qui envisageraient de faire un stage chez eux. Mais aujourd'hui, ce qui se passe, c'est

qu'on commence notre master ou notre licence avec des présentations de représentants de différentes entreprises qui ont des partenariats avec l'école et parmi cette parmi ses partenaires, je pense, que sans trop, sans trop risquer de me tromper quatre vingt pour cent d'entre eux sont des sociétés de restauration collective. On se retrouve avec beaucoup, beaucoup de projections de carrière sur des parcours en resto co, très peu de projections de carrière en société, en ingénierie de la restauration. Et la resto co a des atouts que l'ingénierie n'a pas forcément autant, comme le voyage et le voyage. Et des carrières sur 20 ou 30 ans dans la même boîte, mais sur différents, sur différents pays, sur différents, à différents postes, dans différents pôles ce qui fait qu'en fait, tu peux avoir avec la resto co ça c'est un des gros avantages c'est que tu peux avoir une carrière dans une seule boîte en faisant différents métiers et dans différents endroits et ce qui fait que, tu capitalises, t'évolue et du coup, tu finis, tu finis, tu atteins des postes et des conditions de travail qui font pas mal rêver je pense les étudiants à l'ISTHIA.

I D'accord. Est-ce qu'avant d'intégrer l'ISTHIA, tu avais reçu des enseignements autour de l'ingénierie ou c'était totalement inconnu ?

Y7 : Parmi mes formations, pendant le BTS on avait un module de 25h d'ingénierie de la restauration ou de 12h je sais plus. Mais ce n'était pas grand-chose. On étudiait surtout la partie normes du bâtiment. Plutôt la partie ERP ERT, et vite fait la loi MOP.

I : Donc c'était assez réduit en fait ?

Y7 : Ouais c'était vraiment on va dire les premiers pas. Mais on n'a jamais on n'a jamais communiqué le fait que c'était qui avaient un métier derrière. J'ai toujours considéré que c'était une compétence qui permettait juste d'être informé. On ne m'a jamais communiqué le fait que c'étaient des carrières qui se faisaient rien. Ca je l'ai appris, à l'ISTHIA.

I : La réelle découverte était à l'ISTHIA en fait.

Y7 : Ouais, ouais, je savais qu'il avait des choses à savoir, je les connaissais pas, je connaissais pas les choses à savoir. Mais. Mais on m'avait pas dit que c'était un travail.

I : Ok. Ensuite. Quels ont été les principaux enfin déjà est ce que tu as connu des freins à cette poursuite d'études, est-ce qu'il y a des choses qui, dans ta prise de décision de continuer, qui ont pu te freiner, tout simplement.

Y7 : Oui, il y a pas mal de mouvements de grève en 2019, l'année scolaire 2018 2019, pas mal de mouvements de grève au Mirail qui fait qu'on était un peu, on était un peu embêté dans notre rythme de travail en master. Il y a une partie des examens qui se sont passés à domicile pour l'attribution des master 1. Sinon, je pense que personnellement, je pouvais le faire financièrement parce que j'avais le soutien de mes parents, que j'avais un bon appartement j'avais pas un loyer à assumer. J'ai pu avoir

une vie étudiante plutôt confortable. En plus, j'avais capitalisé sur mon expérience en Angleterre, donc je n'étais pas non plus à la rue et par contre. J'ai vu des camarades qui eux ont rencontré. Pas mal de difficultés qu'ont dû assumer deux boulots étudiants à côté en parallèle pour pouvoir payer leur loyer et manger correctement la semaine. Moi, je n'ai pas été touché par ça. Il y a des gens qui l'ont été.

I : Et est-ce que du coup, je reviens un petit peu sur ce que tu disais tout à l'heure par rapport aux métiers de la restauration conception. Est-ce que tu penses qu'avec plus d'informations sur ces métiers, ça attirerait peut-être plus de monde, notamment depuis le lycée hôtelier ou même à l'ISTHIA ?

Y7 : Oui c'est clair que s'il y avait plus de, s'il y avait plus d'explications sur ce que c'était l'ingénierie et pourquoi on avait ce petit module de 25, de 12 ou 25h en BTS, peut-être que ça pourrait faire germer des réflexions de se dire : ah mais attend, c'est une loi qui existe. Et pourquoi pas la creuser, quoi ? Mais déjà. En bac pro. Je me souviens, qu'en BEP il y en a qui sont partis bosser, donc on était 20-25, en BEP, il y en a peut-être 5 qui sont sortis bosse. Donc on s'est retrouvé à 20 en bac pro, en bac pro il y en a 15 qui sont partis bosser, on était 5 à continuer en BTS, en BTS, il y en a, dans la promo de 25 élèves ont était 5 venant de bac pro. Parmi ces 25 élèves, il y en a 22 qui sont partis bosser il y en a 3 qui ont fait une licence. Et parmi les 3, qui ont fait une licence il y en a un qui a fait un master quoi. Donc, il y a une sorte d'écroulement comme ça au fur et à mesure des niveaux scolaires, qui fait que finalement, même s'il y a beaucoup, beaucoup de communication au départ. C'est très compliqué de faire aboutir quelqu'un à un master quand il est en bac pro parce que ce n'est pas du tout la finalité. Quand une personne vient en bac pro, c'est qu'il veut travailler. C'est des gens qui aiment le terrain et qui se projettent en général dans des discours où il y a je veux, je ne me vois pas travailler dans un bureau. C'est quelque chose qui revient. Le fait que ce soit une vocation, la cuisine, c'est pas quelque chose qu'ils voient comme un métier, mais plutôt comme une passion. Donc, c'est des choses qui incitent beaucoup des gens à aller travailler après, après leur diplôme, et très peu à continuer leurs études. Là où par contre, il y a vraiment un levier, c'est de la licence au master, parce que les profils de licence sont des gens qui, justement, ont cette idée en tête de continuer leurs études et pour certains, vont travailler. Ce n'est pas forcément parce qu'ils ne veulent, parce que ce n'est pas forcément parce qu'ils ne veulent plus du tout faire des études, mais parfois parce qu'ils ont des propositions par les entreprises qui les ont mis en stage, qui sont assez alléchantes et qu'ils ne voient pas mieux après leur master. Mais ça ne veut pas dire qu'il n'y a pas mieux. Ça veut dire qu'ils n'envisagent pas mieux. Et peut-être qu'en communiquant sur ce qui est envisageable en leur ouvrant des possibilités peut être que ça les inciterait à poursuivre en master en attendant une meilleure opportunité qu'il n'envisageait pas forcément.

I : D'accord ok. Dernière question. Dans quelle mesure votre parcours initial, ton parcours initial influe sur ton choix de carrière. Donc, en gros, ton passé en cuisine. Est ce qu'il a modifié des choses sur tes ressentis et sur ses décisions ? En fait.

Y7 : Oui. Quand on fait de l'ingénierie de la restauration, c'est pas de l'ingénierie, c'est de l'ingénierie dans le sens où on étudie la meilleure solution au cadre de la solution la plus adaptée au client dans le cadre le plus économiquement favorable. Ça c'est de l'ingénierie. On cherche des solutions, mais il y a aussi un rôle de traducteur parce qu'on a dans des projets. On a une équipe de maîtrise d'œuvre, un maître d'ouvrage ou un maître d'ouvrage, ou une équipe de maîtrise d'ouvrage. On a des usagers qui sont des personnes qui vont travailler et qui vont exploiter le site ensuite. Et le maître d'ouvrage n'est pas cuisinier. L'équipe de maîtrise d'œuvre, ils ne sont pas de, il n'y a pas de cuisinier dans une équipe de maîtrise d'œuvre. Ce sont des gens du bâtiment qui font des architectes, des bureaux d'études, de pilote de chantiers, etc. Et nous, on se situe là entre la maîtrise d'œuvre, le maître d'ouvrage et les usagers parce que on va définir un outil de travail qui va ensuite servir à des humains. Il y a des gens qui vont travailler avec ce qu'on fait, alors que par exemple, si on prend, si on prend une personne qui fait de la ventilation sa partie technique, elle va fonctionner seule. Et l'humain va intervenir quand l'humain va intervenir quand l'équipement ne fonctionne pas pour la maintenance, donc quand l'équipement ne fonctionne pas l'humain est là. Par contre, en cuisine, c'est l'inverse. Quand l'équipement fonctionne, l'humain est là et l'équipement ne fonctionne pas quand l'humain n'est pas là. Et c'est pour cela qu'on a ce rôle de traducteur entre ce que l'équipe de maîtrise d'œuvre prévoit, ce que le maître d'ouvrage a pour objectif et ce que les usagers veulent pour eux dans leur quotidien et nous on se situe à la frontière de trois de ces trois facteurs. Notre rôle, c'est aussi de faire comprendre aux clients que ce que veulent les usagers n'est pas forcément ce qu'il y a de plus adapté parce qu'il existe souvent des solutions non envisagées par les usagers. Parce que ce n'est pas juste, c'est pas dans leurs habitudes. Il faut faire comprendre à l'architecte que le maître d'ouvrage a des exigences techniques qui induisent des contraintes en terme, de contraintes architecturales qu'il faut prendre en compte et prioriser par rapport à l'aspect du bâtiment. Et il faut faire comprendre aux usagers que ce qu'ils ont vu, ce qu'ils considèrent être la meilleure solution, n'est pas forcément la meilleure solution aux yeux de tous. Et que quand on conçoit un projet, on ne conçoit pas sur deux ans ou sur cinq ans. On sait qu'il y a un turn over assez élevé dans les postes en restauration. Et souvent, les gens qui sont là au moment où le projet est conçu ne sont plus là au bout de cinq ou dix ans après que le projet ait été conçu. Ce qui fait que notre rôle de traducteur, mais aussi de préconiser des solutions qui correspondent non pas aux gens en place au moment du projet mais qui correspondront aux gens qui vont exploiter le projet tout au long de sa vie. Et en plus de ça, on doit prendre en compte les évolutions démographiques, socio sociologiques autour de ce projet. Et si on a des populations rajeunissantes des populations vieillissantes, des populations augmentantes ou

diminuantes, il faut qu'on puisse calibrer un projet. Il faut qu'on puisse concevoir un projet pour qu'il soit évolutif. Il y a vraiment tous ces paramètres qui sont plus de l'ordre de la communication que de l'ordre de la technicité qu'on doit faire intervenir dans notre quotidien.

I : OK, d'accord. Bon, tes réponses étaient très complètes, merci beaucoup. Est-ce que tu quelque chose à rajouter sur l'entretien global ?

Annexe M : Entretien numéro 9

Entretien avec un ancien de Master MIRC, travaillant aujourd'hui en cabinet de conseil en restauration.

Entretien réalisé le : 28/04/2020

I : intervieweur

Y9 : interviewé

I : Donc voilà donc l'appel est donc enregistré. Je vais retranscrire l'entretien qui aura lieu. Et bien sûr, tout sera anonyme. Les entreprises que tu pourras me citer, etc. Une étude sur les parcours de carrière des étudiants de Master MIRC, donc, avant leur arrivée en master et après leur insertion professionnelle. Donc si tu veux commencer par te présenter, nous rappeler ton parcours, du coup, d'un point de vue professionnel, scolaire, universitaire.

Y8 : Pas forcément pour l'instant les logiques pourquoi j'ai choisi là-dessus, plus directement le parcours ?

I : C'est comme tu sens si jamais tu anticipe des questions que je voulais te poser ? Ça sera tant mieux. Comme tu le ressens comme ça te viens.

Y8 : Ok bon alors Y8 là maintenant, ça fait trois ans que je travaille dans le cabinet de conseil, je reviendrai après sur ce qu'est notre cabinet de conseil de nos activités. Pour information, moi après, après le brevet, j'ai directement intégré un cursus professionnel dans lequel j'ai réalisé cinq ans en école hôtelière, trois premières années où j'ai fait le parcours classique école hôtelière, bac pro cuisine en trois ans avec le BEP qui était compris dedans donc là on est vraiment sur un cursus trois ans, professionnalisant qui a vocation à intégrer après le milieu professionnel. Pour ma part, j'avais plutôt des facilités en bac pro et j'avais la possibilité de pouvoir continuer les études. J'ai continué avec un BTS hôtellerie restauration, ce qui m'a permis d'acquérir de nouvelles compétences et après d'envisager d'autres perspectives de carrière, notamment au départ, j'avais pour ambition de m'orienter sur des études pour devenir prof de cuisine. D'où la nécessité de poursuivre des études un peu plus loin. Surtout, il y a eu des réformes qui sont passées peu de temps avant que j'arrive en BTS. Pour rappel, à l'époque, il me semble qu'il suffisait d'avoir une licence pour pouvoir après passer les concours et devenir prof de cuisine, notamment pour la partie bac technologique et BTS. Pour devenir prof dans un lycée technique, ce qui m'intéressait plus pour le coup qu'un lycée professionnel. Voilà en partie pour ça que j'ai continué sur le BTS. Puis après, j'ai eu la logique de me dire il faut que je pousse jusqu'au master du fait qu'il y avait eu la réforme qui était passée. Master pour devenir prof en

France, il y a deux endroits, soit Versailles, soit Toulouse. Donc je savais déjà que s'il je voulais devenir prof il fallait que j'aille jusqu'au Master soit à Versailles, soit à Toulouse. Et après j'ai identifié, au travers qu'il y avait un des représentants de l'ISTHIA qui était venu dans mon lycée hôtelier. Donc c'est au travers de lui que j'ai découvert l'ISTHIA dans un premier temps, puis après, j'ai compris rapidement comme quoi ils collaboraient avec l'ESPE de Ramonville. Où il y avait le master pour devenir prof. Avec pas mal de profs de l'ISTHIA qui enseignent aussi pour le master profs. Voilà. Donc c'est en partie pour ça que je me suis dit tant qu'à faire je vais directement intégrer l'ISTHIA en licence professionnelle. Ça me permettra d'avoir directement. D'avoir plus de facilités, plus de chances d'intégrer le master par la suite à Toulouse. Le raisonnement en fait jusqu'à la licence c'est à peu près celui-là. Après ma licence, ça s'appelait RCI à l'époque, ça doit plus s'appeler comme ça ? Restauration Collective et Ingénierie je sais pas quel nom il a maintenant ?

I : DGSA maintenant

Y8 : OK. Voilà. J'imagine que dans le contenu, on s'en rapproche. Donc là j'ai réalisé cette licence professionnelle d'un an à laquelle j'ai fait mon stage de fin de licence. Donc là ça a été un peu, un point déterminant dans le processus de décision. Si on peut appeler ça comme ça. Pour lequel en fait au départ si je veux après accéder aux Masters de professorat en cuisine il faut que je garde un peu le rythme sur la partie technicité culinaire que je n'avais pas pratiqué pendant mon année de licence. Donc je me suis dit tant qu'à faire il faut que je retourne dans des restaurants plutôt au format commercial pour pouvoir pratiquer donc au départ j'ai fait pas mal de candidatures, dans des belles maisons très traditionnelles, pour justement reprendre un peu le rythme sur ce point, sur la partie technicité culinaire, et en apprendre de nouvelles bien évidemment. Et c'est vrai que je me suis posé quand même pas mal de questions. Effectivement, il y a un intérêt de poursuivre ce type de stage pour accéder par la suite aux masters de professeur de cuisine. Mais en même temps, ça m'embêtait de, d'aller faire un stage comme celui-là, alors que j'étais quand même en licence et je n'allais pas forcément aborder tout ce que j'avais pu apprendre et intégrer pendant cette année de licence. Dans le même temps en même temps que je candidatais pour ce type d'établissement on a eu pas mal d'acteurs du secteur de la restauration collective qui sont venus faire des présentations tout au long de l'année. J'ai eu rencontré une des SRC qui m'a proposé un stage et bon pour le coup. J'avais candidaté. En même temps, en me disant bon je sème un peu partout et on verra bien. Et quand j'ai eu mon entretien j'ai changé un peu d'avis je me suis dit pourquoi pas aller découvrir un peu le secteur de la restauration collective ? Puis j'avais découvert que de manière très théorique au travers de l'année de licence et pourquoi pas les aller faire un stage là-dedans et voir ce qu'il en est surtout qu'il y avait vraiment des plus belles perspectives de carrière par la suite, de plus en plus, pour finir dans mon stage de fin de licence professionnelle chez une SRC, en tant qu'adjoint

responsable de secteur sur la région bordelaise. Donc là j'ai réalisé mon stage et à la fin de ce stage, ou plutôt en cours de stages, j'ai eu des réponses, j'avais candidaté pour plusieurs Masters. Dont les profs, ou j'avais été accepté. Donc j'avais le choix en fait soit de partir dans le master prof en plus sur l'option CAPET qui a vocation après à devenir prof justement dans les lycées techniques pour les progrès technologiques et les BTS. Donc, j'ai été pris, j'avais cette possibilité la de réaliser de réaliser le masters, et par la même occasion j'avais candidaté Masters, MIRC, donc qui est dans la continuité un peu de la licence professionnelle RCI à l'ISTHIA et il a fallu que je fasse un choix et effectivement ça n'a pas été forcément des plus facile parce que ça faisait depuis la fin du bac pro que j'avais en tête et en ligne de mire le fait que j'allais faire prof à la suite de mes études et par la même occasion, mon stage de licence en restauration collective, m'a beaucoup plus et laissé entrevoir de belles perspectives de carrière. Et donc en fait le choix que j'ai fait orienter sur le master MIRC les raisons notamment j'avais gardé contact avec avec un de mes professeur de BTS, qui été par la même occasion jury pour les concours de prof. Donc j'avais pas mal discuté avec lui ou je lui avais présenté un peu ma situation. En discutant avec lui bon j'avais déjà en tête plus ou moins mais lui ce qu'il m'a conseillé c'est de m'orienter plutôt sur le master mirc. Pour la simple et bonne raison, c'était que ça m'ouvrait plus de perspectives que prof. Effectivement, la problématique du Master prof c'est que du moment où tu l'as fait, ce master il te sert que pour devenir prof. T'apprends pas d'autres compétences en termes de pédagogie, d'encadrement t'apprends pas mal de choses à ce niveau-là, mais après t'es plus ou moins cloisonné, on va dire que le Masters MIRC t'ouvre beaucoup plus de portes à ce niveau là donc c'est en parti pour ça que je me suis orienté sur le Master MIRC. J'ai réalisé mes deux années de master en première année de master MIRC j'ai réalisé un stage dans la partie événementielle d'une filiale de SRC toujours en management comme j'avais pu le faire en tant que responsable secteur dans une autre SRC. C'était plus du management au même titre opérationnel. Avec des équipes mais dans l'univers, sport et les loisirs, l'événementiel. En 2016, l'Euro 2016 au Stade de France, qu'on a organisé en restauration grand public et Roland-Garros à l'époque c'étaient des gros contrats emblématiques qu'ils ont perdus. Après, en deuxième année de master bah j'ai choisi mon stage dans cabinet de conseil. La raison pour laquelle j'ai fait ce stage-là ? C'est un peu pour le coup. C'est un peu la thématique de mon mémoire de master qui m'a orienté vers ce stage. Pour rappel, le mémoire de, moi j'ai continué enfin la thématique de mon mémoire de master a été la même entre la première année et la deuxième année, j'ai souhaité poursuivre ma recherche sur la même thématique que j'ai pu, moi affinée. En soit c'était quand même sur la même problématique que j'ai poussé mon master, euh mon mémoire, c'était pour étudier les enjeux à autogérer ou externaliser la fonction restauration collective au sein de son établissement. Donc là en fait je m'adressais vraiment plus aux décisionnaires ça va être les services généraux d'une grande entreprise privée, comme pour les ingénieurs côté hospitaliers ou un élu dans les collectivités territoriales, alors là mon étude portait là-dessus sur l'étude du processus de décision et sur les enjeux

et les impacts de leur choix en termes de mode de gestion. Autant dire quand n'étudie ce type de problématique de problématique c'est pas forcément évident de trouver un stage et moi j'ai eu de la chance en fait c'est que en deuxième année de master. On a eu une conférence de la part du directeur du cabinet de conseil, un ancien de l'ISTHIA par la même occasion, et donc qui a présenté un peu ce que je vais faire par la suite, j'imagine l'activité était d'étudier les problématiques qu'elle traitées au travers de différentes études. Et puis, je me suis rendu compte qu'en fait ça collais totalement avec mon sujet mémoire parce qu'une partie de notre activité, c'est d'accompagner justement nos clients, des décisionnaires de tous segments confondus, dont la nature de la mission est de les accompagner à ce choix. Est-ce que je conserve, c'est souvent ça, c'est je conserve la fonction de restauration collective en interne, en mode de gestion internalisé, donc en autogestion ou est-ce que je m'oriente vers une sous-traitance, une externalisation de la fonction via un contrat type DSP ou un marché avec un acteur de la restauration collective, donc une SRC Elior, Compass, Sodexo, Api etc. Donc en fait c'est en partie pour ça que je me suis orienté sur ce stage-là. Je me suis dit en fait, ça colle totalement avec le sujet de mon mémoire et en même temps, c'est plutôt une branche d'activité de ce secteur de la restauration collective qui était assez différent de ce qu'on nous avait présenté jusqu'à présent. Et sur lequel, il y avait quand même pas mal de perspectives d'évolution pour le coup. D'un point de vue intellectuel c'est plutôt enrichissant, c'est pour ça que je me suis orienté sur ce stage-là. J'ai réalisé mes 6 mois, ouais c'est 6 mois en Master 2 de stage en cabinet conseil et pour le coup ça s'est bien passé. Je m'entendais très bien avec l'équipe. Ils m'ont proposé de m'embaucher par la suite. Maintenant, ça fait trois ans que je travaille pour eux. Voilà ce qui était du cursus scolaire. Après je sais pas si tu veux que je continue avec la partie plutôt professionnelle ou je présente l'entreprise.

I : On va y arriver petit à petit, au fil des questions. D'accord. OK, très bien. Du coup, aujourd'hui, on va être un peu dans l'aspect rythme de vie. Quel regard justement tu portes sur ton rythme de vie actuellement ?

Y8 : Le rythme de vie professionnel ou personnel ou les deux ?

I : Oui un peu les 2, comment ça se complète ? Comment ? Quels horaires tu fais ? Est-ce que ça permet de bénéficier de temps sociaux hors travail ?

Y8 Pour le coup. Effectivement, là ça me fait penser un peu à quelque chose. Ça a été un peu un élément que j'ai pas pas forcément évoqué, mais c'est important et ça reviens avec un peu le rythme de vie. C'est qu'effectivement pour avoir fait vraiment le cursus école hôtelière, on va dire jusqu'au BTS, j'étais voué plutôt à aller travailler en restauration plutôt traditionnelle, avec des rythmes de vie assez contraignants. Il ne faut pas se le cacher et c'est souvent difficile d'allier la vie professionnelle avec la vie de famille, la vie personnelle. Ça a été l'une des raisons pour laquelle j'ai voulu m'orienter vers le secteur de la restauration collective, ou en tant que prof pour

justement garantir un certain rythme, un cadre de vie personnelle plutôt satisfaisant ou du moins qui répondait à mes attentes, et mes exigences à ce niveau-là. Autant dire effectivement du moment après où on s'oriente, même qu'on est même plus dans une société de restauration collective. Les contraintes sont encore différentes parce que dans un cabinet de conseil, on a un rythme de bureau déjà c'est important de le souligner parce que voilà on travaille pas le week-end, on fait des horaires de bureau. Donc, on ne fait pas forcément, je parlais de rythme de bureau c'est 9h 18h donc c'est plutôt des rythmes satisfaisants à ce niveau-là et qui permettent de bien combiner la vie professionnelle et la vie personnelle. C'est un élément. Et après, au-delà de ça, on a quand même pas mal de déplacement ça c'est un des points. Il faut bien prendre en compte du moment où on est, c'est au même titre que quand on est en bureau technique c'est qu'on est quand même en déplacement. Si j'annualise c'est quand même 2 jours par semaine, ou je suis en déplacement sur toute la France ou à l'étranger, donc effectivement 2 jours dans la semaine ou je suis pas à la maison après c'est en même temps ça qui crée aussi une certaine dynamique et qui évite une routine au niveau du travail. Pour moi, c'est...Pour ma part, c'est un épanouissement professionnel qui contribue à l'épanouissement personnel pour le coup voilà.

I : OK. Donc, si tout simplement je te demande si tu penses bénéficier de conditions favorables. Qu'est-ce que tu réponds ?

Y8 : Pour ma part oui elles sont favorables. Il y a un bon respect entre les 2 et ma vie professionnelle n'empiète pas sur ma vie personnelle, et ça c'est important.

I : OK, d'accord. Bon, je vais là. La question qui suivait tu as déjà plus que partiellement répondu on va dire, c'est est ce que tu penses que la restauration collective ou l'ingénierie, ou même ton travail actuel offre des conditions de travail plus favorables que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?

Y8 : Bien évidemment, et encore plus quand on est sur un cabinet de conseil, bureau d'études techniques, ça je compare par rapport à la restauration collective. Il faut quand même avoir selon le secteur quelques contraintes, notamment sur le médico-social et la santé. On peut être amené à travailler le week-end sur ou sur l'événementiel comme quand j'avais fait mon stage, en SRC événementielle, on a des rythmes quand même assez soutenus. Et qui peuvent on va dire déborder sur le week-end. Après, effectivement, la restauration collective, dans son ensemble quand même offre un rythme de vie qui est plus favorable que la restauration commerciale ça c'est sûr.

I : OK, d'accord. Et je vais revenir un petit peu maintenant, sur ton entrée dans le master, donc, quand tu as fait ce choix de ne pas poursuivre en master de prof. Quelles étaient tes motivations à l'entrée de Master MIRC ? Quel parcours tu envisageais à cette époque-là ?

Y8 : Quand je me suis orienté sur le Master MIRC, c'est vraiment dans la dynamique d'aller vraiment travailler pour la restauration collective plutôt sur la partie management quand même, parce que ça, c'est important que le Masters MIRC, il offre deux voies on va dire avec une partie très axée sur l'ingénierie et la conception de la restauration. Ça, c'est quand même du bureau des techniques ou équipementiers. Après, on a une deuxième grande partie où on est vraiment plus sur du management. Et là ça a plus vocation à intégrer soit des sociétés de restauration collective ou soit aller travailler sur de l'autogestion. Mais dans tous les cas sur du management plus ou moins opérationnel en fonction du poste qu'on occupe, voilà donc. Pour ma part, je suis parti sur cette philosophie, j'ai fait mon stage de licence en SRC. J'avais découvert ce milieu qui était très enrichissant pour moi. Moi j'avais vraiment cette volonté de continuer à travailler sur la partie plutôt management. Pour cette raison que je me suis orientée sur mon stage de première année de master en SRC, parce que je voulais voir un autre des grands acteurs de la restauration collective externalisée et après ? Comme j'ai pu te le dire sur le Master 2, ça a été pour le coup une vraie opportunité du au réseau de l'ISTHIA. Qui commence quand même a pas mal s'étouffer, ce qui m'a permis de faire la rencontre de mon directeur actuel. Et si je n'avais pas eu cette opportunité, je me serais sans doute orienté sur l'occupation d'un poste pour l'une des sociétés de restauration collective, ça c'est sûr.

I : OK. Donc c'est vraiment cette rencontre entre guillemet qui t'as vraiment fait changer ta motivation en cours de master, c'est vraiment ça qui t'a fait bifurquer vers cette voie-là ?

Y8 : Ouais qui m'a fait changer mais qui en même temps m'a fait découvrir la profession parce que pour le coup, où je me situe, nous on est un peu. C'est là que l'activité de notre cabinet on n'est pas sur du technique donc on est pas sûr de la pure ingénierie, comme on peut le voir à à l'ISTHIA et comme est l'activité de pas mal de bureaux d'études techniques. Donc, on est sur une activité qui permet justement d'allier un peu des deux. On va avoir cette fonction de conseil, c'est à dire qu'on va aller accompagner les différents établissements. Mais en même temps on ne va pas être sûr de l'opérationnel c'est à dire qu'on va être entre les deux. On va apporter cette vision du métier plutôt opérationnel de management, on va les accompagner à faire à rédiger des marchés et des contrats. On va faire du suivi contractuel, on va faire des études d'opportunités de faisabilité, diverses études de ce titre, mais on ne va pas être sur du technique. Donc en fait ça permettait quand même d'allier un peu les deux, je restais quand même sur la branche management. Je n'étais pas totalement perdu. C'est une profession qu'on découvre très peu en fait au travers du cursus de l'ISTHIA. C'est un marché de niche. Il faut dire aussi.

I : Oui, qu'il y a moins de postes que dans les deux grandes parties qu'offre le master quoi.

Y8 : C'est un peu entre. Ça se situe un peu entre les deux et ça, on touche un peu aux deux. Parce que, mine de rien, on travaille avec des bureaux techniques aussi. On a besoin de la compétence technique, notamment sur la programmation ou la concession bah là effectivement nous on travaille avec des cabinets partenaires. Nous, on est un peu entre les deux. C'est pour ça on va dire qu'on est un peu l'intermédiaire entre les deux professions de management et l'ingénierie et en même temps le donneur d'ordre qui va être soit un centre hospitalier, soit une école, un grand groupe privé. Peu importe.

I : OK. Et quand tu as décidé, tu m'en a déjà un petit peu parlé mais, j'aimerais bien approfondir le point. Quand tu as décidé de poursuivre tes études, donc d'intégrer le master mirc. Quelles ont été les principaux freins à cette poursuite d'études ? Des choses qui t'ont fait hésiter à te dire : le MIRC oui, mais.

Y8 : A vrai dire, du moment, ça dépend quand tu sous entends à partir de la licence ou à partir du master.

I : Oh ben les 2 j'ai envie de dire

Y8 : Bon, on va dire que j'ai pas trop réfléchi. Effectivement quand je suis sorti du BTS, j'avais en tête d'être profs. La question ne s'est pas trop posée, même si je pouvais avoir des freins, effectivement. Moi, je suis originaire de Haute-Savoie, j'ai fait mon BTS à Grenoble, donc j'avais déjà un peu bougé. Mais effectivement, aller jusqu'à Toulouse, où aller jusqu'à Versailles, c'était 2 possibilités que j'avais si je voulais après intégrer le master prof, j'avais plus le choix de bouger, donc j'étais obligé. Donc en soit, la question ne s'est pas forcément enfin ce frein-là, c'est pas forcément posé parce que dans tous les cas je n'avais pas le choix. Donc je me suis pas posé 30000 questions à ce niveau-là. Et après ça a été plutôt quand même une logique très, très rationnelle. C'était un moment de se dire où est ce qu'il est l'objectif il est ou c'est soit Toulouse, soit Versailles. Et donc en fait après, j'ai construit tout mon processus de décision. J'ai mis les moyens en place pour atteindre cet objectif. Mais il n'avait pas de véritable frein si c'était ça ta question.

I : OK d'accord. J'avais une question, mais du coup, étant donné que tu es entre les deux, c'est un peu compliqué. Pourquoi avoir fait le choix de carrière que tu as fait aujourd'hui ? Plutôt que d'avoir intégré soit l'ingénierie soit la restauration collective ?

Y8 : L'ingénierie de toute façon je m'y serai pas orienté du fait que j'avais fait aucun, mon stage de licence et mon stage de master 1 n'avait pas été réalisés en ingénierie donc pour moi j'avais mis de côté même si c'était intéressant et pour le coup les divers projets qu'on a pu aborder au travers des deux années de master. Je m'y suis impliqué à 100% parce que c'est quand même des compétences que même si je n'ai pas pu les y pratiquer en milieu professionnel, qui sont très enrichissantes et qui te servent dans tous les cas, que tu sois dans une société de restauration collective ou au poste que

j'occupe actuellement, c'est important d'avoir cette vision-là dans tous les cas. Donc, je l'ai pas forcément mis de côté. Mais c'est vrai que la voix ingénierie, pour moi, c'était pas vers cela que j'allais m'orienter. D'autant plus de par mon cursus quand même, bac pro et BTS, et même licence, on est quand même très formatés sur du management et plutôt sur la partie restauration. J'avais envie de garder et de conserver cette compétence et de travailler là-dedans parce que pour moi c'était quelque chose qui aussi fait. Du moins, c'est un des points que j'apprécie dans mon métier. On a quand même un peu moins en ingénierie en ingénierie. On est quand même mis de côté. C'est du travail de bureau, mais on n'est pas sûr de la partie opérationnelle et de management qu'on a dans mon métier ou dans une société de restauration collective. Voilà pourquoi je n'ai pas fait, pour répondre entièrement à ta question pourquoi je me suis pas orienté sur du pur management ? C'est une question d'opportunité pour le coup et ça permet quand même, une de nos activités c'est du suivi contractuel. C'est à dire qu'on va accompagner déjà dans un premier temps, notre client je vais prendre un exemple type. Par exemple, une entreprise on est l'assistance à la maîtrise d'ouvrage de l'entreprise, c'est 130 restaurants sur toute la France, restaurants dédiés à son personnel donc c'est de la restauration d'entreprise. Ils ont fait le choix d'externaliser à %100 la fonction restauration. Ils ont rédigé un contrat pour lequel on les a accompagnés. Dans un premier temps, on les a accompagnés à la définition du besoin. Quelles sont les attentes d'Orange en termes de restauration ? Quelles sont les délimitations des charges ? C'est-à-dire qui prend en charge la maintenance ? Si on prend en charge les fluides, etc. C'est une délimitation de charges ? On a défini des prestations qualitatives qu'est-ce que vous voulez en termes de qualité de produits, en termes d'approvisionnement, bah moi je veux que tous les restaurants il y ai tant de pourcent de produits locaux, tant de pourcent de produits bio etc. Déjà, dans un premier temps, on les accompagne là-dessus sur la définition de leurs besoins. On va rédiger un cahier des charges, un contrat avec le cadre économique. Quel est le montage économique qui va permettre d'exploiter les restaurants ? Après, on va mettre en concurrence divers acteurs de la restauration collective Elixor, Compass, etc. Qui vont répondre qui vont faire une offre qu'on va analyser et après on va sélectionner le candidat ou les candidats qui ont fourni les meilleures offres et on va attribuer le marché. Ils ont fait le choix de diviser les 130 restaurants, de les répartir sur la gestion de 6 acteurs qui sont les principaux acteurs de la restauration collective externalisée. Après ça, en fait nous, on a développé un outil, c'est un outil, une plateforme qui permet d'avoir un suivi contractuel, c'est à dire qu'on va réaliser des contrôles sur site où on va remplir des questionnaires une sorte de quizz, qui reprend l'ensemble des engagements contractuels qu'a pu prendre le prestataire donc tel restaurant géré par telle SRC. On va aller parcourir l'ensemble des points du cahier des charges. Vous avez vendu ça. Vous êtes à un taux de conformités de 80% donc ça veut dire que l'entreprise actuellement. L'utilisateur final l'utilisateur va payer un repas à tant d'euros pour ce service là et actuellement ce que vous avez vendu vous êtes à 80% de conformité avec ce sur quoi vous vous êtes engagés donc

il y a quand même cette notion de management contrat et du respect des engagements que l'on retrouve aussi quand on est responsable de secteur chez un grand groupe. Quand t'es responsable de secteur, Elior Compass, Sodexo, une des grandes activités du responsable de secteur c'est de s'assurer justement sur les différents comptes clients qu'il peut avoir sur son secteur d'activité bah si ces engagements contractuels, sont respectés. Et s'il arrive à justement jauger on va dire entre je respecte mes engagements, mais en même temps, je ne perds pas d'argent voire je gagne de l'argent sur ces contrats. Et comment je fais pour on va dire naviguer entre les deux. Donc en fait mine de rien, l'une des activités que j'occupe actuellement ? Il y a quand même des activités similaires avec ce que j'aurais pu faire si j'étais sur du management pour une société de restauration collective.

I : Ok d'accord. Et dans ton travail au quotidien, tu m'as dit que tu déplaçais deux jours par semaine en moyenne et est-ce que tu considères garder une part d'opérationnel réellement dans ton travail, pas tout, et sinon est-ce que ce lien terrain à une importance pour toi ?

Y8 : Pour moi il l'est, du fait que j'ai réalisé quand même 5 ans d'études très opérationnelles pour le coup, pour moi j'apporte vraiment quelque chose aussi et je me démarque par rapport à certains de mes collègues. Pour ma part, aller dans une cuisine aller discuter avec des cuisiniers et avoir une analyse précise de ce qui est réalisé, la prestation. On va dire j'ai ce plus là, parce que j'ai travaillé en cuisine donc l'analyse je l'ai, je l'ai déjà et c'est un point effectivement qui est important et qui en plus conservé à ce niveau-là, et effectivement du moment où on était en déplacement, en partie quand je suis en déplacement deux jours par semaine dans des restaurants. Donc pas forcément toujours en cuisine et aller vérifier que ce soit le respect des normes d'hygiène de l'état de vétusté d'un restaurant ou d'une prestation alimentaire, ça va être aussi d'aller rencontrer nos interlocuteurs dans les bureaux, etc. Mais mine de rien, on va dire que ce lien terrain il se fait au travers des déplacements. J'en ai à peu près deux jours en moyenne par semaine. Ça me permet de justement concilier on va dire travail de bureau et travail de terrain opérationnel. Donc pour moi, du moins c'est le bon compromis.

I : D'accord ok. Et si on revient un petit peu sur cette dualité quand on évoque alors entre la restauration collective et le bureau d'études. Est-ce que tu peux me citer comme ça les avantages et inconvénients de chacune des carrières et peut être en incluant aussi ta vision de ton métier à toi ?

Y8 : D'accord. J'ai plutôt je te dirai les avantages de mon activité, plutôt les trucs qui différencie avec du pur management en restauration collective. Un des gros avantages, c'est que pour le coup moi je touche à tous les secteurs d'activité, autant du médicosocial, de la santé, que du social pur et dur que de l'enseignement primaire au supérieur, de l'entreprise ou de l'administration. Autant dire même du commercial.

Autant dire que cela permet d'avoir une vision plus beaucoup plus large de la profession et du secteur de la restauration et là je parle même de secteur restauration hors foyer. Et ça je m'en rends bien compte pour avoir contact encore avec pas mal de mes camarades de licence et de master qui eux ont fait des choix un peu différents que le mien, que ce soit une orientation sur du technique ou une orientation sur plutôt du management opérationnel ou des postes chez divers grands acteurs de restauration collective. De par la nature de mes missions j'ai une vision qui est beaucoup plus large que la leur. Pour dire sur du management opérationnel on a souvent la tête sous l'eau et ça c'est important, on gère l'urgence la plupart du temps, on a peu de temps malheureusement pour prendre du recul sur la profession et sur les réalités du secteur que moi métier on est quand même sur un rôle de conseil, donc on fait aussi beaucoup de benchmark, qui est beaucoup de veille sur le secteur, beaucoup de documentation. C'est tout bête mais même au bureau on est abonné à l'ensemble des magazines professionnels etc. Donc ça fait partie du travail on va dire de se documenter de voir ce qui évolue et ce qui se fait ailleurs. Donc en fait ça c'est une des grandes différences entre les deux parcours, c'est que je souhaite qu'on endosse un rôle de conseil auprès de différents clients. On est obligé d'avoir cette vision plus large, de prendre du recul par rapport à ça et au-delà de ça du fait que mine de rien quand on est en déplacement on rencontre des interlocuteurs qui sont très différents ou il faut avoir une adaptation. Ça va du directeur d'un centre hospitalier universitaire au petit élu d'une commune de 1500 habitants. Donc on est sur des discours qui doivent être adaptés, des objectifs qui ne sont pas les mêmes, des attentes non plus, qui sont pas les mêmes. On va dire que ça permet d'avoir une vision plus large, je pense l'élément le plus important de différenciation, en tous cas, et qui est une vraie force dans mon métier actuel, par rapport à du management opérationnel pour la restauration collective, je pense que c'est vraiment la grande différence. Je voudrai juste rajouter un point faible. Par contre, ce qui est normal c'est que dans mon activité on est beaucoup plus autonomes. On va travailler avec des collègues sur des projets. On va être à deux ou à trois maximums. Il n'y a pas cette logique de management qu'on peut avoir. Par contre, si on est en restauration collective pure et dure où là effectivement, mes collègues de promo eux gèrent des effectifs où sur leur secteur parfois c'est une centaine de personnes, une centaine de collaborateurs donc effectivement sur ce point-là ça c'est quelque chose qui pourrait me manquer c'est le management d'équipe, ça je l'ai pas du tout pour le coup.

I : OK, d'accord. Quels sont tes futurs objectifs professionnels ?

Y8 : Pour l'instant, en fait je n'ai pas une vision sur le long terme c'est compliqué. Après je peux avoir une vision sur le moyen terme. Mes objectifs sont de continuer à travailler dans le cabinet. Mine de rien c'est ma première expérience professionnelle hors stage et pour laquelle trois ans qui m'ont permis d'aborder pas mal de choses, d'évoluer déjà dans l'entreprise. De gagner fortement d'autonomie en termes de

gestion, de projet et tout je suis quand même assez autonome. Il y a tellement de choses à apprendre. Les projets sont tellement multiples et divers que l'on n'a jamais fini d'apprendre. Moi, je me fixe encore un objectif à minima, de rester au moins 2/3 minimum, de manière à avoir 5/6 ans d'expériences déjà. Et après pour ma part, il y a un point sur lequel j'aimerais bien m'orienter par la suite et qui est en lien on va dire ça reste de même nature que ce que je fais un peu actuellement. Où effectivement je joue un peu l'intermédiaire entre la société de restauration collective et le client. Ben là ça serait plutôt de m'orienter sur un rôle plutôt de commercial pour une société de restauration collective c'est à dire être plus sur du développement commercial chez un Elior, un Compass, Sodexo ou un autre. Ce qui est le rôle d'un commercial c'est d'aller faire de la prospection et surtout d'aller répondre aux appels d'offres donc montage d'offres que ce soit sur de la partie qualitative, organisationnelle c'est à dire combien je poste de personnes pour ce restaurant-là ? Pour que ça réponde en productivité, pour que ça réponde aussi à un maintien convenable de l'effective donc voilà c'est assez global. Pour finir, ça revient aussi un peu à une de nos activités comme j'ai pu te le dire nous une de nos activités c'est la rédaction de cahier des charges et de l'analyse d'offre. En fait le poste que j'occupe actuellement bah c'est de me mettre à l'opposé justement, où c'est moi qui réponds maintenant après à ces offres. Donc en fait pour finir c'est un poste qui est plus ou moins proche quand même de l'activité que j'occupe actuellement, mais qui permettrait d'avoir ce côté un peu challenge, que représente l'activité commerciale avec des objectifs, ça serait je pense après sans aucune certitude mais ça serait peut-être un de mes objectifs à moyen terme.

I : Je vais te ramener sur tes études encore une fois, comment se répartissaient les collègues de promo ? Ceux qui sont partis plutôt en bureau d'études et ceux plutôt en restauration collective, c'est une majorité ?

Y8 : Pour répondre à ta question. Pour m'y être intéressé un peu. Il semble que le pourcentage de la proportion d'étudiants qui s'orientent sur de l'ingénierie ou sur du management un peu moins pour ma promo. C'est quand même une majorité sur du management par rapport à de l'ingénierie et ce qui est assez paradoxal quand on se rend compte sur le contenu de la formation MIRC il y a quand même, il me semble enfin moi c'est mon avis peut-être que ça a évolué entre temps mais il y a quand même une plus grande proportion de cours liés et de projets liés à de l'ingénierie que à du management pour le coup. Alors que moi pour ma promo en tout cas, c'est une majorité d'étudiants qui s'orientaient sur le management. Après je sais pas depuis trois ans peut-être que le programme de formation a évolué quelque peu, mais moi il me semble même, en terme de projet, on avait quand même beaucoup plus de projets d'ingénierie. Après pour revenir au programme de formation de l'ISTHIA pour le management c'est qu'il y a une partie du management qui s'apprend qu'au travers du contact professionnel. Le management, les cours théoriques de management

contrairement à l'ingénierie. Il y a quand même pas mal de choses sur lesquelles plancher avant d'avoir fait le tour.

I : Et du coup, comment t'expliques cette raison ? Pourquoi ? Pourquoi les étudiants semblent bouder les métiers de bureau d'études à ton avis ?

Y8 : Après, tout dépend aussi du cursus avant d'intégrer le Master de l'étudiant parce que pour ceux qui ont fait le même cursus que le mien, on va dire pour ma part moi c'était une volonté d'intégrer le secteur de la restauration et pour avoir fait de la cuisine, etc. Du moment, ou on arrive sur de l'ingénierie, on s'en éloigne fortement alors que quand on est sur du management on conserve quand même quelque peu une réalité opérationnelle. On va aller dans les restaurants, on va aller gérer nos équipes pour une finalité et la finalité, c'est quand même la cuisine et le service. Donc, je pense que ça peut être une des raisons, mais c'est une raison qui peut s'expliquer ou du moins qui tient la route que pour ceux qui ont fait le même cursus que le mien, qui ont fait avant une voie très école hôtelières après des personnes qui intègrent le master et qui avant n'ont pas vraiment réalisé d'expériences professionnelles liées à la restauration, qui est un secteur qu'ils découvrent pour eux je ne pourrai pas t'apporter forcément d'explication. Après, je pense, pour eux, c'est plus facile quand même de s'orienter sur de l'ingénierie. Parce que c'est une matière qu'on découvre assez tardivement, dans le cursus, on la découvre, soit à partir de la licence ou du master et pas avant. Donc ça ça peut être un point. Après, parce que même moi, dans les gens de ma promo avec qui j'ai quand même gardé les bons contacts qui sont toujours restés dans l'ingénierie, j'ai les 2 cas pour le coup, j'en ai un qui avait fait le même cursus que moi, qui a fait un bac pro et un BTS et qui s'est quand même orienté sur de l'ingénierie et un autre qui était en reconversion, donc, mais lui qui avait fait à l'époque en tant qu'équipementier frigoriste, donc lui c'était assez logique qu'il s'oriente vers l'ingénierie pour lui. Mais après, s'il y a une science exacte par rapport à ça je ne sais pas mais je pense qu'une des questions que tu te poses pour ton mémoire c'est celle-ci, donc c'est bien qu'il y ai des gens qui posent la question. Mais moi, je ne pourrai pas t'apporter de réponse en tout cas

I : OK. Et est-ce que sur l'aspect ingénierie, justement tu en avais eu connaissances avant ton arrivée à l'ISTHIA, est-ce que tu avais eu des enseignements portant sur ces sujets-là ?

Y8 : J'ai pas très bien compris ta question ?

I : Est-ce qu'avant d'arriver à l'ISTHIA notamment, je pense au BTS est-ce que t'avais déjà entendu parler de l'ingénierie ?

Y8 : Je pense voir ce sur quoi tu me questionne, là, effectivement en BTS je ne sais pas si tu en as connaissance mais je pense que tu dois savoir, en BTS, si tu es en option B art culinaire de la table. Effectivement, il y a un module ingénierie qui

représente en termes d'heures de formation, c'est très faible. Et l'image que j'en ai, c'est qu'on voit quand même très peu de choses et c'est de l'ingénierie, mais qui est liée en plus, dans un contexte très restauration commerciale. On y voit les fondamentaux de la maintenance ; qu'est-ce que la différence entre la maintenance préventive, et la maintenance curative. Mais ça doit s'arrêter à peu près à ça. Je ne pense pas que ce soit cette formation qu'on voit en BTS, qui va créer on va dire, une vocation. En tout cas je reste assez pessimiste par rapport à ça. Mais avant le BTS par contre, en BAC, ça en BAC pro on en voit pas peut être bac techno ça je sais pas.

I : Et justement tu me disais susciter des innovations. Est-ce que tu penses qu'avec une meilleure information sur ces métiers, est-ce que plus de personnes pourraient y travailler après en amenant les choses différemment peut-être ?

Y8 : Alors là, la réponse je vais te l'apporter en 2 temps. Oui, effectivement, oui. Je pense que ça pourrait parce que ça serait le rôle même du BTS d'apporter cette vision là et de le montrer comme quoi il y a d'autres professions qui s'ouvrent et qui s'intègrent dans le secteur de la restauration. Ça c'est vrai, ça c'est un point et je pense que le rôle du BTS peut-être est là aussi de, susciter aussi plus d'intérêt par rapport à ce secteur qu'est l'ingénierie parce que dans mes souvenirs, place que la formation avait pour mémoire en BTS, elle est quand même très faible et en plus même ça se partage un peu la part belle avec aussi tout ce qui va être la partie hébergement et parce qu'en fait en termes de d'examen en fin de BTS, c'est un tirage au sort des profs. C'est soit, cette année-là l'épreuve elle est sur l'hébergement soit cette année-là elle est sur l'ingénierie. Ce qu'il faut bien prendre en compte c'est que même. Moi, à l'époque où j'ai fait le BTS, l'ingénierie c'était un cours qu'on avait avec très peu d'heures de formation. Et au-delà de ça, on ne savait même pas si on allait être évalué en fin de BTS sur cette activité qui est l'ingénierie. C'est déjà compliqué on va dire de créer des vocations qu'on place à ce niveau-là, on va dire, l'ingénierie. Donc ça c'est le premier point et le deuxième point, c'est que l'ingénierie, quand même, en restauration, elle, est quand même à part si on s'oriente sur de l'équipementier, mais autrement l'ingénierie elle est quand même fortement liée plutôt au secteur de la restauration collective, là où il y a le plus de projets et de gros projets. C'est un point qui est important c'est qu'en BTS autant dire que la restauration collective, le secteur de la restauration collective, on en parle très peu, voire pas du tout. Ce qui est très dommage parce que ce qui est triste en France y a très peu, enfin à une époque il y a eu une formation, BTS liée à la restauration collective qui a été arrêté. Mais maintenant, il y a un seul et même BTS, enfin il y en a deux options A et option B en restauration et ce BTS porte presque uniquement sur de la restauration collective. Alors que, quand on voit les chiffres du marché de la restauration hors foyer beh c'est là qu'on se rend compte qu'il y a un fort décalage entre la formation et la réalité du marché, et la demande du marché aussi parce que mine de rien la restauration collective ça pèse presque la moitié du poids du marché de la restauration hors foyer.

Et c'est pas pour autant qu'elle représente la moitié de la formation en BTS, elle ne représente rien. Il y a une vraie déconnexion entre les programmes de formation d'un côté. Et la réalité du marché de la restauration et des attentes de ce marché. Voilà c'est ça une des gros problématiques. C'est un point important, c'est qu'il n'y a pas de formation qui répondent avant la licence et le master qui sont à l'ISTHAI il n'y a pas de formations qui répondent aux attentes du secteur de la restauration collective. Ça c'est une des grosses problématiques. Autant dire que pour revenir à l'ingénierie beh en BTS, en fait l'ingénierie déjà ça ne représente pas grand-chose mais au-delà de ça en plus on l'aborde qu'au travers de la restauration commerciale. Et ce n'est pas l'ingénierie en restauration commerciale qui est le plus présent dans le secteur de l'ingénierie globale de restauration. Donc c'est déconnecté

I : Oui, tu as déjà aussi répondu un peu au début, peut-être juste pour préciser dans quelle mesure ton parcours initial a influé sur ton choix de carrière ?

Y8 : Après moi ça a été assez rapide, c'est vrai que quand je suis sorti du collège j'avais déjà en tête de vouloir travailler dans la cuisine. Au début j'ai voulu être cuisinier. Et après ça a évolué petit à petit et c'est un peu à force de découvrir les possibilités qui s'offraient à moi. Dans tous les cas en fait moi dès le départ. J'avais cette vision de travailler dans le secteur de la restauration et plus spécifiquement sur la partie cuisinière. Après, effectivement, ça a évolué plus ou moins. Mais, le fil rouge est toujours le même, ça restera la restauration. Et je le suis depuis le début. Ça a été ça mon fil rouge. Après, je ne pense pas qu'il y ai d'autres éléments.

I : Ok. Et ben là je t'ai posé toutes les questions que je souhaitais, est-ce que tu as des choses à rajouter par rapport ce qu'on a pu se dire ?

Y8 Pas forcément

Annexe N : Guide d'entretien à destination des étudiant

Thématique/ Hypothèse	Question	Point à renseigner
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	Type de Bac Etudes Post Bac Stages Expérience professionnelles
Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »	Qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre le MASTER MIRC ?	Comprendre les raisons du choix du master MIRC ? Evaluer un lien avec les expériences passées ?
	Qu'est-ce que cela implique d'un point de vue personnel ?	Evaluer les changements de vie que cela a pu engendrer dans la vie des étudiants et les projections futures
	Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	Perception des conditions de travail en hôtellerie restauration traditionnelle ? Retour sur d'éventuelles mauvaises expériences si l'individu a travaillé dans ce secteur Vision sur les temporalités travail/ hors travail
	Etes vous aujourd'hui satisfaits de cette poursuite d'étude ?	Mesurer la satisfaction et les apports du Master auprès des étudiants ?
	La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ? Quelles ont-été les pricipaux freins à celle-ci ?	Mesurer les freins qui ont pu s'opposer à cette poursuite Comprendre pourquoi certains individus décident de ne pas poursuivre

Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?	Pourquoi avoir choisi une carrière en ingénierie plutôt qu'en restauration collective ?	Raison du choix de carrière Comprendre les raisons qui ont poussées à ne pas choisir telle ou telle carrière Sentiment d'appartenance
	Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières		Comprendre la perception de l'individu sur l'ensemble des métiers Approfondir la raison du choix Mesurer les informations dont dispose l'individu sur les métiers
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?		Percevoir comment l'individu se projette Comprendre les possibilités de carrière et d'évolution dans la voie choisie
	Comment se répartit les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?		Confirmer le fait que plus d'étudiant vont en restauration collective Comprendre ce qui attire dans chacun des carrières Comprendre ce qui peu pousser les étudiants à préférer la restauration collective
	- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?		Mesurer la connaissance sur l'ingénierie de l'individu avant son arrivée à l'ISTHIA Comprendre si cela influence le choix de carrière futur

Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le choix de sa carrière	<ul style="list-style-type: none"> - Quels ont donc été les principaux freins à une poursuite de carrière en BE ? - Pensez-vous qu'avec plus d'informations sur les métiers de restauration, Plus de personnes y travailleraient ? 	<p>Comprendre les freins à la carrière en BE Voir si le passé des étudiants détermine la moins forte présence des étudiants en bureau d'étude.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ? - Quels étaient vos objectifs professionnels à l'ISTHIA, ont-ils évolués en cours de formation ? 	<p>Comprendre si certaines compétences, perceptions, rencontres, ethos, et valeurs des métiers ou études précédentes ont influencés le choix de carrière en sortie d'étude</p>

Annexe O : entretien numéro 10

Entretien avec un étudiant de Master MIRC de l'ISTHIA

Entretien réalisé le 11 janvier 2020

X : interviewé

I : interviewer

I : Bonjour, petit rappel, l'entretien sera anonymé et ne sera pas divulgué à n'importe qui, ne t'en fait pas, euh, la retranscription, si jamais ça t'inquiète

X : ah merci bien

I ; et dans tous les cas ton nom n'apparaîtra pas ainsi que les gens que tu pourras nommer au cours de l'entretien. Euh donc on va commencer tranquillement euh tu peux juste présenter, nous rappeler ton parcours ta formation et les métiers que tu as pu occuper etc...

X : alors je m'appelle X, j'ai fait un BTS hôtellerie restauration à Toulouse à Purpan option A, euh

I : option A ?

X : option A Management, non c'est pas ça (rire), euh c'est euh, option A c'est Gestion et ? Management et gestion c'est pas ça ?

I : Marketing ?

X : Marketing et gestion ouais, ça, avant j'ai fait une mise à niveau, après une L3 sociologie au Mirail à l'ISTHIA après et le master MIRC pour finir.

I : d'accord et t'as travaillé un peu ?

X : alors j'ai fait beaucoup d'hôtellerie que ce soit au niveau des chambres, pas mal de chambres, pas mal de réception à la fin, dans un hôtel sur le bassin à Andernos en petit 2 étoiles, tranquillo (rire), euh ça après j'ai travaillé dans une station-service un moment et pas mal, du coup un peu d'ostréiculture. Voilà pour moi.

I : d'accord et du coup comment tu t'es retrouvé en master MIRC ?

X : alors moi après le BTS hôtellerie restauration je voulais pas arrêter les études parce que du coup en continuant, même en arrêtant la même avec le BTS ça me permettait quoi, de faire réceptionniste, euh ou serveur ou cuisine, cuisinier et encore c'est quoi, t'arrive pas commis mais peut-être t'arrives chef de, ouais même pas. Du ça m'intéressé pas plus que ça de faire ça après les stages que j'ai fait j'ai vu bien que pour travailler dans un espèce de gastro que ça me plaisait pas et que j'ai pas envie

de faire ça toute ma vie, du coup j'ai continué les études pour avoir un autre bagage en fait, je suis parti en sociologie parce que je voulais continuer plus à la base et après j'ai découvert le master MIRC, par derrière qui m'a permis d'aboutir à un métier plus concret pour moi

I : et du coup qu'est ce que, donc du coup comment tu te projettes après le master ?

X : du coup après le stage que j'ai fait chez un installateur, en première année de master euh je me projette, je retourne 6 mois là-bas à Paris, et je pense qu'il va falloir quelques années pour bien être performant et bien tout connaître mais j'aimerais bien être chef de projet chez l'équipementier en question, ce qui consistera à être sur le site et de gérer l'installation de tous les équipements vendus par l'entreprise quoi.

I : Ok, on reviendra un petit peu après sur tout ça, euh est-ce que tu peux me parler un petit peu de ta vision des métiers de la restauration collective, notamment ce que ça implique d'un point de vu personnel par rapport à la restauration commerciale ?

X : Alors la restauration collective du coup la différence pour moi ce que ça veut dire, faire manger les gens sur les sites ils ont pas le choix de bouger plus que ça euh du coup beh c'est important de leur fournir une nourriture de qualité, ils ont déjà pas le choix, de pouvoir se déplacer par manque de temps, du coup c'est vrai c'est proposer le meilleur rapport qualité prix aux salariés des entreprises, euh, on fait manger quoi. Du coup je sais pas...

I : Non mais d'accord, il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses ne t'inquiète pas. Donc après ce que tu as connu au cours, je vais revenir un peu au sujet initial, est ce que t'as connu des mauvaises expériences, au niveau notamment des conditions de travail ?

X : en restauration collective ?

I : traditionnelle

X : traditionnelle, oui, chez le... Ça s'appelait la ... à G..., ils venaient de perdre l'étoile quand je suis arrivé, du coup je sais pas si c'est pour ça, ils étaient vraiment tendus, mais il y avait vraiment une différence entre la salle et la cuisine, quotidienne, c'était vraiment des embrouilles quotidiennes, la cuisine était vraiment plus que comment dire, c'est pas de gentille personne quoi ! (rire). Le chef pâtissier c'était pareil, c'était puis même c'est pas reconnu comme métiers, t'es pas rémunéré par rapport aux heures que tu fais, par rapport à la pénibilité du travail et tout ça c'est vraiment compliqué. J'ai fait, j'avais fait, juste la salle puis après je faisais les petits déjeuners, c'est compliqué ce milieu-là, c'est pour ça aussi que j'ai voulu quitter et partir en restauration collective, il y a moins cette pression j'ai l'impressions en resto co, qu'en resto traditionnelle ou l'exigence de la perfection un peu oblige tout le monde à être sur les nerfs et à des fois être plus que désagréable avec tout le personnel qu'il peut

y avoir autour. Ouais je pense que. Pour avoir été sur les sites à Paris et tout ça même juste avant le service, l'envoi du service, t'arrives à 11h30, t'as pas tout le monde qui se crie dessus, qui sont hyper désagréable, j'ai l'impression qu'il y a une meilleure ambiance dans ce style de restauration vis-à-vis de la restauration traditionnelle.

I : Donc du coup cette arrivée en restauration collective, qu'est-ce que ça a pu impliquer pour toi d'un point de vu personnel au niveau d'un changement de vie, de milieu social qu'est-ce que ça a pu impliquer pour toi à ce niveau-là ?

X : pour moi ou pour ?

I : pour toi en général ...

X : pour moi beh euh, justement c'était vraiment ça me correspond plus, ça reste de la restauration donc la connaissance qu'on a eue, enfin qu'on apprit en BTS, qu'on a appris tout au long du master et tout ça, ça reste dans le milieu même si c'est pas pour la restauration traditionnelle mais on a quand même besoin de ces compétences-là dans le milieu de la restauration collective. Et euh bah, pour moi ce que ça m'a apporté du coup, bah déjà rien que le fait d'avoir des horaires plus cadrés on va dire, on travaille pas tous les jours jusqu'à deux heures du matin déjà, ta vie elle change mon copain. (rire). Tu fais 24h en 2 jours, t'es rincé quoi, du coup c'est plus... et puis même les gens sont même plus, c'est pas comme des clients quelque part ,les gens ils savent que c'est pas de ta faute si c'est pas bon alors qu'au restaurant traditionnel bah t'as plus moyen de te plaindre par le fait que tu paye le prix fort aussi, quelque part t'es plus exigeant, je comprendrai, mais du coup les gens sont là pour manger et en plus ils sont entre collègue tout le temps donc c'est plus c'est plus détendu. Et en plus tu les vois tous les jours, les équipes de restauration collective, à force tu les connais, tu connais le chef de la cuisine, enfin ya moyen de s'entendre bien. Même si tu as des requêtes, il y a moyen de plus exprimer tes requêtes en resto co que dans la resto traditionnelle par rapport à ce que tu veux manger la semaine prochaine. Si tu dis que t'en a marre des betteraves, je pense que c'est ... Enfin il y a plus moyen de se faire entendre je pense, du fait que tes vachement captif et du coup t'es vachement ; tu viens tous les jours en fait c'est ça le truc, je sais pas si je réponds à la question

I : on va y rentrer doucement t'inquiète, donc pour toi au final c'est ça qui t'a vraiment poussé à venir en MIRC

X : euh bah ça a été vraiment concret quoi, ça a été quelque chose de vraiment concret quoi, que ce soit la conception le dessin et tout ça sur... t'apprends un métier en fait alors que quand t'es sorti du BTS t'apprends , enfin si tu savais mieux sortir les assiettes, que ceux qui n'en ont jamais fait alors qu'au final enfin le le le , comment dire, la différence est pas vraiment flagrante, quelqu'un qui a pas fait d'études il peu quand même servir les assiettes alors qu'a la sortie du master tu as plus de compétences professionnelles qui s'apprennent pas sûr, pas vraiment, enfin qui

s'apprennent sur le terrain mais moins que le service ou quoi, et du coup redit la question s'il te plaît.

I : Non mais très bien ça me va comme réponse. Du coup est-ce que tu penses que la restauration collective concrètement offre des meilleures conditions de travail que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?

X : un milliard de fois, je te dit rien que déjà au quotidien t'as pas un chef qui te crie dessus comme du poisson pourri tous les jours, et à chaque instant quoi, euh j'ai pas mal vu des sites de restauration collective et à aucun moment le chef il crie sur les autres comme j'ai pu le voir en restauration traditionnelle. Ça et les horaires forcément les horaires c'est primordial, là t'arrives tu te lève un petit peu plus tôt le matin c'est sûr, t'arrives pas à 10 H ou à 8h,9h mais c'est pas du tout la même qualité de vie je pense que ... T'as pas les pourboires peut-être, mais s'il y a que ça je te dis le jeu il en vaut pas la chandelle hein, euh, ouais non la qualité de vie pour eux ils sont vachement, enfin je pense qu'ils sont vachement plus heureux, même ne serait-ce qu'un plongeur en resto co il doit mieux le vivre qu'un plongeur en traditionnel.

I : Pour revenir un petit peu à ton choix perso on va dire, hum, comment dire, quels ont été les principales raisons qui t'on amenées à poursuivre les études ?

X : pendant le BTS je me suis dit que c'était pas fait..., que j'allais pas faire une carrière la dedans pendant 10 ans, pour espérer un jour être chef de réception dans un quelconque hôtel, c'était pas vraiment, et du coup je voulais vraiment apprendre un autre métier, apprendre un métier vraiment plus concret, et et plus professionnel j'ai l'impression, du coup c'était vraiment ça, le fait de pouvoir enfin de vouloir continuer les études, pour pouvoir justement pas rentrer dans ce milieu là après le BTS, euh bah m'a amener en sociologie qui après j'ai découvert MIRC parce que pareil sociologie j'ai t'apprends plein de chose mais c'est pareil c'est pas, j'avais pas vraiment l'impression d'apprendre un métier, si tu veux, tu sors de sociologie tu sors avec une licence au final tu vas travailler où, enfin c'est compliqué c'est aussi, puis ça me correspondait pas plus que ça j'avais besoin de plus de concret que de lire et écrire , enfin c'est un peu ça le métier de sociologue, et du coup j'ai découvert le master et ils en ont fait pas mal de promotion à l'ISTHIA, du coup même en L3 on avait des cours de restauration collective du coup pour vraiment une approche, pour nous montrer et après oui la différence c'est vachement comme je te dit plus concret, là, super expérience chez * l'année dernière ou j'ai pu faire du terrain de la conception, du chiffrage tout ça c'est vraiment beaucoup plus intéressant pour ma part et du coup c'est ça qui m'a poussé à faire et puis tous les débouchés hein, tu passes de L3 sociologie à Master MIRC, les débouchés c'est pas vraiment les mêmes quoi

I : c'est-à-dire ?

X : bah euh, la recherche de stage est beaucoup plus simple, en tout cas à l'heure actuelle, puis maintenant que j'ai mis un peu les pieds dans le milieu, on voit que il y a la demande en tant que, la demande d'embauche est vraiment, importante dans le milieu, du coup ça a aussi vraiment une qualité et une force pour la formation parce que le fait qu'elle soit vraiment très bien reconnue, par tous les pairs du milieu, font que c'est important, c'est intéressant du coup, euh qu'est ce que je peux dire... Ouais il y a vachement de débouchés dans le milieu, ça me correspond beaucoup plus que ce soit que la restauration traditionnelle ou collective, comme on aurait pu faire des stages avant, ou que même la sociologie ou quoi que ce soit, là c'est vraiment du concret, c'est vraiment ce que, t'acquiert des compétences, qui sont importantes pour moi et mon développement personnel je pense. Puis le fait qu'il y a une évolution de carrière tu vois, genre quand j'étais à MRG ils me disaient « ouais, tu veux faire ça mais tu vas avoir au moins deux ou trois ans d'apprentissage avant de pouvoir te lancer tout seul sur un projet important » parce qu'il y a beaucoup de connaissances techniques à avoir, pareil c'est vraiment très très concret c'est ça qui me plaît aussi quoi, tu sais ou tu sais pas... Le fait que ce soit un petit milieu je sais pas on est pas beaucoup tu te sens un peu valorisé, c'est la seule école de France on est douze donc bon t'es la désolé quoi

I : Ça t'a permis d'avoir du sens dans ce que tu fais en fait

X : exactement ouais, exactement, avant je savais pas du tout ce que je voulais faire, maintenant depuis que je suis rentré en MIRC c'est beaucoup plus clair, même le fait qu'ils aient. Ce qui était bien aussi à l'ISTHIA c'est les journées pro les trucs comme ça, quand les intervenants enfin les entreprises qui arrivent pour te recruter en stage, tu vois, tu comprends ce que tout le monde fait, tu comprends ce que tout le monde peut te proposer comme poste et les évolutions de carrière dans leur entreprises du coup, du coup ça te permet de vraiment voir ou tu essayes de te situer, pas d'arriver en stage dans le restaurant à côté de chez toi enfin dans l'hôtel restaurant tu sais pas si, enfin tu vas faire du service, du truc de la réception tout ça, la tu sais concrètement soit tu fais du management soit tu fais de la conception soit tu fais chez un équipementier comme là. C'est vachement complet aussi c'est ça le truc, on fait aussi bien le tour de tout à l'ISTHIA.

I : et aujourd'hui d'un point de vu conditions de vie, la vie que tu as ou la vie dans laquelle tu te projettes, dans ton travail est-ce que tu as vraiment senti la différence avec la restauration traditionnelle sur les à-côtés du travail.

X : et bien déjà l'ambiance est bien plus confortable au quotidien. C'est compliqué de vivre c'est tendu tout le temps dans l'entreprise c'est vachement compliqué. La du coup j'en ai connu une c'était * et ouais c'était vraiment plutôt, bon après c'était parce que j'étais en stage ils étaient bienveillants et tout ça, donc c'était vachement plus

confortable que quand tu sais que t'arrive le matin tu vas pas te faire chier dessus directement (rire) tu vas pas te faire pourrir pour rien en arrivant, t'es là, ça va bien se passer, t'es serein, ça va te plaire, et voilà quoi c'est... Puis bon la qualité de vie c'est autre chose, puis bon là à l'ISTHIA, le plus heureux (rire)

I : donc aujourd'hui tes vraiment satisfait de cette poursuite d'étude ?

X : carrément ouais, je regrette pas du tout, même je suis content que le destin m'ait emmené jusqu'ici, vraiment c'est vraiment ce que je voulais faire ingénierie, j'ai fait un bac STI, et après de la cuisine et tout et en fait si tu cumule la totalité de mon parcours c'est vachement, c'est comme si j'aurai du c'était presque écrit que j'allais aller en MIRC, genre incroyable ça pouvait pas plus correspondre, j'aurai voulu le faire que j'aurai pas pu plus correspondre aux études que je fais maintenant, par rapport à ce que j'ai fait avant.

I : et est-ce que cette décision de poursuite d'études donc après le BTS où tu as eu des expériences un peu compliquées, comme tu as pu me le dire donc d'aller en licence puis en master, est-ce que ça a été une décision difficile à prendre ?

X : du tout, mes parents ils étaient vraiment là pour moi, ils ont vraiment poussés aussi à vouloir faire ça, j'ai toujours eu le choix de tout ce que je voulais faire et c'était une évidence parce que j'ai fait pas mal de réception aussi du service et tout ça et de pas m'arrêter la parce que je sors du BTS même si tu l'as, tu arrives tu fait serveur, est-ce que c'est vraiment la vie que je voulais faire la vie que je voulais mener (rire), je ne crois pas. Et du coup il fallait que je continue pour au moins voir quelque chose de plus au moins un autre bagage c'était ça le truc, loin de pas rien faire déjà et de continuer et après c'est là après en arrivant en master MIRC, c'était différent et tout était plus clair pour moi par rapport à ce que je voulais faire, du coup tellement que je, moi j'étais plus je restais sur le bassin régulièrement, enfin tu vois pour mes stages, je suis jamais trop parti, et là même à Paris quand * est venu proposer leur entreprise ça m'a vachement plu et du coup je me suis dit je vais franchir le pas pour au moins aller à Paris, et voir vraiment le cœur du milieu parce que du coup sur Paris il y plus de demande, il y a plus de chantier et du coup c'est un peu plus intense la cadence de travail et du coup c'est vraiment un bon moyen de mettre les premiers, faire ses premières classes là-dedans, puis même tout le monde était bienveillant, que ce soit mon maître de stage ou le patron de l'entreprise ou tout le monde, à tel point que du coup on refait, on réitère l'expérience l'année prochaine enfin cette année quoi pendant 6 mois

I : et quand tu as, enfin comment en fait tu t'es retrouvé en master mirc, est-ce que tu as eu d'autres options, de licence ou de master ?

X : alors j'avais quand même, à la base, avant de partir en socio, j'ai demandé quand même la licence tourisme et hôtellerie restauration à l'ISTHIA que j'ai pas été... je suis

parti en socio j'avais pas été pris, au final je pense que c'est vraiment pas un mal parce que ça m'a ramené en MIRC parce que même si j'avais fait un master HR, ça m'aurait pas , j'aurais moins été épanoui que si même la j'aurais été dans les bureaux dans les hôtels, ou dans les restaurants, tu , ça m'aurait beaucoup moins épanoui que là, le fait d'aller en MIRC voilà. Surtout c'est vachement complet, c'est concret complet et tu sais ce que tu fais tu sais ou ça va te mener, c'est ça. Le fait maintenant d'avoir un projet de vie un peu plus tracé, et tout c'est vachement plus rassurant qu'avant que je savais pas, le master il a vraiment permis de me rassurer, sur ce point-là au moins.

I : et quand tu as pris cette décision de poursuivre en MIRC, est-ce qu'il y a eu des freins, des choses qui ont pu te refroidir ?

X : non pas plus que ça, je me suis dit que ça serait dur, qu'il fallait faire le travail quand même, et au final ce qui me freinait un peu c'était quand même le mémoire un peu, j'avais un peu plus peur, j'avais un peu plus d'appréhension, sur le mémoire, en ayant jamais mais au final je regrette pas du tout ça, j'aurais même regretté de pas le faire parce que c'est vrai que c'est vachement intéressant quoi, puis c'est concret et il y a pas vraiment de freins, mes parents étaient tout le temps là pour faire vraiment ce que je veux et du coup j'ai l'embarras du choix si tu veux,

I – c'est sur quoi d'ailleurs ton mémoire ?

X : mon mémoire c'est euh, c'est , euh attends, laisse-moi... c'est l'évolution du BIM et je vais l'adapter plutôt à l'équipementier parce que on pourra croire qu'ils en aient pas besoin ou moins mais en fait ça sert à tout le monde et il est important de savoir que il faut l'avoir parce que ça te bloque certains projets sinon parce qu'il y a des projets qui sont que sur BIM et quand le projet se fait que sur BIM, ça veut dire que l'électricien il doit utiliser le BIM, le plombier doit utiliser le BIM, la synthèse c'est du BIM et tout ça donc du coup il faut vraiment pour pas se, se faire écarter des projets comme ça, si ça se trouve c'est des projets des fois importants, ça serai dommage de pas pouvoir y répondre alors que...

I : donc un mémoire totalement ingénierie ?

X : oui

I : c'est la carrière que tu envisages d'avoir ?

X : oui oui, je m'intéresse pas trop à la partie management, plutôt sur l'ingénierie, le dessin, tout ça j'ai envie de bien tout connaître, de me perfectionner dans ce qui est l'ingénierie, des connaissances techniques surtout parce que c'est le plus compl... enfin il y en a beaucoup puis c'est compliqué. mais bon il faut écouter, dans les couloir de l'entreprises, t'écoutes et t'apprends, puis c'est au long terme comme tu dis, ils me disaient 2 ans pour avoir un projet seul, chef de projet chez un équipementier, tu vois, c'est qu'il y a du boulot, mais il y a des choses intéressantes, tu progresses, tu te vois

progresser, t'arrives sur les sites, au tout début quand j'arrivais là-bas, sur les sites à Paris, je captais pas tout ce qui avait, après tu arrives à voir les trucs qui vont pas, tu avais des trucs hyper mal faits, la conception, par rapport à la vétusté des équipements, machin, les mecs, les vitrines réfrigérées, qui font du bruit elles refroidissent plus, ah ouais mais bon toutes les évacuations pour la chaleur et tout ça ils ont tout bloqués, ils ont fait « ah c'est joli » mais bon il y a plus rien qui respire et du coup la machine elle marche moins bien, bah ouais. Mais bon il faut, c'est les connaissances qu'ils ont pas et que nous on voit direct quand on arrive, pourquoi, est-ce que faut la changer ? Bah non du coup tu fais juste 2 3 4 trous pour dire que ça respire un peu mieux, et peut-être que ça va déjà aller mieux tu vois, des trucs, lambda tu vois, mais tu arrives plus à voir, puis même pour conseiller, c'est beaucoup de conseil aussi les équipements, quand tu arrives sur des sites et qu'ils ont besoins de changer quelque chose, et tout ça, il faut savoir répondre à leurs demandes, et t'expose tes connaissances selon les besoins du chef cuisinier, au final et des employés de restauration sur les sites. Du coup le fait de bouger sur chaque site aussi, tu vois vachement enfin t'apprends beaucoup parce que tu vois tout. Tu vois plein de site, du coup tu vois ce qui est bien et ce qui est pas bien sur un site du coup ça te donne des idées et tout ça du coup, c'est vraiment intéressant du coup.

I : et quelles motivations t'ont poussées à choisir cette carrière en BE plutôt que management ?

X : parce que le management pareil je voulais pas aller sur les sites. J'en ai beaucoup parler avec des personnes, des salariés des entreprises de mon stages, ils me disaient c'est pas pareil, c'est pas du tout le même métier, il faut gérer du personnel et on me disait c'était ça le plus compl. le plus pénible au final parce que quand ton chef de cuisine il t'appelle le dimanche soir pour te dire qu'il sera pas là le lendemain et que toi t'es le chef sur le site, comment ça se passe ? Si t'en a un autre aussi qui est pas là il te manque 2 employés si vous êtes 10 ça va se voir, du coup tu dois trouver des gens en urgence et tout ça alors que là il y a pas du tout, la, et puis j'ai pas la fibre management, gérer, à petite échelle mais pas la sur un restaurant, sur un site, traiter avec tous les fournisseurs tout le temps tout ça, compliqué, alors que là le, t'es plus serein en ingénierie, t'as des deadlines forcément, mais suffit de faire le travail en temps et en heure et t'arrives à a t'en sortir plutôt correctement, et pas mal quoi. Je sais pas c'est pas vraiment structuré, mais bon si tu veux le fait que ce soit plus confortable,

I : peut être au niveau de la réflexion plus posée ?

X / : oui c'est pas pareil parce que le management j'ai l'impression, ouais ils sont, comment dire, ouais c'est pas vraiment ce que j'ai prévu en tout cas, ça me dérangerai pas d'en faire mais c'est pas vraiment, c'est pas vraiment, disons que je préfère avoir

des compétences vachement plus techniques encore une fois que managériales, ouais. C'est intéressant aussi mais je sais pas non

I : Ça me satisfait, il y a pas de bonnes ou mauvaises réponses. Et est-ce que tu te sens coupé parfois de l'aspect opérationnel du travail ? Si oui, ça te pose problème ?

X : l'aspect opérationnel, c à d la production sur les sites ?

I : la production oui

X : sur les sites

I : Oui

X : ouais je pense que j'ai... Par rapport à que ce soit E* ou les gens comme S* ou quoi, qui ont fait des stages ou des ou des intérimis là-dedans, je pense que j'ai moi de compétences qu'eux, enfin je réalise moi comment ça se passe directement sur site, en en ayant jamais tu vois, euh ils doivent plus avoir un avis par exemple combien il va te falloir de carottes pour nourrir tout le personnel là, après il y a des antécédents, il y a des années moins, des années passées mais comment dire, même l'organisation ils doivent être plus, plus, enfin ils en ont fait plus que moi donc forcément, mais au niveau de l'organisation, combien de personnes tu mets sur ce truc parce que forcément ça va mettre 30 ans comment tu t'organises quoi, je pense que du coup sur la production en tout cas je pense que je dois avoir quand même pas mal de lacunes. Mais encore une fois ça m'intéresse moins car la partie management est pas vraiment dans ce ... Je trouve ça intéressant parce qu'il en faut, parce qu'un jour si t'es amené à évoluer dans l'entreprise où tu es, il va y avoir besoin de manager un peu de monde, donc il faut avoir quelques bases et tout ça mais mais étant donné que je suis parti en ingénierie la prod à priori, enfin tout ce qui est les derrières de la restauration co pour nourrir les gens et tout ça c'est moins, ça me parle moins si tu veux.

I : Pour le coup l'aspect production ; l'aspect être proche du client ou du comment dire, des équipes ça te pose pas problème dans ton nouveau métier en fait ?

X : Non...

I : toi qui as connu le service en salle

X : AH NON, ben non du tout, c'est plus confortable, c'est pareil, les gens sont, comment dire, c'est un autre milieu donc c'est même pas, c'est clairement deux métiers différents même si c'est des métiers de bouche un peu les 2, la restauration traditionnelle c'est complètement différent, et euh, non je pense que, je sais pas (rire)

I : Oh pour faire simple : ça te manque pas ?

X : ah non, non non du tout, la restauration trad ou la production, management ou quoi ?

I : ouais nottament ça

X : non non non c'était pas une volonté de ma part de faire vraiment du management réellement à la fin dans ma carrière

I : l'aspect réellement manuel, l'aspect ..

X : ah si je mets plus les ... ah ouais , non non non.

I : Terrain, l'aspect courir partout

X : bah justement, l'ingénierie c'est beaucoup moins ça, tu courts partout mais sur l'ordinateur quoi (rire)

I ; et justement ça me permet de rebondir, quelles sont selon toi les avantages et inconvénients de chacun des deux carrières possibles : management et ingénierie ?

X : euh beh management je te dit t'as vraiment la contrainte du personnel, vraiment ta vie c'est le personnel, ton chef de cuisine, ton chef, ton chef adjoint ou quoi il est pas là et bah tes pas bien quoi. Puis on dit toujours le plus dur dans le métier de management c'est vraiment le recrutement du personnel, d'avoir les bons gars au bon endroit quoi et d'avoir la confiance aussi en ton personnel, et ça c'est vraiment un point, c'est le métier qui veut ça aussi c'est pas vraiment négatif. Sinon toi t'es encore sur le terrain quand ton quand t'as un absent qui c'est qui met la main si tu dois couper des carottes si l'autre il est pas là pour le faire tu le fais c'est pas parce que. Du coup ça t'a encore beaucoup de travaux, en fin de pratique encore on va dire avec le management donc faut vraiment allier les deux et il faut avoir une bonne connaissance pour ça. Et euh en ingé, ouais c'est j'ai l'impression que c'est plus, t'as moins de gestion en fait tu gères ton travail à toi quoi en fait, tu fais ton travail, t'as des projets c'est toi d'aller au bout et de les mener donc tu t'organise comme tu veux, le seul truc ça va être d'être fini en temps et en heure voilà, quoi c'est bien fait quoi, euh du coup c'est plus la partie ingénierie t'as plus de contraintes et technique. Tu peux pas, en terme de conception en terme d'équipements tout ça tu peux pas te planter ça va vite se voir en fait on va dire, c'est moins rattrapable c'est ça peut-être l'inconvénients là-dessus aussi, des fois ils nous montraient des installations en cuisine, t'avais des plots pour les évacuations plomberies électricité et tout ça et quand il arrive le gros piano si le plot il est 15 cm à côté mon copain ça va mal, et puis la une fois que la dalle elle est coulée et tout ça ,si tu vas mettre un raccord, ça va être dégueu, ça va se faire mais t'as mal fait ton travail au final tu vois, donc c'est plus ça, la partie technique il y a plus , c'est oins rattrapable j'ai l'impression tu vois ce que je veux dire

I : oui, ok

X : si tas mal géré tes stock ou des trucs comme ça tu peux t'en sortir encore un peu tu vois, quand tu t'es trompé sur le tableau, le bilan des fluides parce que t'as demandé l'électricité t'en a pas demandé assez et que le compteur il est branché et que l'électricien il dit que si tu branches ta cuisine ça va disjoncter, la t'es pas bien tu vois alors que si t'avais prévu de mettre des carottes en entrée mais que t'en a pas parce que le fournisseur il est pas passé, pareil, le fournisseur si tous les jours t'as le stress des fournisseurs, je pense je m'y connais pas assez. Je parle mais c'est un milieu que j'ai pas connu donc voilà. Et l'inconvénient c'est juste que je pense, j'en ai entendu parler de ceux qui étaient en ingé du coup que c'est la formation propose ça c'est exceptionnel, ça arrive, c'est un dans l'Europe, il y a une licence aussi en France, qui traite à peu près l'ingénierie donc ça serait dommage de pas profiter à fond de cet enseignement alors qu'il y en a très peu qui ont la chance de pouvoir le suivre quoi.

I : et aujourd'hui quelle est ta vision des métiers de l'ingénierie, au global, comment tu situe la chose on va dire ?

X : Il y a une période forte, là je pense que c'est encore .. Il y en aura toujours besoin il y aura toujours des équipements à changer, il y aura toujours des nouveaux bâtiments à construire surtout que maintenant avec la HQE tout le monde essaye de rendre son établissement le plus propre possible environnementalement parlant et du coup il y en aura toujours besoin, donc je pense que c'est un métier d'avenir encore, il y a pas beaucoup de candidat. Redit la question

I : je disais quelle est ta vision du métier, question assez ouverte

X : je pense que vraiment il y a de l'avenir, c'est intéressant et je pense que les gens qui font ce métiers sont heureux de faire ça, c'est pas tellement physique c'est plus pareil c'est de la coordination avec les livraisons, les installations tout ça mais c'est un métier d'avenir je pense il y en aura encore besoin puis ça évolue comme on voit avec le BIM et tout ça, si un jour tout le monde travaille avec le bim va falloir que quand même quelques personnes qui se mettent à la page. Donc je pense qu'il y a de l'évolution il y a de l'avenir c'est intéressant puis ...

I : et est-ce qu'avant d'arriver à l'ISTHIA tu avais reçu des enseignements autour de l'ingénierie de la restauration

X : peut-être en BTS mais peut-être 1h 1h30 par semaine, je crois il y avait 3h toutes les 2 semaines un truc comme ça, donc du coup ouais non ben c'était moins bien présenté, on enfin on ne voyait pas vraiment concrètement, on apprenait des trucs par cœur c'était tout et c'était pas vraiment une vision de ce que ça pouvait être et c'est pour ça que j'étais pas partie dans... comme toi t'as pu faire en L3 D...

I : DGSA

X : DGSA,

I : du coup c'était assez limité ? D'après ce que tu me dis

X ouais ouais les cours qu'on avait c'était base, tu te rendais pas compte, c'était peut-être très bien mais c'était pas du tout la vision de l'ingénierie collective qui donne envie de, tout ce qui me donne envie de faire maintenant mais a aucun moment c'était présenté dans ces cours là qu'on a pu suivre ça donnais pas plus envie que ça. Alors que quand tu vas vraiment dedans , il y a beaucoup de choses, tu fais ce que tu veux au final, si t'as envie de faire de la conception tu fais de la conception, si t'as envie de faire du chiffrage tu fais du chiffrage, l'installation, si t'as envie de faire du renouvellement de matériel, si tu as envie de faire tu fais je pense qu'il y a de la place pour faire ce que tu veux en fait et donc du coup c'est vachement intéressant

I : ok et du coup par rapport à ton parcours initial, comment il a influé sur ton choix de carrière, tu me parles de l'ingénierie, est ce que tu as vu des problèmes en ingénierie qui ont pu te dire : ah ben c'est ça que je veux faire ?

X : EUH, tu peu reposer s'il te plait

I : Les expériences que tu as eues avant de rentrer en MIRC, en quoi elles ont influé sur ton choix d'aller en BE concrètement,

X : déjà pendant mon stage de BTS j'avais fait ,dans l'hôtel où j'étais j'avais essayé de créer le petit déjeuner, d'imposer le petit déjeuner du coup j'avais chiffré tous les équipements j'avais dit ce qu'il fallait pour tout le monde pour faire table chaises et tout ça, la place on avait un bel espace mais il voulait pas le faire parce que trop de boulot et ils étaient pas très chaud mais j'avais fait quand même chat, j'avais quand même fait le projet de faire ça du coup rien que ça tu vois genre c'était il y a 4 ans et au final c'est encore ce que je fais presque maintenant. Chez * (SRC) c'est exactement ce qu'ils font tu vois, ils chiffrerent tout, ils proposent des budgets de gérance et tout ça. Non vraiment c'est ça aussi, ça m'a peut-être toujours intéressé au final.

I : ok, et du coup ça a été un choix nature

X : ouais ouais vraiment, il y avait plus de doute après que j'ai connu vraiment, le problème c'est la désinformation, on t'explique pas vraiment ce que tu vas faire et surtout en amont après le BTS, même en BTS on t'explique pas ce que ça représente vraiment, la restauration collective, et donc du coup c'est dommage parce qu'il y aurai peut-être plus de monde si la formation elle était plus valorisée et mis en valeur en amont dans les , dans tout ce qui est bac +2 bac+3 quoi, parce qu'au final c'est que quand t'es dedans que t'es content d'y être au final parce que même en L3 quand on avait des cours d'ingé un petit peu pour voir ce que c'était ce qu'on propose en MIRC quelque part ,même ça c'était pas concret et tu t'en rendais presque pas compte de ce que t'allais faire et c'est quand tu parlais avec les autres de , beh du coup ceux qui

étaient en master 1 ou en master 2 en MIRC du coup que tu te rendais compte de ce qu'ils faisaient vraiment et c'était vachement intéressant quand tu commence à voir les premiers plans et tout ça c'est concret, ouais t'as, je sais pas ça me donnais envie.

I ; est-ce que tu as quelque chose à rajouter sur tout ce qu'on a pu se dire

X : j'espère que ça correspondra à tes attentes

I : il y a pas d'attentes. Dans tous les cas ça sera anonyme

Annexe P : Entretien numéro 11

Entretien avec un étudiant de master MIRC

Entretien réalisé le 21 mars 2020

I : intervieweur

X1 : interviewé

I : bonjour, je mène une étude sur le recrutement en master MIRC notamment et sur les poursuites d'études et carrières en restauration collective. Donc l'entretien sera anonyme, je pourrais t'envoyer si tu veux le script, voilà. On va commencer, du coup si tu peux te présenter, nous rappeler ta formation initiale, les métiers que tu as pu avoir.

X1 : euh alors, je m'appelle X1, j'ai 22 ans, euh j'ai passé mon bac à Montauban, j'ai fait un bac ES, ensuite je suis parti en BTS diététique sur Toulouse à ... , j'ai eu mon BTS après je suis parti en L3 en SAA ici à l'ISTHIA et à la fin de la SAA on nous a proposé de poursuivre en master ici, donc soit en SAA suite logique de la licence soit se réorienter un petit peu vers le master MIRC et en fait moi vu que j'avais déjà eu de la restauration collective dans mon BTS Diet, je me suis dit pourquoi pas autant le commencer sur ça puis les perspectives d'avenir de l'autre côté avais l'air plus intéressantes qu'en SAA donc voilà.

I : ok, et qu'est-ce qui t'a amené déjà dans un premier temps après le BTS Diet à continuer en L3 ici ?

X1 : bah en BTS Diet du coup j'avais 20 ans et je me disais que j'étais un peu jeune pour arrêter les études, maintenant donc autant continuer et en fait je suis tombé sur la licence comme ça et sur Toulouse donc je me suis dit pourquoi pas.

I : Tu l'as trouvée comment la licence SSA ?

X1 : la licence je l'ai trouvée bah en fait en cherchant toutes les licences qui étaient disponibles en lien avec l'alimentation du coup et en plus vu qu'il y avait de la sociologie et que j'ai fait un bac ES, ça a rappelé un peu certaines notions et j'ai vu le programme et ça matchait avec ce que j'avais fait avant donc voilà.

I : et pourquoi le master mirc alors ?

X1 : le master MIRC parce que déjà l'ingénierie de loin ça me chauffait bien, et après le management parce que j'avais un peu de management en BTS et il y avait un peu de management aussi en licence donc c'était des choses qui me plaisaient donc je me suis dit que ça collait, voilà

I : et dans d'un point de vu travail est-ce que tu as déjà occupé des postes en resto Co ou en stage ou même en restauration en général ?

X1 : alors, j'ai pas forcément fait de la restauration commerciale par contre en restauration collective j'a pu faire deux stages de 3 semaines chacun durant ma première année de BTS Diet, le premier stage j'étais dans un EPHAD à Montauban, donc j'étais avec les cuisiniers en fait donc pendant 3 semaines j'étais vraiment avec les cuisiniers dans la restauration, donc en fait c'est toujours tout, j'ai un mémoire à faire en fait sur cette partie-là pour mon BTS Diet, et donc il y avait tout ce qu'il y est démarche hygiène, fournisseurs , appels d'offres, la cuisine en elle-même aussi avec chambres froides , zones chaudes, les liaisons chaudes froides etc... Donc mon premier stage c'était en EPHAD et mon deuxième stage c'était dans un centre de soin et de réadaptation après des hospitalisations et pareil c'était 3 semaines avec lesquelles j'ai travaillé avec les cuisiniers.

I : ok, et pourquoi pas pas avoir, t'as jamais travaillé en hôtellerie restauration traditionnelle ? il y a des raisons à ça ?

X1 : non mais en fait c'était pas ma branche tout simplement parce que en tant que futur diététicienne on se destine pas à être dans l'hôtellerie ou dans la restauration commerciale donc en fait j'ai jamais mis les pieds dans ce secteur là

I : ok même pas d'extra

X1 : non pas d'extra

I ok

X1 : rien du tout

I Et du coup même si tu connais pas vraiment est ce que tu penses que la restauration collective offre des conditions de travail plus favorable que la restauration traditionnelle ?

X : je pense que c'est un totalement différent dans le sens ou la restauration collective c'est gérer des gros volumes, bon en restauration commerciale aussi ça peut être le cas, mais on va dire que dans les restauration commerciales et bien les restauration collective c'est vraiment des gros volumes, la démarche hygiène qui est très importante parce que en général soit c'est dans l'hospitalier avec des gens qui sont très fragiles entre guillemets qui peuvent être très fragile dans le sens ou il y a des nouveaux nés ou des personnes âgées ou des gens qui sortent d'une hospitalisation. Après j'ai des amis à moi qui font des extras et beh depuis 2 ans je côtoie des gens qui sont pas forcément dans ma formation et qui font des extras, on va dire que c'est plus, voilà c'est des extras donc c'est compatible avec une autre vie à côté une vie étudiante, une

vie ou tu fais tes études à côté tandis qu'une profession en restauration collective tu fais que ça entre guillemets. Pour moi c'est pas conciliable entre les 2.

I : ok et pourquoi tu penses ?

X2 : bah parce que euh, en restauration commerciale il ya certainement plus de personne qui sont autour du service, du service en lui-même que ce soit dans la production le service à la table , dans le dressage ou des choses comme ça tandis que dans la restauration collective voilà c'est : on produit des gros, des grosses, des gros volumes qu'on met dans des gastro et après ça va être les aides-soignantes ou les autres personnes qui vont être affectées à la distribution mais c'est plus découpé tandis que la restauration commerciale j'ai l'impression que tout le monde fait un peu tout à l'issue de la production donc voilà.

I : et du coup aujourd'hui t'es contente de ta poursuite d'étude en master

X2 / Le master est bien, peut-être pas assez de cours tenus, mais après sinon c'est intéressant

I : ok, et au niveau de l'après du coup tu te vois dans quoi ?

X2 : moi poursuivre sur l'ingénierie pour le moment après le management on verra si ça me chauffe plus l'année prochaine mais pour le moment c'est plus l'ingénierie

I : pourquoi l'ingénierie ?

X2 : euh parce que ça relève on va dire vulgairement, le management c'est manager des gens et l'ingénierie c'est manager des budgets. Et manager des gens je pense que sur une carrière entière ça peut être un peu fatigant puis même ça sous entends que tous les jours tu dois être dans une bonne optique, avoir de l'empathie, avoir de la diplomatie etc... tandis que l'ingénierie déjà d'une part parce que tu conçoit, tu vas chercher à répondre à une demande d'un client, voilà, soit privé ou public, tu vas réfléchir sur ce projet tu vas essayer de trouver des alternatives et de l'autre côté fin, je sais pas ça va plus s'imbriquer à travers des chiffres que à travers des attitudes ou des comportements.

I : pour revenir un petit peu quand tu étais en licence, la question de poursuivre en master mirc ça a été difficile à prendre ? A quel niveau

X2 : ça a été difficile dans le sens où. Bah déjà j'avais postulé à d'autres master de 1 et de 2 le MIRC ça reste quand même un peu abstrait quand on est en SAA, au-delà des entrevues qu'on a entre les m1 et les licences ça reste quand même un peu abstrait en L3.

I : ok t'avais le choix entre quelles autres licences, enfin master pardon

X2 : master il y en avait un c'était en santé publique, à Bordeaux, il y avait celui-ci et après il y en avait un autre mention nutrition à Montpellier mais celui-là en fait il est plus orienté sur la biochimie et très scientifique.

I : et du coup ça a été quoi les principaux freins que t'as eu quand t'as envisagé la poursuite d'étude ?

X2 : bah voilà la non connaissance potable du master et voilà c'est tout et après c'était quand même bien engagé on connaît les locaux on connaît les profs il y a pas tant de freins que ça au final

I : tu vas, qu'est-ce qui aurait pu te freiner, enfin qu'est-ce qui aurait pu te motiver à aller plutôt dans le management ?

X2 : motiver, je sais pas, peut-être le projet en lui-même, les acteurs qui ont été avec moi si c'est des gens que je connais ou que j'ai déjà côtoyé auparavant et le fait qu'on soit plus formé au management on va dire

I ; et est-ce que le fait de travailler en BE est-ce que le contact humain auprès des équipes peut te manquer ? est-ce que ça peut être un frein pour toi ?

X2 : alors j'y ai pas pensé, mais c'est vrai que oui peut-être que dans la vie de tous les jours ça peut être un frein après les contacts on les garde à côté avec tous nos amis et les choses comme ça mais c'est vrai que dans le professionnel ça peut nous manquer.

I : quels sont selon toi les avantages et inconvénients des deux carrières possibles ? management ou ingénierie

X2 : le management je pense que c'est quelque chose qui va vraiment te demander de ta personne, tous les jours, tout le temps, ça peut te demander de te lever très tôt ou de rentrer tard et après en ingénierie je pense que ça peut être pas mal vecteur de stress aussi dans le sens où s'il y a des choses qui sont pas prises à temps ou s'il ya des nouvelles demandes à adapter au programme ça peut être un peu stressant. Voilà c'est ça

I : ok, euh et du coup quelle est ta vision aujourd'hui des métiers de l'ingénierie de la restauration ? Globalement

X2 l'ingénierie ?

I en général

X2 général, euh

I : est-ce que tu penses qu'il ya des axes d'améliorations, est-ce que t'as connaissance du métier, tu as pas eu de stage dedans alors du coup sans connaitre, qu'est ce tu peux m'en dire, par rapport aux enseignements que t'as eu par exemple

X2 : bah je pense déjà de 1 qu'il y en a pas beaucoup, enfin pas tant que ça et que après du coup ça crée un réseau parce que forcément vu que le secteurs est assez petit même dans toute la France on va dire , les gens se connaissent à droite et à gauche mais euh après ouais l'ingénierie pour moi c'est je sais pas de la conception ensemble entre guillemets, faut quand même avoir des contacts, dans ce sens la il y a quand meme eu les contacts, parce que voilà tu vas appeler différentes personnes, tu vas avoir des appels d'offres tu vas devoir travailler avec d'autres acteurs donc voilà mais je pense que pour moi c'est un réseau, l'ingénierie pour moi je le vois comme ça.

I : et du coup comment t'as connu l'ingénierie en fait ? Tu avais eu des enseignements avant ?

X2 : non pas du tout, enfin j'ai, je connaissais moi de ma partie perso entre guillemets ce que c'était l'ingénierie parce que je m'étais renseignée, forcément avant de rentrer dans le master, et c'était ça que je trouvais, enfin ce que je trouve intéressant c'est vraiment de concevoir, de partir d'une problématique et de voir comment tu peux y répondre. Voilà et vu que la restauration collective c'est un secteur dans lequel il y a vraiment des impératifs à prendre en compte dans la conception, je trouvais ça intéressant de jouer en fait comme ça.

I : ok, et donc t'as jamais eu d'enseignement en fait, tu connaissais rien ?

X2 : à l'ingénierie non pas du tout

I : et est-ce que tu as eu des rencontres des choses qui ont influencé ton choix de carrière ou c'est vraiment en regardant les masters que tu t'es décidée ?

X2 : alors avant le master, non j'avais pas eu de rencontrer mais par contre au cours de l'année la euh avec surtout monsieur V** avec qui j'ai quand même de bons contacts, c'est lui qui m'a vraiment donné gout à l'ingénierie en fait, au premier semestre avec la programmation, non pas avec la programmation, avec l'ingénierie, à faire les plans etc...

I : ok

X2 voilà, c'est lui qui m'a donné envie

I : c'est ces enseignements là en fait qui t'on donnés, c'est vraiment eux qui ont occupés une place importante dans ton choix de carrière en fait

X2 : oui voilà c'est ça, c'est vraiment les cours avec monsieur V** ça a vraiment commencé à poser une image sur ce que je me faisais de l'ingénierie et en fait ça m'a plu du coup voilà

I : et dans ton futur t'estime avoir sur le temps de travail bureau terrain, t'estimes avoir quel pourcentage environ de terrain et bureau ?

X2 : euh, c'est compliqué ça parce qu'à mon avis ça dépend quelle période tu es du projet mais sur la globalité du projet, euh peut-être du 60/40, 60 pour la conception, et 40 sur le terrain, parce que je pense qu'une fois que le projet est parti, après il faut quand même être là, même au niveau de la maintenance plus tard s'il y a des changements etc., on peut faire appel à toi.

I : vous êtes beaucoup à avoir fait Diet, et avoir choisi cette carrière après ?

X2 : non on est deux

I : ok

X2 : on est 2 sur 14

I : beaucoup de profils d'ancien cuisiniers peut-être ? ancien de l'hôtellerie restauration ?

X2 : alors euh, oui ça il y en a pass mal, cette année la promo elle est vraiment très hétérogène dans le sens où on a des licences de gestion, des licences gestion mais aussi dans d'autres pays, on a du marketing, on a beaucoup de commercial on a un peu de cuisiniers et un peu de Diet

I : ok, ça y joue tu crois sur les choix de carrière ce qu'on a fait avant ?

X2 : oui je pense

I : c'est-à-dire

X2 : bah par exemple euh bon sans le citer il y en a un dans ma classe il a fait une formation hôtellerie restauration et bon il cherche dans l'ingénierie cette année mais ça se voit très bien qu'il va finir en management. Ça se voit, il fait des extras entre autres les week-ends, et c'est un mec qui à mon avis à du prendre sa place dans un groupe de la restauration ou dans l'hôtellerie et maintenant il a développé des compétences qui font que bah il est plus à l'aise dans le management et même si on lui dit que l'ingénierie pour le moment c'est sur parce que sur le marché de l'emploi il y a plus de places, je pense qu'il sera beaucoup plus à l'aise en management

I : après on peut-être faire du management dans l'ingénierie

X2 : peut-être pas de suite, mais oui on peut voir comme à

I : ok, est-ce que tu as des trucs à rajouter sur ce qu'on s'est dit ?

X2 : Mmh non

Annexe Q : Entretien numéro 12

Entretien réalisé avec un étudiant de master MIRC de l'ISTHIA

Entretien réalisé le 19/03/2020

I : intervieweur

X1 : interviewé

I : Bonjour merci de m'accueillir pour cet entretien. On va aborder quelques questions ensemble autour du sujet de votre métier, notamment aux études ? Donc, pour commencer est-ce que vous pourriez vous présenter, nous rappeler votre parcours et la formation que vous avez choisi ?

X2 : Je m'appelle X2, j'ai 23 ans, je suis actuellement en Master 2 MIRC Management et ingénierie de la restauration collective. J'ai un parcours bac ES, puis j'ai fait un an d'IUT GEA gestion des entreprises et des administrations à la fac. Je me suis ensuite réorienté vers une école d'hôtellerie management à x, en Dordogne, où je fais un Bachelor bac+3 en management de l'hôtellerie de luxe, et je me suis ensuite redirigé vers la restauration collective pour la formation actuelle qui est Master MIRC à l'ISHTIA.

I : D'accord, est-ce que vous avez travaillé à côté de ça, occupé un emploi par exemple ?

X2 : Au long tout au long des cinq dernières années. Mon rythme de travail était d'à peu près six mois de cours, puis six mois de stage. Donc j'ai fait et j'ai également effectué des saisons d'été tout dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Est-ce que vous voulez que je vous décrive les stages ?

I : Oui, un petit peu alors que j'ai fait, avant d'arriver à l'école de x, une première saison de cinq mois en tant que serveur dans un bar glacier sur l'île, sur l'île d'Oléron, en stage de première année à x. Je l'ai fait dans un hôtel cinq étoiles, donc j'ai fait un stage tournant dans le but de découvrir un peu les fonctionnements d'un hôtel. C'était un stage opérationnel. J'ai été un mois et demi valet de chambre,

I : OK.

X2 : Puis j'ai travaillé au service du petit déjeuner, puis à celui du restaurant gastronomique et enfin, à la brasserie restaurant de l'hôtel. En stage de deuxième année dans le but de financer mon école, j'ai refait une saison sur l'île d'Oléron. Toujours en tant que serveur dans le bar Glacier le même et en stage de troisième année donc fin de Bachelor, j'ai voulu m'orienter vers la restauration collective. Donc je suis allé à Toulouse, au x, chez x en tant qu'assistant chef de site, donc là, le but. Le but du stage était de voir le fonctionnement global d'un établissement de restauration collective et gagner petit à petit de l'autonomie vers une position de chef

de site. Arrivée en première année de master, j'ai effectué dans la même boîte x à Toulouse, un stage en tant que chef de secteur. Donc là, c'était grâce à mon expérience d'assistant directeur de site. J'ai pu mener à bien mon stage en tant que chef de secteur qui m'a beaucoup plu. Et cette année, en m2, je décide de m'orienter vers un autre domaine qui est l'ingénierie de la restauration collective, qui est un domaine permis par notre formation parce qu'on a beaucoup de cours dessus. C'est un pari personnel que je fais et j'ai envie de découvrir ce milieu ouvert, le plus de portes

I : Très bien et donc vous m'avez parlé de l'école. Et après le master MIRC. Qu'est-ce qui vous a poussé à venir en master MIRC ?

X2 : Alors tout d'abord, l'école de x étant privée. J'ai effectué un prêt étudiant pour me financer les trois ans, un prêt étudiant à x à hauteur de 30 000 €. Donc, dans la logique des choses, j'ai exclu une formation privée pour y faire mon master parce que je ne voulais pas m'endetter en plus de ces trois ans de bachelor, donc, j'ai. J'avais plusieurs possibilités qui s'offraient à moi. Il était sûr que je voulais m'orienter vers la restauration collective. Grâce à mon stage de troisième année, j'ai donc voulu faire un master en alternance. J'ai été acceptée en admission à l'École ESG à Paris, qui me proposait de faire une alternance et je voulais donc être suivie par la SRC. La SRC n'a malheureusement pas pu me soutenir dans l'alternance à Paris parce qu'il n'avait pas de poste alternant à pourvoir là-bas. Et vu que je voulais particulièrement rester, chez la SRC mon maître de stage qui est le directeur des opérations France m'a encouragé à venir à l'ISTHIA. M'a en quelque sorte donné un ticket d'entrée via des contacts personnels et j'ai donc postulé à l'ISTHIA, qui, en quelque sorte attendait de recevoir mon dossier et la SRC, m'a dit Si tu mènes ton master à l'ISTHIA a bien, je t'assure, une carrière chez nous. D'où mon stage, toujours chez la SRC en tant que chef de secteur.

I : D'accord, donc, tout d'abord, c'est votre choix d'aller restauration collective était déjà là avant de rejoindre le master.

X2 : Tout à fait

I : D'accord. Et pensez-vous que la restauration collective en somme offre des conditions de travail plus favorables que le milieu traditionnel ? Est-ce que ce choix a réellement compté dans cet aspect-là ?

X2 : Alors oui, dans la mesure où mon, ma seule expérience en hôtellerie restauration, donc en hôtellerie de luxe, a déconstruit totalement l'idéal que je me faisais de ce milieu. C'est une expérience personnelle. Je n'en fais pas un cas de généralité, mais je suis malheureusement tombé en stage de première année dans une structure hôtel cinq étoiles qui avait, à mon sens, des qualités managériales exécrables. J'ai clairement été bizuté. On m'a limité. J'en suis allé à consulter un médecin qui voulait me mettre

sous antidépresseurs à cause de mes conditions de stage et de comment on m'a traité. Donc, suite à ce stage-là qui a déconstruit mon idéal de la restauration, de l'hôtellerie restauration. Oui, à noter je faisais énormément d'heures là-bas. Il m'arrivait de faire 70, 80 heures semaine, presque 80 heures. C'est peut-être un peu abusé, mais 60/70 facilement. Et je n'avais pas mon mot à dire. J'y ai vu des salariés qui avaient l'air tout sauf heureux. Et donc, bien que le milieu soit très attrayant à l'image, bien que ce soit un peu le fer de lance de l'hôtellerie. Aujourd'hui, ça déconstruit totalement à mon idéal. Et je vous le dis clairement qu'en fonction des horaires de restauration et d'hôtellerie, il était particulièrement difficile de mener une vie de famille avec une conjointe qui ne fait pas partie du même milieu que nous. Comme beaucoup de métiers, j'ai envie de dire ceux de la médecine ou d'autres qui ont des horaires particuliers. Effectivement, les conditions de travail et les horaires et les emplois du temps sont très particuliers dans le milieu de l'hôtellerie. Et c'est ce qui m'a en quelque sorte donné envie d'aller voir le milieu de la restauration collective qui, à ce moment-là, avant de la découvrir, me paraissait comme étant plus confortable sur les horaires, peut être plus juste sur les conditions de travail qui ne sont pas basées sur des manières de faire ancestrales comme il peut y avoir dans la gastronomie française. Donc, oui, en quelque sorte. C'est les conditions auxquelles j'ai fait face dans les stages de première année qui m'ont amené à découvrir ce nouveau métier. Donc, en quelque sorte, par défaut, mais aujourd'hui, j'en suis heureux

I : D'accord donc En soi, c'est principalement, donc si je résume vos propos, c'est principalement d'un côté pour les conditions de traitement managériales on va ire et pour les horaires.

X2 : Oui, les horaires, c'est un peu facile à dire à mon âge parce que on peut les enchaîner sans problème, mais je considère que si on veut avoir une vie extra travail, il faut pouvoir la rendre facile.

I : Donc, c'est plus une construction sur le futur. Qu'une envie à l'instant T

X2 : Voilà à l'instant T. Je suis tout à fait capable de faire des offres particulières, de faire potentiellement les 3 8. Mais j'ai peur de, parce que j'ai une importance hors du travail dans ma vie sociale et ma vie extra extra travail. J'accorde une importance particulière et j'ai peur que m'enfermer dans ce milieu-là m'empêche petit à petit, de façon implantée et très forte, de pouvoir mener une vie personnelle.

I : D'accord, et vous avez renoncer en changeant donc par cette bifurcation, qu'est-ce que cela impliquait de point de vue personnel pour vous aujourd'hui avec l'expérience Nouveaux stages entre guillemets ? Donc le passage de la restauration commerciale à une restauration collective. Concrètement, qu'est-ce que cela impliquait dans votre vie personnelle ?

X2 : Je pense avoir travaillé autant, potentiellement presque autant en stage, en restauration collective qu'en hôtellerie. En termes d'heures, je veux dire. Lors de mon premier stage, je travaillais beaucoup, je faisais beaucoup d'heures et lors de mon deuxième stage aussi, je faisais beaucoup d'heures, mais ces heures étaient avalées bien plus facilement je trouve que dans l'hôtellerie de luxe, parce qu'il y a la dimension de valorisation, de ton travail et valorisation de ma personne qui a été mis en avant et un sentiment d'accomplissement qui faisait que ces heures-là étaient, et je les voyais comme des heures dues et des heures que je devais faire plutôt que des heures auxquelles j'ai été contraint. Donc, je pense que delà des conditions de travail horaires. Là, j'avais ce sentiment d'accomplissement qui me permettait d'être bien au travail, ce que je n'étais pas en hôtellerie de luxe et donc relativement bien dans ma vie extérieure. Mais effectivement, comparé à ma vie d'étudiant, ma vie lors de mes stages, ma vie sociale ou ma vie extra, mais le temps que j'accorde aux activités extra travail est réduit, mais ça me paraît tout à fait normal et je pense que l'on peut tout à fait dans la restauration collective avec les stages que j'ai faits, par exemple avoir une vie extra, une vie personnelle, une vie avec des amis ou avec des sorties ou une vie de couple. Je pense qu'on peut la mener à bien. Il faut juste organiser son temps.

I : Donc le principal frein in fine, c'est d'avoir. C'est cet aspect managérial et le sens, le sens donné au travail

X2 : Tout à fait. Pendant mes stages, je n'étais pas contraint à faire des heures supplémentaires. C'est en quelque sorte moi-même qui me les imposées. Je comprenais que du point de vue de mes managers, c'était de toute façon un du je ne pouvais pas faire trop autrement, mais j'avais l'impression d'avoir le contrôle sur les heures que je faisais. Il m'arrivait parfois, si je voulais partir, plus tôt pour faire des activités personnelles, de dire : bah écouter. Aujourd'hui, c'est vendredi à 16 Je dois partir en week-end, donc j'avais plus de liberté en quelque sorte, et j'étais plus entendu.

I : Plus entendu d'accord, et donc aujourd'hui, vous vous êtes heureux de votre situation et vous envisagez une poursuite de carrière heureuse. Heureuse je m'entends épanouissantes,

X2 : j'espère une carrière professionnelle épanouissante. Je pense aujourd'hui pour moi le critère numéro un qui a qui a relativement évolué au cours de ces dernières années. J'ai l'impression d'être devenu peut-être moins carriériste qu'avant. Du t, sûrement au formatage que l'on reçoit alors Formatage entre guillemets, qu'on reçoit dans les écoles privées de commerce ou c'est la course à la hiérarchie. Et donc, pour moi, c'est juste indispensable aujourd'hui de faire un travail qui me plaît et qui me permet d'avoir une vie à côté. Donc, avoir, je sais que mon nouveau stage en m2 offrira des horaires plus stables, plus fixe et des horaires de bureau. Donc là, je pourrai réellement organiser une vie personnelle autour de ça plus facilement sûrement que

pendant mon stage du M1 ou les horaires étaient relativement variable et je ne savais jamais à quelle heure j'allais terminer la journée particulièrement.

I : D'accord Cette décision était de poursuivre les études de métier, est-ce qu'elle a été difficile à prendre ?

X2 : Alors, difficile, je voulais de toute façon aller faire un master, donc j'avais besoin d'une spécialisation. Donc elle n'a pas été particulièrement difficile. Elle a été questionnante parce que c'était le master en restauration collective, un master très spécialisé. Donc, je me suis forcément posé des questions, mais j'ai la particularité de jamais regretter les choix que je fais, en tout cas les choix d'orientation et les choix de carrière. Donc, peut être qu'une autre personne aurait eu plus de peur ou plus d'appréhension que moi à choisir un master comme ça, très spécialisé, et aller un peu vers l'inconnu. Mais moi, si je trouve quelque chose qui va stimuler et j'avais relativement confiance.

I : D'accord confiance en ?

X2 : mais confiance en mon intérêt pour la question, confiance en ma curiosité envers ce domaine et j'aurais plus regretté de ne pas le faire et donc de ne pas connaître ce domaine plutôt que de me baser sur le fait que ce soit un nouveau domaine qui me fasse peur et donc ne pas y aller, je préfère. Je préfère me dire que c'est un choix qui ne me convient pas plutôt que de regretter d'avoir ne pas l'avoir fait

I : Donc il y a quand même eu une prise de risque mais mesurée ?

X2 : Oui, alors mesurée parce que professionnellement, j'avais découvert une boîte, en l'occurrence en l'occurrence X qui m'a assurée un métier. Et ma formation aujourd'hui est très importante. Mais pour moi, c'est une formation professionnalisante et le but général est l'insertion professionnelle. Donc, voilà. Du moment où l'insertion professionnelle était presque assurée, je ne peux pas dire que je prenais un gros risque.

I : Et du coup, dans votre processus de décision, quelles ont été les principaux freins à celle ? Qu'est-ce qui a pu vous faire hésiter ?

X2 : Alors les principaux freins, c'était d'intégrer, par exemple un nouveau type de structure. J'avais eu une mauvaise expérience personnelle avec l'Université lors de ma première année postbac en DUT GEA. J'ai intégré ensuite une école privée qui était particulièrement on va dire sectaire parce qu'on était au fin fond de la campagne. Et donc, sortir de ce cadre très spécial pour réintégrer un cadre universitaire m'a fait un peu peur. Après, pour le coup l'ISTHIA est particulier parce que nous sommes des petites promos et on a plus de TD que de CM cours magistraux. Donc finalement, j'ai retrouvé un peu cette ambiance de classe. Mais oui, au début, c'est les freins, les peurs, l'appréhension c'était intégrée à un nouvel établissement que je connais pas

avec des personnes que je ne connais pas, alors que je venais de passer trois ans dans une école où il y a un esprit de groupe très soudé et une appartenance à un sentiment d'appartenance, à une identité qui est très forte. J'avais peur de perdre cette appartenance, là potentiellement pas, renouer des amitiés aussi fortes.

I : Cette appartenance-là dont vous parlez pour cette école. Est-ce que vous ressentiez cette appartenance par rapport aux métiers de la restauration traditionnelle ? commerciale de luxe ?

X2 : Alors moi, personnellement, je ressentais pas d'appartenance au milieu du luxe, mais je ressentais une appartenance à l'entité de mon école, qui était X, et cette école nous crée une étiquette comme étudiante x et donc on a adhéré tout de suite à un milieu qui est celui de l'hôtellerie restauration et les professionnels nous voyez tout de suite comme étudiant de x prônant ces valeurs-là, j'adhérait plus aux valeurs de l'école qui nous étaient des valeurs valorisées dans le monde professionnel qu'à des valeurs professionnelles Je pense.

I : C'est à dire des valeurs professionnelles ? Qu'est-ce que vous entendez par là ?

X2 : Mais dans la mesure où sur mes trois ans de l'école J'ai fait trois stages différents dans trois milieux différents. J'avais pas. Je n'ai pas été formaté à des valeurs d'un certain milieu. Si ce n'est le luxe. Pendant quatre mois, pendant mon stage de première année, les saisons en bar deuxième année et la restauration collective dans la troisième année, je ne me sentais pas formaté à des valeurs d'un seul domaine. Je me sentais formaté aux valeurs de l'école, qui sont des valeurs hôtellerie restauration et qui nous permettent d'aller un peu dans tous les domaines.

I : D'accord, ce sentiment d'appartenance, est ce que vous le ressentez aujourd'hui envers l'ISTHIA ou envers la restauration collective en général ?

X2 : J'ai toujours le sentiment d'appartenance à l'école de x, qui est une école privée, qui a des, qui prônent des valeurs anciennes, un réseau beaucoup plus fort que celle de l'isthia. Donc j'ai plus l'impression d'être affilié à x plutôt que d'être affilié à l'ISTHIA. Par ailleurs, mes valeurs professionnelles aujourd'hui sont très marquées parce que j'ai trouvé dans le groupe src, beaucoup de valeurs qui sont que je considère chouette et je leur dois en quelque sorte. Aujourd'hui, ma formation professionnelle en entreprise en stage de troisième année s'est super bien passée. Mon stage de M1 aussi. Donc, je considère qu'en termes de valeur professionnelle aujourd'hui, je porte les valeurs de la SRC.

I : Donc bien entendu, vous continuez dans la SRC après

X2 : Alors pas exactement ces valeurs-là qui sont des valeurs importantes et des valeurs de compétence qui feront la personne que je suis aujourd'hui. Je n'exclus évidemment aucune autre boîte. Je fais le choix cette année d'aller vers l'ingénierie de

la restauration collective pour trouver sûrement d'autres valeurs, d'autres modes de fonctionnement, et je suis entièrement ouvert à celle-ci. Certes, professionnellement, j'ai potentiellement été formaté par la SRC, mais j'en tire énormément de compétences qui sont redistribuables dans d'autres boîtes et dans d'autres groupes. Et donc non, jamais de la vie je penserais rester toute ma vie dans la SRC en fonction des perspectives d'embauche, des offres d'emploi je considérais retourner chez eux, mais là, pour l'instant, je fais le choix d'aller voir l'ingénierie de la restauration, tant dans l'esprit, dans la volonté que ça me plaise et d'y rester.

I : Du coup, qu'est-ce qui vous a poussé à aller ingénierie ?

X2 : Alors. Premièrement, ma curiosité quand, quand j'étudie un domaine dans ma formation à l'ISTHIA et que j'entends parler de ce domaine-là, j'ai envie d'y goûter sur le terrain. Deuxièmement, j'ai fait. J'ai fait face pendant mes stages en 3ème et 1ère année de master. J'ai fait face à des situations managériales relativement compliquées où j'ai eu le sentiment, un peu peut être, d'oublier mes propres valeurs, où elles ont été mises à mal ou remises en cause. Et j'ai l'impression que le milieu de l'ingénierie est peut-être plus un milieu auquel j'appartiens. En termes de classes sociales, auquel je me reconnais, auquel je m'identifie. Et c'est un milieu peut être plus scientifique et plus technique, où on est moins face à des situations managériales compliquées et où on peut forcément plus faire travailler sa matière grise via des logiciels de création, via la création totale d'une cuisine en fait.

I : D'accord. Et pour un coup, au cœur même du métier. Est-ce que vous considérez que vous étiez plus sédentaire déjà ? Et si oui, est ce que ça va plus ou un frein pour vous dans cette décision ?

X2 : Effectivement, le travail en bureau d'études se rapproche beaucoup plus d'un travail de bureau comparé à un travail de terrain que j'ai effectué jusqu'à aujourd'hui. Ce travail de terrain m'a toujours plus fait, un peu en quelque sorte la personne que je suis aujourd'hui, c'est à dire que j'adore aller au contact des personnes, au contact des clients, être sur le terrain, bouger. J'aurais j'irai peut-être jusqu'à dire qu'une journée de 10 heures sur le terrain est plus facilement est plus facile pour moi qu'une journée de dix heures dans un bureau. Par contre, mes objectifs de hiérarchie ou mes objectifs professionnels tendent forcément dans la restauration collective, dans les opérations vers un poste de bureau, c'est à dire au fil des années. Quand je veux gravir les échelons, je perdrais de plus en plus contact avec le terrain. Par exemple, si je passe de chef de secteur à directeur régional ou plus, je perdrais cette notion de terrain qui est celle que j'ai toujours aimée pour des situations de bureau qui s'affilient plus à situation financière et managériale et ses situations managériales là, c'est celle que j'ai trouvé particulièrement difficile lors de mes stages ou en anti- déontologique face à la mienne. Donc oui, le travail en bureau d'études est plus sédentaire, risque potentiellement d'être plus fatigant pour moi qui suis peut-être plus un homme de

terrain. Mais c'est un milieu qui, pour moi, est plus sain. Un milieu qui fait plus travail en matière grise où les ou le mode de vie est plus facile parce que les horaires de bureau et je préfère peut-être me mettre dès aujourd'hui dans un travail de bureau avec évidemment plus tard le choix d'aller sur le terrain parce que c'est à l'inverse dans le bureau d'étude en travail, en bureau. Et ensuite, on peut aller sur le terrain quand on maîtrise bien les outils plutôt que dans la restauration collective ou on commence par le terrain et on finit au bureau on va dire c'est un schéma un peu facile que je fais, mais c'est comme ça que je le vois. Et donc, oui, certes, je troque ma vie sur le terrain pour une vie de bureau aujourd'hui, mais je pense que c'est capitaliser aujourd'hui faire quelques années de bureau pour avoir des compétences et ensuite pouvoir retourner sur le terrain dans une position qui me plaira plus que, par exemple, dans la restauration collective.

I : D'accord. Et donc, si je comprends bien vos avantages et inconvénients dans chacune des deux carrières ?

X2 : Tout à fait. Les inconvénients que je peux voir aujourd'hui dans les bureaux d'études, j'ai alimenté une soif de mobilité, une soif de découverte du monde à l'échelle à l'échelle internationale. Il est beaucoup plus facile aujourd'hui de partir à l'international avec un groupe comme la SRC plutôt que partir à l'international avec un bureau d'études qui est une structure plus petite, un travail plus sédentaire et plus régional. On va dire. Donc oui, c'est un pari que je fais, mais je me perds pas je me dis personnellement que ma soif d'international pourra être satisfaite dans le milieu du bureau d'études si potentiellement, je travaille dans ce milieu-là international. Il y a tout à fait des postes qui peuvent ... un bureau d'étude en France, peut être répliquée un bureau d'études à l'étranger et de toute manière, vu que j'aurai des horaires plus flexibles et des vacances peut être plus flexibles que dans la restauration collective en opération. J'aurai en tant que vacances plus de temps pour partir à l'international.

I : Donc, si en 2 mots je dois résumer ce qui a poussé, je vais vraiment faire un raccourci, c'était votre choix il s'est résumé d'un côté un aspect carrière pour garder un lien avec un métier opérationnel Ou alors privilégier sa vie perso.

X2 : Oui

I : Vous avez choisi dans votre vie personnelle au détriment de ce lien opérationnel un petit peu.

X2 : Oui, un petit peu après aujourd'hui. Je prends évidemment ma vie professionnelle à ma vie personnelle, mais cette vie personnelle est pour moi si importante que je m'engagerai pas dans un métier qui me permettrait pas d'avoir une vie personnelle.

I : Un va un petit peu revenir sur ce qu'on disait. Quel était votre ? Quelle est votre vision aujourd'hui des métiers de la restauration collective ou de l'ingénierie de la

restauration ? Comme si résume ou qui n'aviez pas fait de stage encore en ingénierie. Ça va être votre première expérience vous avez connu l'ingénierie à l'ISTHIA et donc aujourd'hui, gardez votre vision concrètement.

X2 : Ma vision du domaine en général ou ma vision des profils qui travaillent ?

I : votre vision de deux métiers de l'ingénierie.

X2 : Alors, ma vision des métiers de l'ingénierie est une vision qui considère ce milieu plus récent que celui de la restauration collective, qui est. Peut-être plus théorique. En gros, je considère l'ingénierie de la restauration collective comme un travail important en amont des restos, des sociétés de restauration collective qui s'implantent dans un nouveau marché, c'est à dire que sur une échelle de temps, le milieu de l'ingénierie de la restauration collective intervient principalement avant l'exploitation des lieux de restauration. Bien évidemment, il peut y avoir des reconstructions d'établissements, donc là, ils interviennent pendant quand il y a des modifications à faire. Mais je considère ce milieu-là comme un milieu. Donc, oui, plus de bureaux, plus scientifiques, plus experts dans un domaine qui nous permet de garder un pied dans ce milieu, dans le milieu de la restauration collective, mais aussi qui nous encourage d'autres domaines. Par exemple, l'entreprise d'ingénierie dans laquelle je vais effectuer mon stage vous n'intervient pas seulement en restauration collective. Ils interviennent aussi en restauration générale, en restauration commerciale, dans les hôtels et même des bâtiments ouverts au public, autre, toujours dans le but d'effectuer des cuisines. Mais j'ai l'impression que ça me réouvre un peu les portes du domaine de la restauration parce que je me suis spécialisé dans un resto Co là dernièrement. Et cette boîte-là propose une variété de prestations qui ne s'étend pas seulement à la restauration collective.

I : Et pour le coup, avant d'arriver à l'ISTHIA. Quel est votre avis alors ? Quelle était votre point de vue sur ces métiers la lorsque vous avez des connaissances ?

X2 : Alors j'en avais pas connaissance. Parce que parce que je savais que c'était un milieu qui existait, je n'y connaissais rien, je connaissais le titre du Masters, donc master ingénierie et restauration collective. Mais management. Pardon, mais. Pour moi, ce n'était pas un domaine qui était pas fait pour moi, c'est à dire que c'était un domaine trop bureau, c'était un domaine trop informatique, c'était un domaine trop logiciel et donc je n'avais pas pas du tout un intérêt particulier pour ce milieu-là.

I : Si on reprend un petit peu votre parcours, comme l'avait annoncé le tout à l'heure, est ce que vous pouvez me dire en quoi il a influé sur vos choix de carrière comme vous énoncé ? Auquel vous vous retrouvez aujourd'hui concrètement, c'est à dire à faire un choix de stage de fin d'études en restauration collective au bureau d'études en.

X2 : Malgré le fait que j'ai beaucoup changé de domaine dans mon. Dans les différents stages, je trouve qu'il y a une certaine logique qui me ressemble dans ce choix-là. J'en reviens encore à cette curiosité de connaître des domaines et à cette volonté de m'ouvrir le plus de portes possibles. C'est à dire que j'ai d'abord découvert le milieu de l'hôtellerie restauration qui, pour le coup, ne m'a pas pu, puis celui de la restauration collective qui me plaît, mais auquel je vois pas mal de soucis et pas mal de confrontation aux vues de la personne que je suis. Donc, des confrontations personnelles et potentiellement des unes des horaires de travail, un mode de vie qui auquel je n'ai pas envie d'adhérer. Et donc, c'est pour ça que je m'oriente aujourd'hui vers la restauration, vers l'ingénierie, qui est un milieu qui me plaît de plus en plus et qui m'intéresse de plus en plus et qui, j'ai l'impression, me ressemble plus personnellement. Et c'est un milieu auquel j'appartiens, plus je pense, un milieu social et un milieu qui me permettra peut-être plus d'interactions pertinentes et stimulantes pour moi, pour ma personne et donc mon choix dans la restaurera dans l'ingénierie aujourd'hui résulte, je pense, de ma réflexion, du type de boulot que je fais, que je veux faire plus tard et du type de vie que j'aimerais avoir et de ma curiosité pour les domaines que je ne connais pas.

I : Et plus concrètement, vous m'avez parlé de l'école de X école hôtelière, est ce que vous aviez reçu des enseignements spécifiques à l'ingénierie de la restauration ?

X2 : Zéro ? Pas du tout.

I :D'accord sur la restauration collective en général,

X2 : Alors très peu sur la restauration collective.

I : Est-ce que vous sentiez qu'on, comment dire

X2 : qu'on ternissait l'image de la restauration collective par rapport à l'hôtellerie ? Alors, J'ai l'impression qu'aujourd'hui, dans les écoles d'hôtellerie, c'est le cas la restauration collective ternie d'une mauvaise réputation. Par ailleurs, à l'école, dans mon école, j'ai toujours entendu la restauration collective comme étant un secteur porteur et un secteur dans lequel on pouvait faire de belles carrières. Donc, bien que la plupart de nos cours n'étaient pas sur la restauration collective, on avait quand même des cours sur l'alimentation en général, sur la sensibilisation à cette restauration. On a eu un cours, il me semble, sur restauration collective, mais l'idée de faire des stages en restauration collective était vraiment très bienvenue auprès de l'administration et des enseignants particulièrement, par exemple vis à vis de la SRC, qui était en pleine expansion à ce moment-là. Et c'était un peu vu comme la boîte dans laquelle aujourd'hui, on pouvait faire de belles carrières. Peut-être même encore plus du point de vue de l'administration et des profs que dans l'hôtellerie de luxe.

I : D'accord, et c'est quel type de personne qui vous ont poussé à ça ? Est-ce que les professeurs de finance plus de pratique ?

X2 : Je ne me souviens pas exactement ce qui m'a poussé à effectuer mon stage de troisième année dans une structure de restauration collective. Il me semble que c'est lors des portes ouvertes lors de la journée entreprise que j'ai rencontré la SRX qui m'a paru, avec qui j'ai eu un très bon feeling. Proposait des super stages, une potentielle carrière à l'étranger, ça remplissait pour moi tous les critères d'entreprise dans lesquels j'avais envie de travailler.

I : D'accord est-ce que vous avez quelque chose à ajouter par rapport à tout cela ?

X2 : Non

Annexe R : Entretien numéro 13

Entretien avec une étudiante de Master MIRC

Réalise le 27 mars 2020

I : intervieweur

X2 : interviewé

I : Bonjour, merci d'être venu. Du coup, je fais une étude autour du choix de Masters MIRC, de formation dont on fait partie tous les deux, d'aller en ingénierie ou en management, tout en retraçant un peu leur parcours initial. L'entretien sera bien sur anonyme et tu pourras y avoir accès si tu désires. Donc tout d'abord ce que tu pourrais te présenter nous rappeler un peu ton parcours ta formation initiale. Éventuellement le métier que tu as eu.

X3 : OK, pour commencer. Du coup, moi, j'ai fait un bac S option SVT. Du coup, j'étais plutôt parti pour me lancer dans la bio. Donc j'ai fait un master en euh un DUT génie biologique option industrie agroalimentaire en option. Et l'agroalimentaire, ça me paraissait plutôt intéressant. C'est un peu par hasard sorti de là, en fait le DUT du coup, c'était très scientifique, qu'on faisait beaucoup d'analyse chimique, biochimique et tout et au final je me suis rendu compte que ce n'était pas forcément ce que je voulais travailler dans un laboratoire toute ma vie. Et du coup, j'ai voulu changer, mais toujours en restant dans le thème Alimentation, donc je suis venu à l'ISTHIA pour faire le master sociologie anthropologie de l'alimentation qui m'a fait voir une partie complètement différente de l'alimentation. Et par contre suite à ça, la sociologie, ça, c'est intéressant, mais je ne me voyais pas faire ça toute ma vie. Du coup, j'ai cherché une formation toujours à l'ISTHIA, qui pourrait me convenir plus et donc c'est un peu par hasard ouais par hasard que suis arrivé en master MIRC et voilà

I : D'accord et au fond qu'est-ce qui t'a réellement poussé à venir en MIRC ?

X3 : Je savais déjà qu'il y avait beaucoup de débouchés que c'est la restauration collective C'est un milieu qui est assez petit au final, mais où il y a très peu de formations qui se sont spécialisées dedans. Et ben, on l'a bien vu en première année, on vient nous démarcher pour le stage et tout ça, c'est quelque chose qui est très motivant je trouve de savoir qu'on a forcément du boulot derrière. Et puis, même la restauration en générale, je trouve que c'est un milieu qui bouge beaucoup et qui on ne s'ennuie jamais dans la restauration, il y a plein d'évolution possible. C'est plutôt plutôt cool. Et puis, c'est principalement les débouchés, une mesure fédérale avec quelque chose de concret que je n'aurais pas forcément de soucis à me faire pour l'avenir

I : d'accord, tu nous parle de la restauration. Est-ce que tu as eu des expériences en restauration ?

X3 : Non. C'était un peu ce qui me faisait peur quand j'arrivais en MIRC parce que du coup, j'ai étudié la biologie biochimie, sociologie mais restauration pure j'avais jamais mis les pieds dedans même en job d'été j'ai jamais fait ça, du coup ça me faisait un peu peur, mais au final, ça se passe plutôt bien

I : D'accord

X3 : Ça s'est plutôt bien passé mon premier stage. C'était plutôt cool,

I : Et comment, quelle représentation tu te faisais des métiers de la restauration en général Du coup, vu que tu connaissais pas ?

X3 : j'avais pas forcément de représentation. Et puis, après la restauration en général, c'est quand même assez différent de la restauration collective, dans la restauration collective, c'est je sais pas comment dire. Mais je sais pas vraiment comment dire mais en gros de ce que j'avais entendu sans y être. Je savais qu'il y avait dans la cuisine le chef de cuisine, second, etc. Et le chef du site responsable. C'est ce que j'avais compris en cours avant d'arriver dans les stages et puis c'est ce qui en ressort derrière quoi. Mais après, dans la restauration collective, je vois plus ça en tant que vraiment management. Alors que la restauration classique c'est plus vraiment le cœur de métier, c'est vraiment la cuisine tu vois ce que je veux dire, je sais pas si tu vois ce que je veux dire

I : Ouais je comprends.

X3 : OK, disons que dans la restauration collective, le management du coup on fait quand même un travail d'un diplôme de management à la base. Le management. Ce n'est pas forcément relié, il y a une part de cuisine, mais moi j'ai jamais vraiment fait de la cuisine, je peux quand même faire du management, en restauration collective, alors qu'en restauration traditionnelle, celui qui fait le management c'est le chef de cuisine, du coup, c'est deux choses complètement indissociables. C'est pour ça aussi que ça ne faisait pas si peur que ça de la restauration collective. Parce que je savais que même sans avoir une formation culinaire, ou quoi que ce soit je pourrais toujours m'en sortir derrière, enfin c'est la représentation que j'ai de tout ça quoi

I : Donc, si je comprends mieux, t'as jamais bossé en restauration traditionnelle

X3 : Non jamais

I : Et tu as déjà fait des extras peut-être au cours de ta scolarité ? en restauration collective ?

X3 : Non jamais fait un peu un peu d'intérim, mais c'était pendant le début de m2. Mais j'avais déjà fait de la restauration collective en stage, mais sinon jamais, jamais, jamais, jamais mis les pieds dans une cuisine avant mon stage. De M1 quoi ?

I : Et d'ailleurs, ce travail en intérim qu'est-ce que tu peux m'en dire ?

X3 : Disons qu'étant donné que je n'avais jamais fait de restauration, au-delà du fait que ça rapporte des sous et que c'est plutôt cool, mais je n'avais jamais vu de restauration. Je me suis dit c'est bien quand même que je fasse un peu d'intérim. Du coup, j'étais en tant que Edr quand je parle du temps et ça m'a permis aussi d'apprendre un peu le métier de cuisinier. Mais vraiment, les bases hein j'ai Pas forcément toujours chaud, mais enfin d'apprendre à travailler dans une cuisine, vraiment pour gagner un peu une légitimité. Ce qui me paraissait important de faire une expérience un peu de base pour pouvoir ensuite bah. Quand même aiguiller, les équipes si elles ont besoin d'aide ou, quoique ce soit enfin connaître le boulot de base avant de manager, donc c'est aussi pour ça que j'ai fait le boulot en intérim. C'était pour gagner en expérience, vraiment, sur le terrain, sur la cuisine, le cœur de métier, quoi

I : d'accord et ce travail en restauration collective cette arrivée en MASTER MIRC que ce que cela impliquait d'un point de vue personnel pour toi ?

X3 : c'est à dire ?

I : c'est à dire au niveau de comment tu te projette dans ton futur métier. Au niveau de tes conditions de travail au niveau des conditions salariales enfin tout ce qui est autour du métier, mais qui est indirectement impliqué dans le métier,

X3 : dans le cadre de vie, le rythme de vie, tout ça. Du coup, en tant que manager de la restauration collective, je sais qu'on fait beaucoup d'heures, que ce soit en chef de site, en chef de secteur ou tout ce que tu veux, c'est vraiment faut pas trop compter ses heures. Même si ça dépend comment on voit les choses. Mais je pense que pour bien manager, pour faire tout ce qu'on a à faire. Je connais très peu de responsables qui qui finissent par même si leur contrat c'est normalement de 7 heures à 15 heures. J'en vois une très peu qui partent à 15 heures pile quoi, c'est plus 16h 16h30 voire 17h, donc déjà, faut pas trop compter ses heures je pense, faut avoir un minimum de passion et l'envie de toujours faire mieux et tout ça. Et puis après ? Au niveau personnel, ce que ça implique bah je saurai pas trop quoi te dire Si tu peux reformuler un peu, puisque du coup, je vois pas trop

I : on va revenir dessus après tranquillement, ça marche. Tu me parlais de compter tes heures. C'est une formule qu'on entend souvent en restauration traditionnelle, justement. On dit on compte pas ses heures, est-ce que tu penses, que si t'avais choisi

une autre voie ou le même métier, mais en restauration traditionnelle est-ce que tu penses que tu aurai encore moins compté tes heures, est ce que tu penses que ça implique plus d'implication justement

I : Du coup j'ai jamais bossé en tradit mais je pense qu'il y a quand même une grosse différence parce qu'en restauration collective, c'est que les managers chefs du secteur, je pense qu'ils font des heures supp régulièrement par exemple les EDR, les cuisiniers, eux, leurs contrats. C'est 15h ils finissent à 15 heures ils vont pas chercher plus loin puisque c'est l'organisation est beaucoup carrée. Il y a un service on sait à peu près le nombre de client qui va y avoir, donc c'est beaucoup plus organisé alors qu'en restauration traditionnelle, je pense que chaque cuisinier, chef ou quoi que ce soit, s'il faut rester plus tard faut rester plus tard et c'est un autre mode de fonctionnement, c'est beaucoup plus en termes d'effectifs, de repas servis. Et tout ça, c'est beaucoup plus incertain. Donc, il y a peut-être des soirs où ils font un nombre de clients inespérés, mais du coup, ils peuvent rester tous jusqu'à deux heures du matin pour cleaner la cuisinera avant de partir chez eux quoi. Je pense que c'est beaucoup, enfin le tradi est beaucoup moins cadré et du coup, au niveau des heures supp c'est encore pire qu'en restauration collective et la collective c'est plus les responsables qui sont amenés à faire des heures sup, mais en général les employés de restauration, les cuisiniers et tout, ils ont des heures fixes, ils les respectent quoi. Enfin là où je travaillais en tout cas ça se passait comme ça

I : D'accord ok, et Alors, du coup, ta poursuite d'études tu comptes t'arrêter au master ?

X3 : oui oui (rire)

I : D'accord et du coup quelles sont tes ambitions professionnelles au sein de ce métier et comment tu te vois dans 5/10 ans ?

X3 : Ouais bah du coup à la suite du master donc en fait c'est dans les projets enfin dans les voies que je me suis dit, c'est soit à la sortie du stage on me propose un poste qui me plaît. Ça peut être chef de site, chef de secteur selon ce qui est disponibles selon les responsabilités. Et s'il y a aucun poste qui me convient, je pense partir un an à l'étranger avec SRC et leur Graduate Programme pour me faire un peu plus d'expérience pour voyager un petit peu et tout ça. Et donc, voilà. Mais sinon, quand je rentrerai vraiment dans la vie active après le stage ou après le graduate programme, je me vois rester sur un poste, par exemple, de chef de site pendant 3 4 ans histoire de me faire la main, mais j'espère et je pense quand même évoluer assez vite parce qu'on a quand même fait des études et on a quand même un master et ça sert pas à rien quoi. Du coup, j'espère pouvoir évoluer assez rapidement et arrivée chefs de secteur. Et puis, peut être après, monter, dans d'autres services, enfin voire un peu tous les services. Peut-être le service pourquoi pas communication marketing ou des services un peu différent si jamais un moment j'en ai un peu marre de faire que de

l'opérationnel, donc, à voir, mais je pense que c'est relativement facile du moment où on a de l'expérience et un peu d'un peu d'adaptabilité, mais je pense qu'on peut faire un peu ce qu'on veut. Une fois qu'on est rentré je pense, qu'on est rentré, et puis voilà quoi à nous de prouver ce qu'on sait faire. On peut bouger assez rapidement. Je pense, j'espère

I : D'accord et pour toi quelle place occupe le travail, donc dans ta vie perso, je reviens un peu sur la question de tout à l'heure

X3 : Ouais, bah je pense que c'est une grosse partie parce que déjà, on y va quand même enfin le travail c'est ce qui nous prend le plus de temps dans notre vie au final, même quand on regarde sur une semaine, tu passes 5 jours presque complet au boulot. Donc c'est quand même quelque chose de très prenant et je pense que c'est très important d'être bien dans son boulot, d'avoir une bonne ambiance de travail, d'être impliqué, faire quelque chose qui nous plaît quoi, donc Je pense que que c'est quand même important parce que si on a un travail qui nous plaît pas ou pas sous nos journées dedans de 7 heures à 17 heures et le soir, on est blasé, on aime pas ça, franchement La vie elle est pas chouette, quoi, donc je pense que c'est vraiment important de trouver quelque chose qui nous plaît, qui nous conviennent, dans lequel on est vraiment investi et on puisse faire ce qu'on veut et ce qu'on aime

I : Et est-ce que tu penses que c'est un travail qui est adapté aussi à une vie de famille et une vie extra travail ?

X3 : Bah, ça dépend de l'endroit où on travaille parce que par exemple en restauration collective, ça va dépendre des, je parle en tant que sur un seul site. Si je suis chef de site, ça dépend de quel s'il fait que le midi, le soir, etc. Et puis là, ça va dépendre de la difficulté. Parce que, comme je dis, si c'est un site qui tourne bien bah on peut faire 7 heures 15 heures et après on a la moitié de l'après-midi pour faire ce qu'on veut si un jour j'ai des enfants je pourrai m'occuper de mes enfants des trucs comme ça tu vois, après si c'est un site beaucoup plus plus compliqué comme ça, qui prend beaucoup plus de temps, et puis ou on est ouvert le soir on se retrouve à faire des trucs le soir. Enfin, c'est quand même des métiers où il y a pas, où les horaires sont parfois un peu spéciaux puisqu'ils sont rythmés enfin ils sont rythmés ... Plus en plus traditionnel qu'en collectivités. Mais c'est quand même selon les moments de repas. Donc, on peut vite se retrouver un peu bloqué, puis c'est quand même assez prenant. Mais je pense qu'en collectivité, il y a moyen de bien de bien allier les deux on va dire, d'avoir une vie pro bien remplie, mais quand même de garder un côté ...

I : Plus facilement qu'en restauration traditionnelle ?

X3 Parce que comme je t'ai dit c'est beaucoup plus cadré, les contrats sont clairs et tout, à moins que t'ai une urgence et que tu doives te déplacer le week-end ou le soir. Mais ça, c'est assez rare, mais sinon, c'est quand même assez cadré. Au pire tu fais

une ou deux heures supp. C'est extrêmement rare de se retrouver à être appelé en week-end sur deux parce que tu as une galère ou comme ça tu vois. Enfin je pense. De ce que j'ai vécu, en tout cas, c'est largement faisable d'avoir une vie pro et vie perso assez équilibrée quoi.

I : D'accord. Juste pour revenir un peu un petit peu sur ce choix de poursuivre en master MIRC. Comment ça s'est passée en fait ta décision ? Ça a été une décision difficile à prendre ou ça s'est fait naturellement ?

X3 : De venir en master MIRC ?

I : Ouais

X3 : Non, ça a été assez évident. Parce que ... Déjà, je connaissais la formation un petit peu de par l'ISTHIA puisque j'avais regardé un peu toutes les formations que l'établissement proposait. Et puis, je sais pas c'est un truc qui m'attirait parce que c'était assez opérationnel, comme je te dis. Je savais qu'il y avait des débouchés derrière le management de base. Je suis assez enfin j'aime bien les relations humaines, être en contact avec les gens et tout ça, et je suis assez... je pense que j'ai un profil assez organisateur, donc j'aime bien gérer les trucs et tout, donc le management c'était quelque chose qui m'attirait déjà pas mal. Après, j'avoue que quand j'ai postulé en master MIRC, je pensais plus m'orienter vers l'ingénierie. Quand j'ai fait de mon entretien avec Mme X, ah non c'était madame Y, enfin celle qui était là avant. Je lui ai dit que je voulais plus m'orienter vers l'ingénierie par rapport à mon passé en agroalimentaire. J'avais pas trop d'idée de ce que c'était l'ingénierie à l'époque, je me voyais plus chez un équipementier tu vois, et du coup j'étais plus parti dans cette optique-là. Et puis, au fil des cours et tout ça, je me suis, je sais pas. Je me suis un peu décroché de cet objectif parce que je me rendais compte que l'ingénierie, ce n'était pas que les équipements et ça m'a pas découragé. Mais ça me plaisait moins que ce que j'aurais pu penser dès le début donc je me suis un peu rabattue sur le management. Voilà

I : Donc est-ce que c'est un choix par défaut ?

X3 : Non pas par défauts franchement, la restauration ce n'est pas une vocation, parce que du coup, je n'en avais jamais ou quoi que ce soit. Ce n'était pas un choix par défaut parce que j'aurai eu d'autre choix et tout Mais c'était plus un choix. Je sais pas comment dire, pas de facilité, mais c'était dans un établissement que je connaissais avec pas mal de profs que je connaissais déjà. C'était un endroit où je savais qu'il y aurait des débouchés derrière et je savais que ça me plairait un minimum côté management et ingénierie aussi, un peu du coup. Donc c'était pas un choix de passion dans la vie. C'était pas l'objectif de ma vie de finir en restauration collective, mais ce n'était pas non plus un choix par défaut. Je regrette absolument pas d'être venue et

ce n'était pas une contrainte. Et si ça avait été de toute façon je serai pas venue, (rire), je serai allé ailleurs.

I : Et est-ce que tu as connu des freins, justement dans cette décision de choisir la restauration collective, qui ont pu te décourager même dans ton choix bureau d'études ou Management ?

X3 : Bah ce qui me faisait peur au début du coup c'est que j'avais jamais fait de restauration. Mais après quand j'ai fait mon entretien avec Madame Y, elle m'a dit que ce n'était pas plus un problème que ça final. Donc ça, ça m'a pas mal rassuré. Puis quand je suis arrivé en cours il y avait des notions que je ne connaissais pas. Mais en parlant avec les autres personnes de la classe, puis en parlant avec les profs et tout ça. Mais j'ai pu comprendre les choses essentielles comme ça et ça me faisait peur au début. Mais au final, ça va au niveau du choix entre management et ingénierie. Bah, y'a pas vraiment eu de freins enfin toujours le manque d'expérience un peu qui me faisait peur quand je suis arrivé à mon premier stage en restauration, on m'a mis d'Office en cuisine tu vois, on m'a demandé de faire un truc. Bien sûr je l'ai planté, j'étais paumée complet. Et après, j'ai appris assez vite même si le début était dur. Donc ouais le plus gros frein que j'ai rencontré, que soit la décision du master ou le choix management ingénierie, ça a toujours été un peu le manque d'expériences pures en restauration. Mais après ça, avec de l'envie et de la motivation et de l'implication, je pense que c'est largement faisable tu vois

I : Hum d'accord, Est ce que t'avais vraiment, tu me parlais de ce côté opérationnel et relationnel, toi t'as vu, ce qui aurait pu te faire choisir ce métier-là ? Est-ce que c'est aussi de garder ce lien direct avec le terrain ?

X3 : Ouais mais c'est pas forcément le ? Je ne sais pas ce que tu appelles le terrain, mais c'est vraiment garder un truc mobile actif, tu vois parce que pour moi, ingénierie de ce qu'on a, ce qu'on a pu faire en cours, Tout ce que j'ai pu entendre aussi disent qu'on fait des sorties sur les chantiers, tout ça. Mais là, c'est beaucoup de temps passé derrière l'ordi et c'est pas que je n'ai pas la capacité, mais c'est juste que mentalement, moralement, je préfère avoir un métier qui bouge plutôt que de me retrouver sur l'ordi à faire des plans revit, AutoCAD, toute la journée. C'est peut-être un peu caricatural, mais je pense que c'est quand même une partie essentielle du métier. Enfin c'est le truc qu'ils passent plus de temps à faire en mon avis et c'est vraiment pas quelque chose qui m'attire et puis même quand on regarde les cours qu'on a fait, que ce soit pour les appels d'offres et les trucs comme ça enfin rédiger le cahier des charges enfin c'est beaucoup de l'administratif, des formalités, de trucs comme ça. C'est vraiment un truc qui m'a beaucoup freiné aussi, qui m'indique que je n'ai pas vraiment envie d'aller là-dedans. C'est que c'est pas quelque chose qui me convient on va dire. Je pense.

I : D'accord, ok. Donc du coup toi c'est le travail de bureau en soit t'intéresse pas vraiment.

X3 : Non, enfin, je sais que de toute façon que je sois en management ou responsable comme ça, j'aurai forcément du travail de bureau à faire parce que c'est aussi le travail d'un gestionnaire et tout ça, mais ouais je préfère quand même être un peu dans l'action tu vois plutôt (fait tomber un objet). Je ne dis pas que c'est pas un métier d'action d'être dans l'Ingénierie, mais c'est beaucoup plus enfin c'est moins actif quoi, on va pas se mentir tu vois. Alors que la restauration que tu sois chef secteur, on est toujours en train de bouger à droite à gauche, toujours un peu gérer les urgences, un truc un peu actif. Je trouve que c'est hyper motivant. C'est quelque chose qui. Même si des fois, c'est fatigant, ça peut être dur et ce n'est pas toujours un plaisir de gérer des petites catastrophes. Mais au final, c'est quelque chose qui est assez, comment on dit ? motivant mais qui est assez ? J'ai un pas le mot mais un truc qui booste quoi tu vois, une petite décharge électrique : pouf, c'est reparti !

I : Du coup, si tu peux me résumer un peu par rapport à tout ce qu'on a dit selon toi, quels sont les avantages et inconvénients de chacune des carrières donc soit bureau d'études, soit...

X3 : Bah pour l'ingénierie, du coup les avantages déjà bah c'est le salaire, on ne va pas se mentir, c'est quand même très bien payé. Les débouchés aussi parce que ben pareil il y a très peu de gens qui sont spécialisés vraiment dans la restauration en ingénierie. Ça on l'a vu il y a pas mal de bureau d'études resitué qui cherchent des gens qui ont la formation en ingénierie. Ils sont en manque, on me l'a toujours dit. Et puis, après c'est quand même, super intéressant de voir un projet du début à la fin faire, enfin c'est quand même quelque chose qui est intéressant après les inconvénients, c'est que, je pense que du coup j'en ai jamais fait. Du coup, c'est beaucoup de bureau, beaucoup d'ordinateurs. Beaucoup de paperasse avec surtout avec le public, les trucs comme ça tu vois. Sachant que c'est les principaux inconvénients ouais d'être plutôt statique tout le temps, c'est assez routinier, même si c'est des projets différents à chaque fois, je pense que c'est toujours un peu Je pense que la routine s'installe assez rapidement, tu fais des heures de boulot tu rentres chez toi, je pense que c'est assez plan plan. On va dire ça comme ça. Et pour le management du coup, Bah les avantages, donc, c'est à contrario de l'ingénierie. Ça inclut. À la longue, je pense qu'on ne s'ennuiera jamais. C'est quelque chose qui est très stimulant. Le mot que je cherchais tout à l'heure, stimulant, ouais je pense que c'est stimulant et puis il y a pas mal d'opportunités d'évolution. Ouais, je pense qu'on peut monter assez rapidement en bougeant de services ou même de régions ou même de pays. Et puis je pense que la restauration, collective, en tout cas, ça se développe et ça se renouvelle vachement. On le voit avec la restauration d'entreprise notamment, qui bouge pas mal donc ouais je pense que c'est un secteur qui est assez dynamique donc ça, c'est cool. Et par contre les inconvénients, c'est que des fois, ça peut être

assez compliqué, que ce soit au niveau organisationnel, parce que comme je t'ai dit ça dépend de sites. Il y a des sites où c'est plus compliqué de gérer la vie perso la vie pro. Je pense qu'aussi d'un point de vue émotionnel on va dire. Ça peut être compliqué parce que quand on est toujours en action, toujours au contact des gens, on s'implique beaucoup plus et bah dès qu'il y a un problème, on peut prendre pour soi. Et le côté management, c'est toujours quelque chose d'assez compliqué à gérer parce que si jamais il y a des conflits, ça peut être compliqué. On peut vite se retrouver dans des situations pas très confortables et on peut vite être atteint personnellement. On se remet toujours en question et c'est toujours toujours des questions managériales qui reviennent est-ce que je fais ça bien, est-ce que je n'aurais pas dû faire, ça. Est-ce que c'est de ma faute ? Est-ce que ... Si je pense, c'est un des côtés les plus compliqués, mais c'est aussi ça qui est un métier intéressant. Mais je pense qu'on peut vite se retrouver dans une situation d'échec. Genre, on peut se planter et du coup remettre un peu toutes ces compétences, toutes ses capacités. Se remettre complètement en question. Je pense que ça peut être dur à certains moments. Il y a beaucoup de management de managers qui ont des difficultés avec ça, je sais que dans le stage que j'ai fait, il y a eu pas mal de conflits entre la responsable du coup et l'adjoint et les deux étaient très impliqués ça les touchait personnellement parce que c'est un travail qui demande une implication totale. Et du coup, c'était aussi assez tendu disons. Ils ont craqué tous les deux. Ça, c'est fini par des arrêts de travail à répétition. Enfin c'est ouais, je pense que le côté humain, c'est à la fois la force et la faiblesse du management.

I : Notamment facteurs Stress, peut-être ?

X3 : Ouais, ben totalement Parce que même si c'est des sites où globalement, c'est un peu toujours pareil chaque jour. Pareil, c'est un rôle quoi. On a toujours les mêmes usagés, tout comme ça, mais c'est vrai que les trucs un peu coups de feu aussi. Une prestation si d'un seul coup. Moi sur un site où j'ai travaillé. Des fois, il y avait des gens qui débarquaient. Ils étaient pas prévus. Du coup, c'était toujours un peu le stress. Et puis après, il y a le côté. Le côté financier aussi, qui joue beaucoup ou faut toujours faire attention puisque c'est des budgets assez serrés puisque les prix le plus bas possible, c'est aussi ça qui peut jouer. Je pense sur le le côté stress de toujours se dire : ahlala j'ai encore dépassé mon budget, c'est la merde, se faire taper sur les doigts pas son supérieur, je pense que ça aussi, ça met une pression en comparaison avec le tradis. En général, c'est de petits restaurants indépendants et du coup, ils ont celui qui est responsable des commandes et tout ça, il a rarement un supérieur, ou peut être juste un avec qui il doit avoir une relation assez proche, j'imagine. Du coup, il a moins de compte à rendre, il est un peu plus libre dans ce qu'il fait, alors que le facteur stress c'est aussi. Je pense qu'on a des comptes à rendre à la société de restauration en général. Je pense que ça rentre aussi là-dedans le stress d'un budget, de faire son chiffre d'affaires attendu, etc. Je pense que ça, puis bon évidemment, le côté du côté

humain. Si jamais on est comme en tradi, c'est pareil mais s'il manque quelqu'un bah vite dans l'urgence, ça c'est la restauration en général quoi. Si le plongeur n'est pas là, là, soit tu de démerde à trouver un intérim en 2 seconde et en espérant qu'il sinon t'y va toi-même, faut pas attendre parce que le service il a commencé, enfin bref toujours un peu le stress. Oui, mais après, ça soit c'est positif soit c'est négatif, je pense. Ça dépend comment on le prend parce que soit on le prend vraiment comme un truc stimulant genre problème solution tu vois et ça peut être stimulant soit enfin quand il y a trop de stress et que ça s'accumule trop. Je pense que ça peut être négatif ou on perd le plaisir de faire le métier. Et ça peut vite devenir handicapant et démotivant, soit pour le manager ou pour l'équipe d'ailleurs. Voilà

I : donc est-ce qu'il faut pour garder l'équilibre, cet équilibre comment tu gères ça ?

X3 : Je pense déjà qu'il faut beaucoup prendre sur soi. Ne faut pas genre s'il y a un problème, faut. Il faut rester, calme il ne faut pas commencer à paniquer, parce que si on commence à prendre à transmettre notre anxiété à toute l'équipe. Là c'est mort. C'était notamment le problème du Mec, de l'adjoint de là où je travaillais, qui arrivait pas du tout à se contrôler enfin à avoir du self control du coup dès qu'il y avait le moindre truc il paniquait il stressait tout le monde. Donc je pense c'est déjà avoir des reculs du recul sur la situation pour ne pas stresser. Et puis, toujours avoir un plan B, en toujours avoir une situation...toujours pouvoir anticiper les problèmes et puis on anticipe pas tous mais dans la majorité des cas, pouvoir anticiper pour prévoir une solution en plan B quoi mais ça je pense que les principaux trucs et puis après ben faut avoir de l'expérience aussi, pour savoir ce qu'il est possible de faire ou pas, ce qui ... pas en faire une montagne pour savoir comment réagir et truc comme ça tu vois. Je ne pense pas que le stress il y en a toujours un peu, mais que ouais vraiment, ça dépend de comment les personnes les prennent et comment les personnes le gèrent soit ça peut être quelque chose de plutôt bénéfique qui pousse vers l'avant et qui permet d'avancer soit c'est un truc vraiment ben qui te démolit petit à petit. Ça dépend des tempéraments, je pense. Et du coup, tout le monde n'est pas fait pour gérer ce genre de situation voilà.

I : OK, on va revenir un petit peu sur ton parcours initial avant, avant d'arriver à l'ISTHIA en master MIRC, quelle vision tu avais des métiers de l'ingénierie de la restauration ?

X3 : Bah du coup Je m'étais jamais posé la question (rire)

I : T'avais eu des infos ?

X3 : Non pas du tout, bah. En fait, quand j'étais en DUT moi, on parlait beaucoup de laboratoires d'industrie agroalimentaire des trucs comme ça tu vois, et le côté ingénierie, que je me faisais du coup quand j'ai postulé en MIRC c'était vraiment comme je te disais, le côté équipement. Pour moi, c'était la restauration collective.

C'était un peu comme enfin je faisais le lien entre ça et l'industrie agroalimentaire tu vois. Pour moi c'était des productions énormes, comme dans des cuisines centrales tu vois, c'était plutôt dans le dans ce sens-là que je le voyais. Donc, le côté ingénierie, pour moi, c'était des ingénieurs, mais plutôt côté production genre à gérer les grosses machines énormes là, des trucs enfin des trucs vraiment comme dans l'industrie agroalimentaire en fait, parce que c'est le même parcours qu'il m'a dit. Mais ça enfin quand j'entends parler d'ingénierie de la restauration, je me serais jamais imaginé que c'était la conception d'une cuisine tu vois. Ce n'était pas, ce n'était pas ça l'ingénierie. Et du coup, quand j'ai découvert que c'était genre : oh ! tant pis !

I : Donc t'avais jamais reçu d'en, somme toute d'enseignement dans ces matières avant d'arriver en MASTER MIRC

X3 : dans ces matières ?

I : Dans l'ingénierie

X3 : Non bah a part ... non, à part un peu les équipements parce que du coup j'étais en industrie agroalimentaire. Donc j'avais déjà touché à des trucs un peu de cuisine mais, c'est pas les mêmes, ça n'a rien à avoir avec les trucs de restauration donc, l'image que j'en avais en été, elle était complètement fautive donc au final j'avais jamais vu vraiment ce que c'était l'ingénierie

I : D'accord et donc du coup, sur ton parcours quo a précédé l'isthia, Quelle place il a joué dans le choix que tu as fait aujourd'hui ? Selon toi

X3 : Déjà, quand je suis arrivé en MIRC, c'est parce que du coup j'avais la fautive idée de l'ingénierie de ce que c'était. Et du coup, c'est un peu ça qui m'a poussé par hasard parce que je me suis dit c'est un truc que j'ai un peu déjà vu en DUT. Et du coup je vais peut-être travailler là-dedans tu vois, au final pas du tout parce que tout ce que j'ai vu en DUT, il y a quelques trucs qui me servent, mais ça me sert plus côté management, avec les règles d'hygiène, de sécurité, qualité machin truc plutôt que le côté ingénierie tu vois. Donc ça m'a poussé ça m'a poussé dans le MIRC, mais complètement par hasard, parce que c'était une idée erronée que j'avais au final de ce que c'était vraiment donc voilà. Et après le côté de la licence ne m'a pas du tout à part me dire que je voulais pas faire de la socio, Ça ne m'a pas plus que ça poussé vers la restauration collective.

I : Vous aviez quoi en licence

X3 : Bah on avait pas mal de cours de sociologie de l'alimentation, donc ça c'est général, on avait un peu d'histoire de la cuisine aussi, ça je trouvais ça intéressant du moment que j'avais jamais fait de cuisine. Je trouvais ça cool, mais il y avait des termes j'étais un peu paumée tu vois, on nous a un peu dit ça. C'est assez, c'est très général, quand même donc c'était intéressant pour parler un peu des cuisines du monde de la

subjectivité très bien. Tant mieux, mais après, c'est pas du tout ça qui m'a poussé dans le master MIRC,

I : D'accord donc tu gardes en fait peu d'éléments de ta licence ?

X3 : En soit si parce que, même si c'est pas la licence qui m'a poussée vers le MIRC j'en retiens quand même des trucs de bon comme toujours rester un peu ouvert d'esprit. Ça m'a apporté pas mal d'ouverture d'esprit, de connaissances aussi, un peu sur les termes plus généraux genre la néophobie. Des trucs comme ça tu vois. Genre de comprendre un peu mieux mais rapidement, les comportements alimentaires. De comprendre les différentes formes de cultures, ce que ça peut engendrer sur l'alimentation des personnes, etc. Si quand même ça m'a, ça me sert pas tous les jours, mais c'est des notions je pense qui sont importantes et que je suis contente d'avoir apprises et puis voilà c'était une petite initiation sympathique et ça fait pas de mal

I : Et pourquoi t'as pas opté pour la licence DGSA qui se rapprochait du MASTER MIRC ?

X3 : Parce que je ne pas que ça existait pas. Parce qu'en fait quand je suis sorti de mon DUT, je ne savais pas ce que voulait faire. Je n'étais pas partie dans l'optique de faire de la restauration, je voulais juste rester en termes d'alimentation et concrètement, en fait quand je suis sorti du DUT. À la base, je voulais rentrer en école d'ingénieurs d'agroalimentaire et j'avais passé les concours et je n'avais pas été prise parce que ça ne me motivait pas plus que ça au final. Je n'étais pas la meilleure en DUT et du coup voilà, et en fait quand je tapais licence alimentation sur Google ça me sortait toujours cette licence en sociologie et en fait je si je fais ça, je vais peut-être partir en marketing après et tout, tu vois, du coup quand je suis rentré dans la licence c'était plus dans l'optique. Je vais m'en servir pour apprendre les comportements des consommateurs, par rapport à l'alimentation, pour m'en servir pour faire du marketing plus tard. J'étais plus parti dans cette optique là et du coup je me suis concentré là-dessus. Mais c'est vrai que je n'ai pas. Ça me convenait, du coup j'ai pas forcément cherché plus loin dans les autres formations de l'isthia et j'ai pas vu qu'il y avait la licence DGSA. Mais je sais même pas si j'y serais allé parce que je n'étais pas dans ce "mood" là quand je suis sorti quand je suis sorti de mon DUT

I : Un parcours qui est arrivé un peu par hasard entre guillemets

X3 : Ça m'a apporté des connaissances et des qualités qui me serviront sur beaucoup de choses,

I : D'accord, est-ce que tu as des choses à rajouter par rapport à tout ce qu'on a dit.

X3 : Non, pas plus que ça juste que mon parcours. Il peut paraître un petit peu... Enfin je pense que dans la promo qu'on a et dans la plupart des promos, c'est plus, soit de la Diet, soit de la restauration pure. Je me sens un peu en décalage, des fois je ressens

un peu des uns manques de formation comme quand tu me parles de cuisine et tout tu vois. Mais au final, je pense que tout s'apprend et si un jour Je pense que ça me, s'il me manque vraiment un côté cuisine je ferai une formation professionnelle. Et puis je rattraperai pas tout le retard que j'ai, mais ça me permettra au moins d'acquérir et de m'améliorer sur certains points. C'est quelque chose qui me fait pas plus peur que ça.

Annexe S : Entretien numéro 14

Entretien avec un étudiant de master MIRC

Réalisé le 31/03/2020

I : intervieweur

X3 : interviewé

I : Alors je fais, une étude sur les études du Master MIRC sur leur carrière, Donc, bien sûr, sera anonyme, ton nom n'apparaîtra pas ainsi que, les divers noms que tu pourras citer, pour commencer est-ce que tu peux te présenter nous rappeler ton parcours, la formation initiale que tu as eue et les métiers que tu as pu pratiquer au cours de ta carrière

X4 : Alors moi, à la base, moi je n'ai jamais apprécié l'école. Moi, ce qui m'intéressait avant tout, c'est de trouver un métier qui me permettait de vivre de mes mains et avant tout maîtriser certains éléments. Pour moi, c'est quelque chose qui était extrêmement important pour moi. Donc bon, j'ai eu un parcours classique, et tout, collège. Après, quand je suis arrivé en troisième, je savais pas du tout ce que je voulais faire de ma vie. Et puis, il y avait un professeur qui m'a dit : " bah écoute qu'est-ce que tu aimes bien faire ?". Je lui ai dit : "écoute moi ce que j'aime c'est faire la cuisine avec mes proches" et donc la voie de la cuisine et d'hôtellerie, s'est tout naturellement proposée sous mes yeux. Donc je suis parti j'ai fait un bac pro, alors j'ai pas pu le faire en alternance parce qu'il avait plus de place je, donc je l'ai fait en initiale donc bac pro, avec des stages à Paris dans les cuisines et tout, j'allais dans tout Paris. Enfin bref, j'allais pas au petit boui boui du coin et tout non, j'étais quelqu'un qui en voulait beaucoup et donc j'étais pas allé très loin pour avoir des super stages. Après j'ai fait un BTS, un BTS. A l'époque, c'était L'option B arts de la table. Que j'ai fait en alternance alors. C'était la première année, à X à Jouy en Josas. Et puis après la deuxième année avec Ferrandi Paris. Alors j'ai fait deux années absolument incroyables c'était 2 années acharnées au (restaurant 3 macarons Michelin). C'était un trois étoiles avec évidemment le chef de l'époque, Monsieur X et qu'il est toujours. Ce n'était pas évident parce qu'on avait une semaine on était une semaine à l'école. Et puis, c'était trois semaines d'entreprise et c'était comme ça pendant deux ans. En plus d'avoir des cours en BTS normaux, c'était vachement compliqué. Enfin bref. Et puis, à la fin de mon BTS qui s'est super bien passé. Je suis restée un petit peu au restaurant pour faire le mercato des restaurants étoilés. C'est un petit peu comme les équipes de football, alors les meilleurs, les meilleurs gens de la brigade, et tout à droite, à gauche, et tout pour des collaborateurs ou des partenaires. Et puis bon, moi, je n'ai pas eu le temps de me soucier de ma poursuite d'études donc moi j'ai fait ça pendant un mois. Je suis tombé dans un restaurant qui avait la vocation de vouloir devenir étoilé. Et puis

finalement, je suis resté une semaine parce que la cuisine était minuscule. Les indemnités il n'y en avait absolument pas bref. C'était invivable pour moi donc pendant un an et ben suis restés en Essonne vers chez ma mère pour pouvoir travailler dans des petits restaurants qui étaient soit en difficulté financière. Soit qui avaient besoin de se faire restructurer, donc moi j'ai apporté un petit peu avec mon meilleur ami certains conseils pour pouvoir les aider à se renouveler. Donc, ça passait sur la formation de la brigade. En salle comme on cuisine. C'était un petit peu d'audit financier, mais gentil, pas, des trucs non plus très compliqués. Et puis, c'était aussi de la publicité des fois on faisait des trucs super sympa avec des clubs automobiles. Et tous, c'était vraiment super enfin bref. Et puis après, j'ai décidé de reprendre mes études. Licence professionnelle de la restauration à (grand parc d'attraction français en île de France), c'était management de la restauration collective et commerciale. Moi je suis très accés dans le commercial, donc ça s'est super bien passé. La fin de mon stage fin de la période d'apprentissage s'est déroulée à café X. C'était une équipe de 70 personnes à gérer. C'était vraiment une chance inouïe pour moi. J'avais. Je venais d'avoir 20 ans 21 ans et je gérais une grosse équipe, comme ça, ce n'était que du bonheur. Et après bon ben, j'ai décidé de poursuivre mes études tant qu'à faire., allez, hop, on pousse le bouchon. Soyons fous, j'avais un petit peu d'argent de côté. Je me suis dit allez tant qu'à faire. Donc à la base je regardais pour une école à La Rochelle. Mais finalement, les inscriptions, c'était trop tard est puis je suis tombé sur le site ISTHIA, comme ça par hasard. Je me suis dit bah tiens pourquoi pas ? J'ai envoyé un dossier de candidature. Et puis, le lendemain, on m'a appelé. J'ai passé un entretien et le surlendemain, on m'a encore appelé. Et puis en l'espace d'une semaine, j'étais pris en master. Je me suis dit un truc en moins à faire. Tant mieux, et donc du coup voilà. Et puis, je suis arrivé à Toulouse. Pour faire mon master, MIRC voilà voilà

I : OK. Et justement, qu'est ce qui ? Qu'est ce qui t'a poussé à rejoindre ce master ?

X4 : Alors moi, ce qui m'a poussé à rejoindre ce master-là, en toute sincérité, c'est tout d'abord la première chose qui m'a préoccupé pour intégrer un master. C'est avant tout de pouvoir avoir un diplôme bac +5 pour la bonne et simple raison par rapport à mon parcours de vie. Je pense que ça peut être vachement avantageux par rapport à ce que je veux faire plus tard si je veux par exemple faire du consultanat. J'étais très, très dans l'optique du consultanat et je me suis dit que c'est un petit tremplin à passer et puis d'un autre côté avec un master. On peut avoir une très grande diversité de postes à, qu'on pourrait pourvoir, par exemple dans l'Education nationale, par exemple. J'en sais rien, mais moi, je tire sur tout ce qui bouge moi de toute façon, donc voilà, il y a plein de possibilités. Et puis, d'un autre côté aussi, ça me permettait d'avoir de nouveaux apports théoriques, de voir des nouvelles choses et savoir aussi si j'étais capable d'aller plus loin dans les études. Si tu veux j'ai eu une enfance un petit peu compliquée d'un point de vue scolaire, ça se passait toujours très, très mal, parce que je ne supportais pas l'école et je me suis dit : "mais est-ce que c'est moi

est-ce que c'est les autres ? Est-ce que c'est le corps pédagogique ? J'en sais rien." Et puis finalement, au fur et à mesure du temps. Bon après, je ne suis pas non plus un gars super super fort dans les études. Mais je me sens plutôt bien dans ce que je fais et ça se passe plutôt bien. Donc, après des masters aussi, ça m'a permis d'avoir des bases dans le milieu de la collectivité que je ne connaissais absolument pas. Mais ça me permet après de connaître tout mon secteur. J'ai aussi bien travaillé dans la traditionnelle, dans le gastronomique, dans le commercial, dans le fast Food. Et puis là, dans la collectivité, et j'ai eu la chance avec mes entreprises, mon entreprise de stages qui m'a eu l'année dernière et cette année de faire si tu veux des stages super intéressants d'un point de vue segmentation de clientèle. L'année dernière, j'étais très axé sur les marchés publics avec le DA, avec la gestion de tous les sites militaires à Toulouse. Donc c'était vraiment intéressant d'un point de vue juridique et tout c'était vraiment pas mal. Et puis là cette année, je suis dans les EHPADs, public ou privé. Et puis, j'ai aussi récupéré des sites militaires à Bordeaux. Et là, c'est plutôt pas mal parce que ça nous permet de voir plein de choses différemment. Et puis, d'un autre côté aussi, cette question-là il y avait aussi de côté d'ingénierie. Alors l'ingénierie. C'est quelque chose qui m'intéresse beaucoup, mais c'est pour moi. C'est trop éloigné de mon corps de métier donc² je ne me vois pas travailler dans un cabinet d'ingénierie, même si j'aime ça parce que j'ai pas envie de renier toute mon expérience passée dans le milieu de la restauration, comme cela, en tout cas dans l'opérationnel. Et puis, mine de rien, cela me permet d'autant plus de mieux connaître mon secteur. Parce que dorénavant, je connais toute cette palette de secteurs, comme je le disais, commercial traditionnel gastronomique. Et j'ai la chance de pouvoir aussi voir l'ingénierie, la conception, les programmes. Donc, on va dire que là, maintenant, j'ai peut-être pas toutes les capacités de le faire. Bien évidemment, j'ai encore beaucoup à apprendre, mais ce qu'on a vu en cours, c'est purement théorique. Mais peut-être que dans quelques années, je serai capable de faire un établissement, de trouver le terrain, de couler la dalle avec le béton de machin, de monter les murs, de faire tous les plans. Je vais pouvoir, avec mon expérience et le master, trouver mes fournisseurs, faire des supports de communication, trouver des méthodes de distribution et de production et de distribution qui vont me permettre de faire fructifier toute mon activité de A à Z. Je pars vraiment du terrain tout vide. Auquel je vais planter un bâtiment, je vais mettre mon activité et je vais terminer avec un produit fini qui sera commercialisé et vendu à un client. Et pour l'instant, je suis pas en capacité de pouvoir le faire. Mais par rapport à mon parcours et surtout par rapport à ce qu'on a vu, en MIRC. C'est ce qui est amené à nous entraîner inévitablement.

I : Voilà, C'est super intéressant. Et pour revenir un petit peu par rapport à ton parcours de vie, c'est donc l'ensemble de tes expériences qui t'a amené en MIRC. Mais pour aller un petit peu plus loin, qu'est-ce que ça a impliqué le fait de passer de la restauration commerciale à la restauration collective et tout ce qui en dépend d'un point de vue personnel pour toi ?

X4 : Alors, d'un point de vue personnel, alors personnellement, en fait le passage entre le commercial et les collectivités, en fait c'était un grand bon, c'était un saut dans l'inconnu parce que j'avais fait un stage il y a très longtemps, cher x, Trocadéro, Trocadéro à Paris et encore, ce n'était même pas avec la collectivité parce qu'on travaille dans une grande cuisine. Moi, je travaillais dans la cuisine VIP pour les patrons des entreprises. En fait, je n'ai même pas travaillé en collectivités tu vois et en fait, je ne connaissais pas ce milieu-là. Et d'un autre côté. C'est d'autant plus intéressant parce que le monde de la restauration collective évolue. Ça évolue vraiment très, très vite, enfin très vite ça dépend de quelles structures quelles entreprises et tout il y en a qui ont des cultures d'entreprise très, très axées sur la défensive, ils n'évoluent pas. Mais il y en a beaucoup qui se remettent souvent en question. Et je trouve ça vachement intéressant aussi de pouvoir proposer certains concepts de restauration à des prix qui sont minimes, abordables quand on voit un petit peu les offres sur les marchés publics et il ne faut pas excéder plus de 3 €30 par personne et tout c'est vraiment minimum. Et pourtant, la qualité de prestations est ben elle y est quand même. Et puis, en fait, ça aussi, ça va me permettre si tu veux toute cette connaissance-là dans la collectivité, avec bien évidemment les démarches HACCP qui sont pas plus contraignantes, mais plus élaborées, plus structurées, tout cet apport que je vais voir dans la collectivité, ça pourrait me permettre de le mettre en place dans l'établissement dit commercial. Comme moi, je pourrais par exemple amener dans un site de restauration collective, des animations spécifiques que je pourrais trouver dans la restauration commerciale et que je vais mettre dans le service d'une collectivité. En fait, je trouve que si tu tires un petit peu le meilleur de tout le traditionnel de gastro, la collectivité du commercial tu peux arriver à mettre en place un concept de restauration qui serait un mix total entre cela, tu pourrais faire une offre de prestation de prix alimentaires sociale avec peut-être des techniques de distribution qui seraient très axées sur par exemple le commercial de fast Food, mais avec une technicité de production qui pourrait être aller entre le gastronomique traditionnel avec des coûts moindres parce que tu as une logistique, une supply chaine, par exemple, qui est vraiment très à proprement parler, très axée sur la restauration collective. En fait, je pense que c'est ça qui pourrait faire la force de voir la restauration collective. En tout cas, pour moi, moi, personnellement, c'est qu'enfin. C'est qu'après, si je voudrais faire par exemple quelque chose avec mon associé, par exemple, et bah je ferai un axe, un mix de l'ensemble de ces secteurs.

I : Je vois ; un très beau projet c'est sûr, le principe de mixer toutes les notions et est-ce qu'au-delà de ça pour revenir un petit peu à ta vie perso, Est ce que tu penses que la restauration collective, offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie traditionnelle ?

X4 : Alors là, si tu veux depuis pas si longtemps que ça, depuis pas si longtemps que ça. La restauration traditionnelle est en pleine évolution parce qu'en fait, ils n'arrivent plus à trouver du personnel. Ils en trouvent plus parce que ça s'est connu les conditions

de travail dans le milieu traditionnel et très rude, très rustres même. Et ça ne donne pas envie. Et en fait, on peut voir que depuis quelques temps, la restauration traditionnelle évolue d'un point de vue social au travail. Elle propose maintenant à ses salariés de meilleures conditions de travail. Un temps de travail moindre, en tout cas, qui respecte bien évidemment les règles du Code du travail. Donc, on peut voir que la restauration traditionnelle est en pleine métamorphose. Après, bien évidemment dans la restauration collective on a des avantages qui sont indéniables, on a l'avantage d'avoir des week-ends dans la grande majorité des cas, après ça dépend dans quelles structures tu travailles. Mais ça ne veut pas dire pour autant que des fois, c'est plus avantageux dans la restauration collective que dans le commercial, parce que tu vois par exemple avec des responsabilités. Moi, je gère principalement tous les sites actuellement de l'achat bon là avec la période de confinement pour l'instant c'est mis entre guillemets. Mais en tout cas, c'est en passe d'être réalisé. Et là si tu veux, on est ouvert tous les jours, le samedi et le dimanche. Et moi, en tant que cadre assistant cadre et tout chef de secteur, moi, de toute manière, même si mon week-end ça va être le samedi et le dimanche, il se passe n'importe quel problème moi, de toute façon, il faudra que je sois opérationnel pour prendre les devants au cas où. Alors, si tu restes en tant que salarié, je pense que oui. Dans la restauration collective, t'as encore de très grands avantages que la restauration traditionnelle ne peut avoir, ça c'est indéniable. Après, d'un point de vue salariés, cadres, cadres supérieurs ou intermédiaires ou opérationnels, je pense que tu aurais un peu plus de travail. Tu aurais un peu plus de travail dans le collectif. T'aura toujours, je pense. Après, je n'ai pas encore bien exploré toutes les facettes de ce domaine-là. Je continue à en apprendre tous les jours, mais en tout cas, ça c'est indéniable pour les salariés. C'est fort intéressant de travailler dans le collectif plutôt que dans le traditionnel, malgré les changements qui s'opèrent depuis allez 2, 2, 3 ans, allez 2 3 ans dans le traditionnel.

I : Tout à l'heure tu me parlais d'éventuels mauvais traitements, mauvaises conditions de travail qui sont en train d'évoluer. Est-ce que toi même tu as vécu ces difficultés ? C'est que ces conditions difficiles ?

X4 : Oui, tout à fait. Alors ça c'est dans mon parcours, dans la restauration traditionnelle et gastronomique. On ne compte pas nos heures parce que généralement, quand on travaille dans les grands établissements, on est souvent là pour une seule chose et cette chose, ça, c'est apprendre. Apprendre le métier, apprendre la cuisine et en fait, ça change tout. Parce que les gens qui vont travailler dans un trois étoiles. Moi je l'ai vu ça, ce truc là ils peuvent travailler comme des larbins et être payés au SMIC et tout faire des heures pas possibles sans être payés, ce qui leur importe le plus, c'est d'avoir la connaissance, connaissances, techniques, culinaires. Mais c'était incroyable. Et pour ça, ces gens-là sont capables de se sacrifier. Et c'est pour ça que, en fait, on n'entend pas souvent parler dans la grande gastronomie et que les conditions de travail sont compliquées, même si tout le monde

le sait. C'est parce que les gens ils s'en plaignent pas parce que d'un autre côté, ils gagnent quelque chose. Mais c'est regrettable d'en arriver à ce niveau-là pour gagner cela. Après moi, j'étais en apprentissage au Pré x. J'avais même pas 18 ans. Je faisais exactement le même nombre d'heures que tous les autres gens. Quand on faisait de semaines de réouverture, on travaillait sur six jours on faisait du 70 heures 72 heures quoi. Et quand on était dans le travail, quand on était dans le jus, eh bien, on se rend même plus compte. Au début, c'est dur, c'est compliqué. Puis, après la routine qui s'installe et on ne sait même plus. Et parfois, on oublie certains fondamentaux, on oublie des proches. On oublie la famille des amis et on a le nez dans le guidon et on s'en rend même pas compte. Et c'est que quand on arrête, quand je suis parti du Pré x, par exemple, et que je m'en suis rendu compte que j'ai passé tout mon temps toute ma vie, je n'avais plus de vie personnelle autour de moi, je n'avais plus rien. On se rend compte que oui, on passe énormément de temps dans la restauration et des fois, c'est problématique. C'est problématique. Quand t'es jeune ça va, mais arrivé à un certain âge pour concilier vie de famille et travail. C'est juste impossible. Je vais te donner un exemple, par exemple, dans la restauration collective, dans les EHPADs. Là moi, je me suis chargé des plannings pour le personnel et en fait, en respectant le temps de travail, les coupures, parce qu'ils sont obligés de travailler en coupure dans le milieu hospitalier pour le midi et le soir, ils ont une semaine, deux jours de congés et la semaine d'après ils ont quatre jours de congé. En respectant les règles du travail des 35 euh 39 heures. Contrat CHR. Bien évidemment, ils ont deux jours la première semaine de congés et quatre jours la deuxième semaine. Et c'est absolument incroyable. Et pour l'instant, et bah, c'est ce qui devrait être dans la restauration traditionnelle ou gastronomique. Mais malheureusement, ça ne peut pas se faire. Ça ne se fait pas, mais si tu vois, si tu veux respecter le Code du travail, les conditions de travail des travailleurs, des salariés en cuisine. Et bah c'est l'emploi du temps type. Deux jours par semaine, quatre jours par semaine. La deuxième impaire ou paire suivant le calendrier, bien évidemment, mais ouais c'est ça. Et puis d'un autre côté, bon, ça nous permet dans le collectif d'attirer de nouveaux talents, de nouvelles personnes dans la cuisine parce que bon après quand tu balances une offre d'emploi, comme je le fais il y a pas longtemps, tu dis bon écoute, on cherche un cuisinier dans la restauration hospitalière. Bon, pour trouver des jeunes déjà dans la cuisine, c'est compliqué, mais dans une cuisine collective, c'est pas évident parce que des fois, on à faire à a certain préjugé, mais après dans ton Appel d'offres pour l'offre de poste et beh on marque noir sur blanc ces avantages-là, c'est les deux jours par semaine en weekend, la première et quasiment la deuxième. Et ça, c'est un atout incontestable. On a plusieurs appels téléphoniques et puis après, on doit faire le tri. Mais voilà, je l'ai vécu. J'ai vécu beaucoup. Le phénomène des heures supplémentaires non déclarées et puis ne plus avoir de vie sociale à côté. Ça fait partie de la vie. Et puis je regrette absolument pas. Parce que, d'un autre côté, tu vois par rapport à mon parcours de vie. Ça m'a permis de voir ce que je suis capable d'endurer et j'ai réussi à endurer ça pendant deux ans. Je me dis que je j'ai pas craqué. Tu peux faire pire. D'un autre côté,

tu te rassure au travail. Et puis, quand tu arrives sur certains lieux, quand tu vois que la situation est un peu tendue, comme avec le confinement, tu es capable de donner, de te donner sur certaines choses tout en connaissant certaines de tes limites professionnelles et même au niveau du temps. Et ça, c'est vachement c'est vachement intéressant pour toi parce que d'un autre côté, aux yeux de l'employeur, il doit voir que t'es quelqu'un qui se connaît, qui se maîtrise, qui est capable de gérer son temps. Et puis aussi, je vais pas dire qui sait faire des concessions, mais qui est consciencieux dans son travail. Et je pense que c'est surtout ça quand tu travailles dans la restauration traditionnelle gastronomique, t'apprends la précision. Être consciencieux, être professionnel. Mais malheureusement, des fois, c'est au détriment de certaines choses, comme la vie privée. Et puis, bien évidemment, le salaire, c'est ça.

I : Justement, est ce que c'est une des raisons qui ont pu te pousser à poursuivre les études ? Ces conditions ?

X4 : Tout à fait exactement par rapport à ce que tu dis. Oui, ça a été une des conditions qui m'a poussé à poursuivre mes études. Tout simplement parce que quand tu arrives je vais te prendre un exemple quand t'es en BTS à (école de cuisine) Paris, ils vont te dire : " Ah bah écoutez, vous êtes capable maintenant d'être responsable d'équipe, de gérer une salle, de pouvoir faire ceci, de pouvoir faire cela". Sur ce t'es jeune t'es con tu te dis bah je vais écouter les professeurs, ce n'est pas n'importe qui, en plus, c'est des personnes de bon conseil. Enfin bref, tu vas sur le marché du travail, tu présentes. Tu peux pas savoir à quel point tu galère pour avoir un poste qui serait à la hauteur de tes compétences. C'est juste impossible à un tel point à un moment donné moi, j'ai été à un entretien, puis j'avais dit aux patrons Écoutez, vous savez quoi ? Mon père il est compagnons, beh, je vais vous dire une seule chose le savoir il a pas d'âge. Vous me permettez de faire ceci, cela. Je vous le fais. Pas de souci, mais s'il vous donnez-moi des responsabilités et c'est ce qui s'est passé dans la foulée, j'ai eu des responsabilités que je voulais, mais je peux dire que pour ça, j'ai galéré. Et le souci dans la restauration, quand tu fais un bac pro, quand tu fais un BTS, il y a deux grands soucis. D'abord, il y en a trois. Le premier, c'est qu'il ne veut pas te voir réussir mieux qu'eux. Je te parle des cuisiniers et des patrons, des machins et tout. Deuxièmement, ah attend excuse-moi. Deuxièmement, où j'en étais. Ouais, il veut pas te voir réussir ? Deuxièmement, certains professeurs t'empêchent de continuer ses études tout simplement parce qu'il a des impératifs sur le marché de l'emploi. Il cherche des serveurs, des cuisiniers et il ne veut pas que t'ai trop d'études parce que plus tu réfléchis dans ce métier là et moins c'est bon pour le patron, ça, c'est incroyable mais c'est une réalité. Et troisièmement troisième point le dernier c'est que les professionnels, ils veulent pas que tu réussisses mieux qu'eux. Mais en fait, ils font tout, absolument tout pour que tu atteignes ton plafond de verre le plus rapidement possible, c'est à dire que tu vas te heurter, par exemple, à un plafond qui est transparent et sa sera les limites de tes compétences. Et en fait les gens autour de toi.

Ils ne veulent absolument pas que tu réussisses à éclater ce plafond et à pousser tes études malgré que tu en ai les compétences, ils veulent absolument rester chez toi. Voilà

I : OK, donc, aujourd'hui, est ce que tu es satisfait de poursuite d'études ?

X4 : Oui, je suis tellement satisfait parce que le gros avantage que nous avons eu avec l'université et puis, grâce au master, aussi à cette poursuite d'études, c'est que maintenant quand on fait des études supérieures, cet avantage là c'est que les entreprises se déplacent sur place ou dans les universités pour directement chercher les professionnels avec qui ils vont collaborer. C'est comme ça que j'ai été pris avec (SRC), par exemple, j'ai rencontré plusieurs personnes en première année. Et puis ça a été fait, comme là actuellement, j'entame mon deuxième stage avec eux, tout, se passe très bien. C'est ça qui est aussi intéressant quand tu fais des études supérieures. D'un autre côté, moi, je trouve ça gratifiant parce que d'un autre côté, bon, après moi, je pars d'un constat personnel. C'est que par rapport à mon parcours, je ne vais pas dire que j'ai de la bouteille, mais j'ai une certaine expérience quand même. J'ai commencé très tôt dans la restauration et bien dès maintenant, enfin dès que j'ai commencé mon premier stage de master 1 avec (SRC), c'est qu'ils m'ont testé une semaine, deux semaines et à la troisième semaine basta, pas de soucis. Vincent, il n'y a pas de souci. Il fait ce qu'il veut. Il n'a pas de soucis. Il connaît son truc. Il est pro. Il maîtrise pas totalement son sujet, mais il en maîtrise les fondamentaux. Et bah moi je trouve ça super gratifiant parce que c'est l'entreprise qui te fait confiance dès le débute alors. Moi, je parle pour moi d'un point de vue personnel, parce que j'ai de l'expérience dans la restauration comme toi Valentin. Mais après je trouve ça un petit peu dommage. Après que nous voyons dans notre classe, certaines personnes font des années de sociologie et qui intègrent le MIRC. Qui ne connaît absolument pas ce milieu-là. Moi, je trouve ça vraiment très dommage parce que c'est comme si je me disais que j'avais fait avant ben, ça n'avait pas lieu d'être. J'aurais jamais dû faire un bac pro, un BTS, une licence professionnelle, de la restauration pour arriver à ce Masters-là, parce qu'apparemment, tout le monde peut venir. Mais d'un autre côté, je suis content parce que sans le marché de l'emploi et bah tu t'y retrouve ils voient que t'as de l'expérience dans ce milieu-là et il y a pas de souci il y a pas de souci, donc là-dessus tu te rattrape. Mais c'est vrai que je suis très content d'avoir poursuivi mes études malgré que ça a été un choix très dur. Je suis descendu à Toulouse, j'ai vendu plusieurs choses pour pouvoir continuer mes études. Sacrifier un style de vie j'ai sacrifié une relation. Mais voilà, c'est pour le meilleur et juste pour le meilleur. Voilà

I : Justement tu as anticipé la question qui allait venir. J'allais te demander si la décision de poursuite d'études avait été difficile à prendre.

X4 : Alors, eu la poursuite d'études quand tu, quand tu réfléchis tout seul, la poursuite d'études c'est une décision très facile à prendre. C'est une décision très facile à prendre

parce que tu penses que pour toi, que quand tu penses que pour toi, la solution est toujours toute trouvée. Après le suivant tes situations personnelles sentimentales. Ben c'est une décision qui peut se prendre parfois à deux. Mais après, il faut pas se voiler la face. Quand on est jeune et quand on a encore un bon paquet de temps devant nous, il faut savoir prendre des décisions et puis ne pas les regretter après. Moi, j'ai fait le choix de pouvoir continuer mes études parce que je pense que j'aurai moins de regrets à les continuer à les poursuivre, malgré que j'aie vendu pas mal de choses à côté pour pouvoir poursuivre mes études. Ça a été un sacrifice, mais les études, c'est toujours payant, c'est toujours payant. Et l'argent, si c'est ça revient, ça repart. On sait même pas comment on ne sait même pas quand est ce qu'on l'aura. Et tôt ou tard de toute façon, on retrouvera donc voilà, après pour ce qui est la relation. Et puis, sentimentalement. C'est vrai que c'était très compliqué à vivre. C'était très compliqué à vivre. On culpabilise beaucoup parce que on abandonne une personne. On l'a quitté. On a beau lui expliquer que en fait c'est un investissement pour deux, parce que quand une personne poursuit ses études dans un couple, et bah je pense que ça peut servir à la deuxième personne parce que bon voilà c'est le partage de tout bien évidemment. Mais des fois, on se heurte à des problèmes beaucoup plus graves que ça et malheureusement, ça ne peut pas marcher et puis, il faut prendre des décisions. Et puis, il faut faire en sorte de pas la regretter autant poursuit ses études et voir plus tard comment ça se passe voilà. Mais c'est vrai que c'est des décisions qui sont lourdes de conséquences. Il faut choisir les bonnes. Mais il faut toujours privilégier les études. J'ai arrêté mes études au BTS. J'ai pu voir ce que c'était travailler avec un BTS. Et finalement, j'ai pas envie de me retrouver dans les mêmes entreprises, dans les mêmes problématiques auxquelles j'ai été confronté pendant un an et demi presque donc je vais dire que ma seule solution pour moi, c'était de poursuivre mes études. Voilà donc que je ne regrette absolument pas malgré les sacrifices.

I : Très bien alors on va continuer. Du coup, donc toi d'après ce que tu m'as dit depuis le début tu envisage plutôt une carrière en restauration collective plutôt qu'en bureau d'études on est d'accord.

X4 : Tout à fait. Oui, exactement. Oui, plutôt dans la restauration

I : Et qu'est ce qui t'a motivé à choisir cette carrière-là ? Plutôt ?

X4 : Alors en fait pour l'instant, tu vois je ne veux pas mettre de côté toute mon expertise dans la restauration comme ça, parce que si je trouve ça quand même dommage et tout. Mais d'un autre côté, tu vois, je m'amuserai bien par loisir de travailler vite fait, de temps en temps sur autocad ou sur revit parce que moi, j'aime bien ces trucs là et puis, après tu sais quand tu regardes les offres d'emploi et tout quand tu survoles. À défaut, tu trouves des trucs pas mal comme assistant maître d'ouvrage et tout pour faire des contrôles de chantier. Après ça demande pas si seulement certaines compétences en ingénierie importante, mais des fois, mais pas

nécessairement dans les dessins techniques des fois c'est pour le bon contrôle de certains marchés, certains programmes donc, ça pourrait matcher tu vois, ça pourrait éventuellement faire quelques choses, en tout cas pour moi, si je devrais postuler à une annonce tel quel. Mais je sais pas trop, mais pour l'instant, je préfère rester dans la restauration.

I : OK et est-ce que tu as peur, justement, que ce métier de bureau d'études, peut-être te coupe de l'aspect opérationnel, comme tu le disais un peu tout à l'heure.

X4 : Ben écoute ! Il y a aussi ça aussi. C'est qu'après, je n'ai pas eu d'expérience de stage dans un bureau d'études. D'un autre côté, tu vois ça, ça pourrait être un élément qui pourrait m'empêcher de travailler en bureau d'études, parce que en fait par rapport à mon parcours de vie personnel, là je ressens de plus en plus le besoin d'aller vers les autres choses que je ne faisais absolument pas avant, moi de toute façon les autres ne m'intéressaient absolument pas. Et je me retrouve maintenant quand je vais voir des collaborateurs, quand je vais voir des clients, c'est le côté relationnel a si tu veux une importance de plus en plus grande chez moi et d'un autre côté bah tu vois moi, je trouve ça vachement épanouissant parce que ça me permet d'être mieux dans ma tête, mieux dans ce que je fais et je ne sais pas si je pourrais le retrouver en bureau d'études. Malgré que e pourrais rencontrer pas mal de gens sur des chantiers. Je pense que le fait d'être à un bon niveau hiérarchique au sein d'une société de la restauration m'aide un petit peu à être épanouie quoi, tout simplement. Pour l'instant, comme je suis bien dans dans ce que je fais, et beh je poursuis sur cette lancée là, mais c'est vrai que là aussi cette peur de se retrouver confronté en face d'un ordinateur pas h24 mais une grande partie de son temps à faire des plans ou des dessins. J'ai vécu trop ça, j'ai vécu trop de moment entre guillemets seul et tout, dans mon coin. J'ai plus envie de refaire les mêmes erreurs que j'ai fait par le passé, donc ça ne m'intéresse pas.

I : Ok, Et du coup, bah pour reprendre un peu ce que tu me disais par rapport aux inconvénients du bureau d'études est-ce que tu peux me lister rapidement les avantages et inconvénients de chacune des deux carrières, donc bureaux d'études et restauration collective ?

X4 : Les avantages et les inconvénients pour chacun.

I : Ouais

X4 : Alors, restauration collective, avantages ? C'est que c'est un secteur qui est dynamique et en plein développement. On a beaucoup d'offres, surtout des offres de postes cadres qui se libèrent et qui se créent. C'est vraiment très intéressant et attractif pour des profils comme nous. L'inconvénient, l'inconvénient, c'est que tu as une

dimension qui reste, une dimension de restauration collective. Donc, tu peux pas jouer sur certains éléments comme le marketing, la communication. D'un point de vue monosites, tu peux pas. T'as pas beaucoup de liberté. Tu peux pas jouer avec les chiffres. Tu dois respecter les contrats ? Et c'est ça qui me manque dans le collective, c'est ce côté commercial qu'il n'y a pas. Après, bien évidemment, tu peux lancer des campagnes de marketing et puis de pub enfin bref, et puis jouer avec les chiffres mais bon moi qui avait l'habitude de faire des contrôles de gestion sur des millions d'euros à (grand parc d'attraction) bat là quand tu tombes dans le collectif waouh c'est chaud quand même quoi. On se rend compte que c'est un métier où il faut être extrêmement, extrêmement bon d'un point de vue gestion. Pour le bureau d'études, le gros avantage, c'est d'un autre côté, c'est que c'est un métier très intéressant, pareil qui est en plein développement. Après il y a de l'offre, il y a de l'offre d'emploi, il n'y a pas de formations en France qui proposent ça mis à part l'ISTHIA et encore une petite école je ne sais pas où. Donc d'un point de vue concurrentiel, on sort d'un master MIRC et on se spécialise vraiment à 100% dans l'ingénierie et bien sur le marché du travail on est vraiment super attractif. Après l'inconvénient c'est : est-ce que ça correspond par rapport à nos positions, de vie ? Par rapport à notre tempérament, par rapport à notre comportement, notre mentalité au travail, est-ce qu'on est prêt nous à accepter de travailler dans ces conditions-là, il y en a certain à qui ça plairait absolument. Comme pour d'autres, avec qui ah bah non, ça marcherait pas parce qu'il risquerait quand même de s'ennuyer. D'un autre côté, c'est vachement intéressant. Donc, il a du bon comme du mauvais des deux côtés c'est une question d'équilibre, une question de choix. Et puis, bien évidemment, ce qui nous convient le mieux quoi, tout simplement.

I : Ok. Ensuite, est-ce qu'avant d'arriver en MIRC, tu avais reçu des enseignements par rapport aux matières de l'ingénierie dans ton parcours précédent ?

X4 : Alors là, absolument pas. Moi, j'ai postulé pour le Masters MIRC et en fait, je ne pensais pas du tout que c'était de l'ingénierie à ce point-là. Mais absolument pas je pensais pas du tout que c'était de la conception de programmation et tout. Et j'ai eu l'agréable surprise au fur à mesure du temps qu'en fait cette formation-là pouvait m'apporter ces thématiques-là. Mais à la base, je n'avais aucun renseignement par rapport à ça, absolument aucun.

I : Ok donc jamais évoqué en cours ni rien ?

X4 : Heu les cours bah en fait après pour les cours de management et tout pour moi, c'était tout à fait normal j'avais vu les cours un petit peu sur la trame du site de l'école. Après tout ce qui était de l'ingénierie. Bah je pensais que c'était juste de l'ingénierie, de production pour les méthodes de distribution et tout. Mais moi, je ne pensais pas du tout c'était de la conception et de la programmation de programme et tout mais alors là absolument pas

I : D'accord, ok et du coup, j'ai une autre question dans quelle mesure ton parcours initial a influé sur ton choix de carrière ? Si tu veux que je précise, tu veux que je précise peut-être ? Est-ce que les expériences que tu as eu avant dans ta carrière en traditionnel, par exemple. Est-ce que c'est ça qui a dicté un peu ton choix de choisir la restauration collective plutôt que le bureau d'études ?

I : Ben oui, j'avais bien compris ta question j'étais en train d'y réfléchir, justement. Mais merci de me la rappeler, oui, bien évidemment, toute cette partie-là, toute cette expérience là que j'ai pu en magasiner depuis que j'ai commencé mon bac professionnel dans la restauration, ces derniers démontrent des éléments de choix qui m'ont permis de me dire qu'il fallait que je travaille dans la restauration collective parce que j'ai une certaine expérience maintenant dans ce milieu-là. Et d'un autre côté, j'ai choisi ce métier-là de base parce que c'est un métier que j'aime. C'est un métier que j'aime. C'est faire à manger, c'est faire plaisir aux autres. Même si pendant longtemps, j'aimais pas les autres (rire) mais bon d'un autre côté. Maintenant, ça me fait plaisir de recevoir du monde, de passer un agréable moment avec certaines personnes autour d'un repas. C'est un métier que j'ai toujours aimé, affectionné et aujourd'hui, tu vois c'est mon métier quoi. Si je change de métier, ça sera toujours dans le secteur de l'alimentation. Après, maintenant l'ingénierie, tu vas me dire que maintenant, ça fait aussi partie du secteur de l'alimentation, mais on va dire que c'est une sous partie. On va dire que c'est une sous partie. C'est pas une sous, c'est une partie à part entière. La restauration, la production opérationnelle et puis il y a un côté ingénierie. D'un autre côté, ça m'intéresse de flirter entre les deux, mais mon cœur de métier, ça reste la cuisine. Je suis tellement passionné par mon métier que voilà. C'est comme ça quoi.

I : OK, sur quoi je voulais revenir, Oui, tu me parlais du conseil du consultanat. Du coup, qu'est-ce que tu souhaites du coup y revenir dans cette branche-là ?

X4 : Eh bien, écoute moi, je saisi actuellement toutes les opportunités qui pourraient m'intéresser et qui se présentent devant moi, moi je vais par exemple pour mon deuxième stage de master je leur ai dit : écoutez vous m'envoyer partout, sauf à Toulouse, que ce soit partout en France, même en Europe. Moi j'ai saisi l'opportunité, donc, moi dans l'idéal pour l'instant, le consultanat n'est pas à l'ordre du jour. Ce n'est pas à l'ordre du jour, ce qui serait par contre intéressant. C'est justement avec l'apport du master et des études supérieures c'est me faire une carrière professionnelle. Chef de secteur, assistant chef de secteur et tout après monter progressivement, soit dans le collectif ou dans le commercial. D'un point de vue régional, départemental. Même ailleurs dans le monde, je ne sais pas. Je ne sais absolument pas où ça pourrait me mener. Et d'un autre côté, à partir d'un certain temps après par rapport à mon projet de vie, c'est de devenir bon, c'est de devenir à long terme rentier quoi, c'est de devenir rentier. Et d'un autre côté, avec justement ce master là, ça pourrait me permettre de soit continuer mes études, faire des doctorats en même temps que je travaillerai ou soit donner des cours dans des lycées professionnels, etc. Etc. Et d'un autre côté,

pendant ces heures de cours que je pourrais passer monter un petit truc à coté pour faire du consultanat. Donc pour l'instant le consultanat ça va être dans un futur avancé, un futur moyen on va dire.

I : D'accord ok, c'est tout pour moi, est-ce que tu as envie de rajouter des choses toi ?

X4 : Bah, non, je trouve que c'était, tes questions étaient très intéressantes par rapport à ce que tu voulais faire pour le mémoire, et puis bah écoute moi je n'ai pas d'autres questions et pas d'autres éléments de réponse à t'apporter tant que tu poses pas de question.

Annexe T : Entretien numéro 15

Entretien avec une étudiante de Master MIRC

Réalisé le 3 avril 2020

I : intervieweur

X5 : interviewé

I : Est-ce que tu pourrais te présenter et nous rappeler ton parcours, ta formation initiale et les métiers que tu as pu pratiquer au cours de tout cela ?

X5 : Oula, du coup je m'appelle X5. J'ai fait un BTS diététique. Après j'ai fait la licence professionnelle DGSA à l'ISTHIA et le master MIRC. Qu'est-ce que tu veux savoir de plus ?

I : Les métiers que tu as pu avoir ?

X5 : Les métiers, du coup, entre le BTS, la licence professionnelle j'ai travaillé en resto co, donc j'étais EDR dans un hôpital, en restauration d'entreprise et scolaire un peu partout et après les stages, qu'on a fait en licence professionnelle adjointe au directeur de restaurant, bureau d'étude, tet là, adjointe, assistante, chef de secteur.

I : D'accord, Et du coup, avant le master MIRC tu avais fait un peu de restauration collective c'est bien ça si je comprends bien ?

X5 : Avant le master MIRC, Oui, la licence professionnelle et avant la licence professionnelle, en BTS j'avais déjà fait des stages en restauration collective. Mais en tant que diet et après, après le BTS, j'avais travaillé en tant qu'EDR en resto co.

I : Ok, Et qu'est ce qui t'a poussé à rejoindre le Masters mirc ? Qu'est ce qui t'a poussé avant ça à rejoindre la licence pro DGSA ?

X5 : Pour compléter mes connaissances en restauration collective. Pour compléter mes connaissances, pour avoir un boulot vu que j'en trouvais pas en diététique, parce que je pensais, que c'était plus facile de trouver en resto co et que voilà, il fallait que je fasse une licence pro parce que je voulais faire une licence pro, parce que je voulais continuer mes études.

I : OK et t'avais un attrait particulier pour la restau co ?

X5 : En fait c'est un peu par élimination, vu que je n'aime pas travailler dans les hôpitaux et que je ne voulais pas être en libéral, donc je me suis dit la resto co c'est peut-être ce qui me correspond parce que c'est un peu plus tranquille. Et du coup, du

coup, avec les boulots que j'ai fait entre le BTS et la licence pro ça a confirmé le fait que ça me plaisait plus que les autres milieux en fait

I : D'accord, OK. Et du coup, pour rebondir un peu par rapport à ça. Qu'est-ce que ça a impliqué d'un point de vue personnel pour toi ce changement ?

X5 : C'est à dire ?

I : Et bien en termes de conditions de vie, par exemple, par rapport à ce à quoi tu t'attendais ce que tu as vécu avant, qu'est-ce que ça a changé ? Les stages que tu as pu pratiqués.

X5 : Euh beh déjà, je me suis dit qu'il y avait plus de boulot dans ça. C'était peut-être un peu mieux payé que diet. Et que peut être un peu plus intéressant, ça dépendait du milieu. Mais bon. L'entreprise.

I : OK, au niveau de quand tu étais diet, c'est pas très bien payé ? Je connais pas trop.

X5 : Je pense que quand tu commences, tu gagnes le SMIC, que tu gagnes, enfin le salaire n'évolue pas trop en fait au cours de ta carrière. Et qu'en resto co en tout cas avec un master, tu commences un peu plus que le SMIC donc.

I : D'accord Et pourquoi tu avais commencé par faire diet, qu'est-ce qui t'avais attiré dans ce milieu-là ?

X5 : Euh bah je voulais faire diet parce que je voulais aider les gens, à la vase je voulais aider les gens à maigrir ou maigrir ou à prendre du poids enfin voilà ce qu'ils voulaient quoi. Et les aider à atteindre leur objectif.

I : D'accord et du coup, est ce que tu arrives à retrouver ce genre de choses dans le restau co ?

X5 : On peut aussi aider les gens à mieux manger. Si c'est toi qui gères, toi qui gères la restauration, c'est toi qui peux choisir ce que tu leurs donne à manger. Donc ça en fait un peu parti quoi.

I : D'accord. Est-ce que tu penses que la restauration collective offre des conditions de travail plus favorables que l'hôtellerie restauration ? Déjà, est-ce que tu connais un petit peu ce secteur-là ?

X5 : Euh pas trop, après avec tout ce que j'ai entendu à l'ISTHIA, j'ai entendu l'expérience des autres élèves en restauration commerciale. Je me doute que la restauration collective il y a de meilleures conditions qu'en resto commerciale. Mais après je peux pas savoir vu que je n'ai pas d'expérience.

I : A ton avis pourquoi ? Juste comme ça d'un point de vue extérieur ?

X5 : Le fait que les horaires sont mieux en resto collective

I : D'accord et dans ton choix, ça a compté ça justement les horaires ?

X5 : Les horaires ouais, bah après en tant que diet c'est un peu les mêmes horaires. Ça dépend, ça dépend d'où tu bosses, mais...

I : OK, est ce qu'aujourd'hui t'es contente de cette poursuite d'études ?

X5 : Ouais ça va

I : Tu peux m'en dire un peu plus de tes ressentis sur le master ?

X5 : Bah je pense que le master nous aide bien à entrer dans la vie active (en ce moment non (rire)) nous aide beaucoup, nous aide à avoir les compétences et connaissances pour pouvoir faire le métier qu'on veut en resto co quoi et que, que dire.

I : Et justement, quel métier tu comptes faire après ?

X5 : Gérante ou chef de secteur

I : D'accord. Est-ce que cette décision de poursuite d'études donc à la fin de ton BTS et à la fin de la licence a été difficile à prendre ?

X5 : En fait, en BTS, après, je voulais continuer en licence pro dans tous les cas, sauf que j'avais été prise nulle part, enfin parce que j'avais postulé trop tard pour l'ISTHIA. Je n'ai pas pu continuer, mais après et dans tous les cas oui je voulais continuer après le BTS, j'étais sûr. Donc j'ai juste attendu et j'ai juste eu des petits boulots en attendant. Mais c'était sûr que j'allais continuer après.

I : Et pourquoi l'ISTHIA ? Est-ce que tu avais eu d'autres formations qui t'intéressaient ?

X5 : Ouais, j'avais postulé à Perpignan dans une licence pro pour la qualité alimentaire, donc j'avais été prise à Perpignan et j'avais été prise à l'ISTHIA. Sauf que Perpignan, je trouvais ça un peu moins intéressant et que l'ISTHIA déjà je voulais aller à Toulouse, donc voilà l'ISTHIA je pensais que c'était un peu plus facile et un peu plus, peut-être plus de boulot et que ce serait plus intéressant.

I : Ok donc aujourd'hui, tu es plutôt satisfait de ce choix.

X5 : Voilà je regrette pas.

I : OK et quand tu as pris ta décision de poursuivre est-ce que tu as connu des freins à cette décision ?

X5 : Des freins ? Bah le frein, c'est que je n'avais pas été acceptée dans d'autres licences pros, j'avais pas été accepté à l'ISTHIA avant. Mais après non.

I : C'était tout naturel en fait pour toi ?

X5 : Ouais.

I : OK et est-ce qu'il ya des gens de ta formation qui avaient continué aussi à l'ISTHIA. Qui ont été en BTS.

X5 : Euh à l'ISTHIA, il y en a, mais pas mais soit avant soit après moi quoi.

I : Parce que j'ai l'impression qu'il y a quand même pas mal de diet qui font l'ISTHIA.

X5 : Ouais, près avant c'était pas trop connu pour les diètes, en tout cas moi dans mon école, personne ne parlait de l'ISTHIA, c'était pas du tout connu. J'ai connu par une fille avec qui j'avais fait mon stage, mais qui avait fait l'ISTHIA il y a longtemps et après beh oui il y en a. Il y a des gens qui ont fait le même BTS, mais pas la même école aussi et qui sont pris en BTS là, mais pas trop en MIRC

I : Ok. Et toi, tu m'as dit t'es plus, t'es plus restauration collective que bureau d'études.

X5 : Cette année oui

I : C'est à dire ?

X5 : Pour le moment. Pour le moment oui mais après, comme les deux me plaisent. C'est un peu compliqué, mais là, je me dirige plutôt vers le restau co.

I : Et pourquoi ?

X5 : Euh pourquoi ?

I : Quels sont les aspects de chaque métier qui te plaisent et ceux qui te plaisent pas ?

X5 : Euh, bureau d'études on va dire que c'est... Ça dépend mais en tout cas là où j'étais c'était tranquille un peu donc on n'avait pas forcément de stress, de pression. Voilà, c'était pas très stressant comme boulot, et c'était tranquille. Et après le fait de faire, de concevoir des cuisines et tout ça me plaisait mais après le resto co ça me plaît aussi parce que le fait que je suis un peu lié au métier de diet, que je puis faire peut-être de la diététique aussi en resto co c'est ça qui me plaît en fait, de pouvoir améliorer l'alimentation en resto co tu vois.

I : Ouais de pas, ça te coupe pas de ce que tu as fait avant en fait.

X5 : Alors que Bureau d'études ça coupe complètement alors que resto co il y a quand même un lien qui fait que je peux aussi m'occuper un peu de l'alimentation et de la nutrition, en resto co quoi.

I : D'accord, et est-ce que t'avais peur aussi d'un éloignement du terrain quand, par rapport à une carrière en bureau d'études.

X5 : Du terrain ?

I : Oui ben le fait d'être éloigné des équipes des clients.

X5 : Ouais, ben ouais, après un bureau d'études, ça dépend ou tu es mais c'est sûr que là où j'étais, c'est sûr que quand t'es un peu enfermé dans ton bureau que tu ne vas pas, par exemple, sur les chantiers et que tu fais tes plans derrière ton ordi tout seul. C'est pas, c'est pas ton top en fait. C'est vrai que c'est pas. Cet aspect-là n'est pas forcément.

I : Au niveau de la collaboration en équipe, vous bossez en équipe ou comment ça se passais ?

X5 : C'est un peu t'as ton projet et tu fais ton truc tout seul et donc ouais. Il n'y a pas trop de travail en équipe en fait, en tout cas là où j'étais. Alors que oui en resto co il y a plus ce côté humain c'est sûr que t'es en contact avec les gens, le chef de secteur il est contact avec des gens toute la journée, quoi, il est pas à son bureau derrière son ordi.

I : Et tu te vois dans un horizon de cinq dix ans être chef de secteur, par exemple ?

X5 : Ouais par exemple,

I : Ouais c'est une carrière qui t'attire

X5 : Ouais. Bah après pour l'instant comme j'ai fait un mois de stage, je ne peux pas dire non plus que je connais trop le milieu de chef de secteur et que je connais trop ce métier mais oui après pourquoi pas. J'étais parti sur ça.

I : Ok et d'ailleurs, qu'est-ce ce que tu en ressors de ton premier mois de stage avant le confinement.

X5 : De quoi ? J'ai pas entendu

I : Ton premier mois de stage, quel en est ton ressenti par rapport à lui ?

X5 : Bah ouais, ça m'a plus après pour l'instant on a pas fait grand-chose (rire). Après tout ce que j'ai vu, ça m'a plus, d'essayer d'améliorer les choses, d'aller voir les équipes tout ça de résoudre les problèmes qu'il peut y avoir, voilà

I : OK et si tu devais faire les avantages et les inconvénients de chacune des carrières possibles, donc en bureau d'études et en restauration collective, qu'est-ce que tu dirais ?

X5 : Les avantages et les inconvénients du bureau d'étude ?

I : Du bureau d'étude et de la restauration collective.

X5 : Euh en resto co, déjà les inconvénients, peut-être les horaires d'un chef secteur. Quand j'ai vu qu'il y en a qui commençaient tôt ou qui finissaient tard et qui même chez eux le weekend ou quoi, qui était tout le temps disponible. Des fois, les horaires, ça peut être un inconvénient quoi. Euh en bureau d'études, ça peut être un avantage les horaires pare que bon il y en a qui peuvent finir tard mais moi personnellement l'an dernier, j'ai vu il y en a qui avaient des horaires très, voilà qui faisaient 8 heures, c'est quoi ? 8 heures 17 heures. Tranquillement quoi par d'heures sup. Après l'avantage en bureau d'études le fait de peut-être pas être trop sous pression de faire un peu ce que tu veux faire, ça dépend d'où je pense alors qu'en resto co t'as la pression du directeur régional du directeur de la SRC. Si t'es gérant tu peux pas faire ce que tu veux parce que t'as le chef de secteur qui ensuite toi qui te dis ne pas faire ça, tu dois faire ça. Donc voilà. Après. Après le fait en bureau d'études de pas trop, être en contact avec des gens, pas trop de travail d'équipe, ça peut être un avantage et un inconvénient selon pour la personne. Mais en resto co t'es en contact avec les clients, les convives. Donc oui, ça peut être un avantage.

I : OK. Quelle-est aujourd'hui ta vision des métiers de l'ingénierie de la restauration ?

X5 : Ma vision des métiers de l'Ingénierie. Bah à mon avis c'est utile c'est important les métiers en restauration collective quoi. Parce que on a besoin de gérants, ils ont besoin de chef de secteurs pour gérer les sites, c'est un métier important parce que. Ça existe partout la restauration scolaire, la restauration d'entreprise. Un bureau d'études aussi il y a besoin de gens pour concevoir des cuisines et il faut que les cuisines soient adaptées pour s'adapter à l'équipe de restauration.

I : OK, Et tu penses que ces deux marchés d'emploi sont porteurs,

X5 : Oui, en tout cas c'est ce qu'on nous dit à l'ISTHIA. Je pense que c'est porteur, quoi

I : Pourquoi ?

X5 : Comment dire ? Parce que comme je le disais, il y aura toujours besoin de personnes pour gérer la restauration dans tous les secteurs. Et que à cette époque-là il faut, comment dire, essayer d'améliorer l'image de la restauration collective. Et je pense qu'il y a beaucoup de gens âgés qui travaillent en resto co et qui ont besoin que

des gens assez jeunes par exemple sortis de l'ISTHIA, puissent voir ce qui va, ce qui ne va pas et améliorer des trucs.

I : OK. Et en termes de salaire, est-ce que tu as une vision de ce que tu peux avoir dans les deux métiers ?

X5 : Je pense qu'après, ça dépend des entreprises. Je pense qu'un bureau d'études tu peux commencer un étant assez bien payé, en resto co après d'après ce qu'on nous dit en bureau d'étude, c'est mieux payé qu'en resto co. Mais je pense que ça dépend des entreprises et déjà du niveau d'expérience, du niveau d'études quoi. 7

I : OK. Est-ce qu'avant d'arriver à l'ISTHIA tu avais reçu des enseignements par rapport à l'ingénierie ?

X5 : Pas du tout.

I : Si je T'avais dit, ingénierie de la restauration en BTS tu m'aurais regardé avec des gros yeux quoi

X5 : Voilà c'est ça

I : Ok. Bon une question que je t'ai déjà un peu posée mais on va y revenir rapidement. Dans quelle mesure ton parcours initial a influé sur ton choix de carrière ?

X5 : Mon parcours initial, euh c'était lié que la diététique en diététique j'ai fait des stages en resto co. Donc c'était lié c'était lié un peu à la licence pro et au Master il y a quand même un lien quoi.

I : Est-ce que tu as des choses à ajouter ?

X5 : Je ne vois pas.

Annexe U : Analyse entretien 1

Interviewé : Ancienne étudiante de ayant travaillé en restauration collective Actuellement en recherche d'emploi

Où : Par téléphone.

Le 13 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« 25 ans »/« Bac ES » « licence socio »/« refus en master SSAA »/« Master MIRC »/ 1 ^{er} stage : « adjointe du directeur d'agence » (SRC)/ 2 ^{ème} stage « j'étais à (université Toulousaine) dans le restaurant du personnel de la fac »(adjointe du restaurant avec une SRC)/ « six mois à faire de la prod »/ « J'ai dû déménager de Toulouse à Marseille au mois de novembre 2018 » / « CDI chez SRC 3, une responsable de restaurants » / déménagement / responsable d'un restaurant/ démission mars 2020.
	Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?	« de faire plus d'heures. Je n'étais pas vraiment regardante là-dessus » / « continuer à faire autant d'heures de pas avoir enfin j'avais pas le temps d'aller aux toilettes, je, j'avais pas le temps de boire ne serait ce qu'un café. » / « j'essayais de me donner des contraintes et de faire 7 heures 30, 17 heures max. »/ « , on nous impose quand même des deadline » /
	Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?	« Non, honnêtement non. »

Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »	Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	
	Quelles étaient vos motivations à l'entrées en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?	« Au tout début, quand je suis rentré, je me suis dit bien au vu de mon expérience passée, si j'arrive à être adjointe d'un responsable de restaurant, je me suis dit c'était déjà énorme »
	Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?	« à la fin du master, je me suis dit je pourrais peut être faire un poste déjà un peu plus élevé ou être augmenté plus rapidement dans la hiérarchie que ce que je pensais. »
	La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ? Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?	
Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?	« tout ce qui était math calcul tout ce genre de truc. C'était pas pour moi. Je n'étais pas du tout à l'aise avec ça. Tout ce qui était outil informatique, pas non plus. » / « je voyais plutôt l'ingénierie comme un groupe, un groupe très restreint de personnes qui travaillent plutôt individuellement »
	Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ?	« Ouais, ça je pense aussi parce que j'aime bah du coup tout ce qui est humain, l'aspect humain, donc tout ce qui est côté satisfaction, client, services, voilà avoir juste un contact avec les convives tous les midis,

	<p>Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?</p>	<p>savoir s'ils vont bien, s'ils mangent bien si tout se passe bien. Je me voyais plus là dedans que dans un bureau. » / « , j'ai besoin d'être active au cours de la journée » / « J'aurais vraiment du mal à couper ce lien avec les convives en fait »</p>
	<p>Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?</p>	<p>« C'est un peu compliqué. » / « potentiellement regarde pour partir dans l'aspect du coup ingénierie et éventuellement faire tout ce qui est A M.O.et bosser dans un bureau d'études, éventuellement? Mais voilà je ne sais pas. Étant donné les conditions sanitaires qu'on a, je pense, pas retrouver du boulot très rapidement déjà. Je suis un peu à un point mort, je ne sais pas trop »</p>
	<p>Comment se répartissent les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?</p>	<p>« Après de ceux que je me que je contacte encore, il y en a je pense sur la promo on était quoi , on était une vingtaine. Il doit y en avoir 3 ou 4 qui sont dans le côté ingénierie. Tous les autres venaient de la restauration. Sinon, peut être que ça fait qu'ils gardent cette affinité quand même à la restauration et au terrain. » « t'as l'aspect restauration collective qui joint les deux, mais l'aspect bureau, l'étude. L'étude des docs, ça a vraiment rien à voir avec la gestion d'un service quoi c'est vraiment deux mondes complètement différents. »</p>
	<p>- Pourriez-vous nous en dire plus sur le métier que vous exercez actuellement ?</p>	<p>Recherche d'emploi</p>

Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le choix de sa carrière	<ul style="list-style-type: none"> - Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ? 	<ul style="list-style-type: none"> - « Non, Pas du tout. C'était un vraiment des métiers que je ne connaissais pas du tout. »
	<ul style="list-style-type: none"> - Quels étaient vos objectifs professionnels à l'ISTHIA, ont-ils évolués en cours de formation ? 	<ul style="list-style-type: none"> - « je savais déjà pas si j'allais arriver au bout parce que je n'ai jamais été très, très assidu ou très doué à l'école. Donc j'avais déjà peu d'espoir ou peu de croyance d'arriver au bout du Masters. Donc, je me suis dit si déjà j'arrive jusqu'au bout, c'est bien. Une fois que j'arrive au bout, on verra par la suite ce qui est faisable ou comment ce sera faisable. Je n'avais pas envie de partir dans l'idée d'un objectif précis parce que si j'y arrivais pas j'avais trop peur d'être déçue alors que j'avais quand même un bac+5 et qu'il y avait certainement des choses à faire derrière. » -
	<ul style="list-style-type: none"> - Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ? 	<ul style="list-style-type: none"> - « Si j'avais eu l'opportunité, je pense que je serais déjà parti en restauration au lycée pour déjà avoir toutes cette technique et comprendre ce que font les petites mains. »

Annexe V : Analyse entretien 2

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant en bureau d'études

Où : Entretien téléphonique

Le 10 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
<p style="text-align: center;">Profil Social</p>	<p>Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire</p>	<p>« j'ai fait une école hôtelière, donc bac technologique, hôtellerie restauration que j'ai enchaîné par un BTS hôtellerie » / « J'ai commencé à travailler en tant que cuisinier » / « après un an de travail en tant que cuisinier, j'ai contacté l'Isthia pour reprendre mes études. Je voulais reprendre en licence. » / « La même la DGSA, non pas à Toulouse, mais en Malaisie, à la Taylor's. » / « À la suite de cette licence, j'ai fait un stage de licence que j'ai fait à l'hôpital de Bordeaux. Ce que je voulais à la base travailler en production, en collectivité. J'ai été stagiaire là bas, puis j'ai été embauché par le CHU en tant que responsable de production de l'unité centrale de production à Bordeaux Cuisine centrale, qui fait entre 4000 et 5000 couverts jours. » / « ça m'allait très bien, mais le milieu public ne me correspondait pas du tout » / « , j'ai recontacté encore l'ISTHIA au bout d'un an et demi de travail CHU et j'ai repris Master à la suite de ça, Master mIRC. » / « . J'ai fait deux stages, le premier stage en master 1 chez SRC pour un événement de football » / « Ils m' ont repris pour faire un autre événement mais je ne trouvais pas de logement. Stable pour quelques mois à Paris cette année là, je n'ai pas eu autant de chance que l'année d'avant. Du coup, j'ai eu un peu abandonné mon stage à Paris et je me suis rabattu chez un équipementier qui était une boîte qui prenait très souvent des stagiaires de l'école depuis des années, donc un peu par défaut je suis allé chez là bas, à Toulouse, où j'ai été stagiaire. Bureau d'études installateur » / « . Ils m'ont proposé après le stage de m'embaucher. J'ai refusé » / « ils</p>

		<p>m'ont reproposé un emploi à Bordeaux , que j'ai accepté. J'ai travaillé un an, un peu moins d'un an, six mois pour eux à Bordeaux, à la suite de ça bah restructuration. Bref, je suis parti chez un autre installateur, . Le deuxième gros installateur national chez qui j'ai fait un an en tant que bureau d'études et suivi de chantier. Depuis six mois, j'ai encore changé de boîte et je suis maintenant au bureau d'études plus coté du coût construction maîtrise d'œuvre »</p> <p style="text-align: center;">«</p>
<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>	<p>Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?</p>	<p>« Ma journée de travail elle est assez dense. Je travaille de 8h30 à en moyenne 19h30 » / « j'ai beaucoup de flexibilité dans mon travail. Je suis totalement autonome » / « Je fais presque autant d'heures qu'avant quand je travaillais dans la restauration commerciale. Par contre, j'ai des plages horaires qui sont beaucoup plus classiques et j'ai surtout une grande flexibilité de travailler un peu quand je veux » / « j'ai mes soirées, j'ai mes vacances classiques j'ai mes week ends » / « ça m'a permis de rencontrer des gens qui ne font absolument pas du tout mon métier, qui sont dans des tranches sociales ou professionnelles totalement différentes. J'ai vraiment apprécié de pouvoir renouer avec des gens qui ne sont pas de la restauration et du coup, de pouvoir passer du temps avec facilement quoi. »</p>
	<p>Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?</p>	<p>Oui.</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que</p>	<p>« Ah oui, c'est indéniable. » / « C'est pas vrai sur tous les postes, mais je trouve qu'il y a beaucoup moins de postes avec des rush » / « . Le moment où le service démarre et qui est en restauration commerciale peut être très tendu, très stressant, très, très dur physiquement et moralement en collectivité, on l'a beaucoup moins. » / « On y gagne aussi en conditions de travail, dans les locaux parce que les locaux de cuisines collectives qui</p>

	l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	sont quand même beaucoup mieux construites. C'est plus grand » / « . Et je pense qu'on fait moins d'heures aussi et beaucoup moins » / « Du coup, on a un statut privilégié d'être fonctionnaire ou autre. Et si on est dans le privé, ça reste quand même des grosses boîtes qui offrent des avantages sociaux qui sont quand même pas négligeables »
	Quelles étaient vos motivations à l'entrées en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?	, j'ai très mal vécu l'absence de vie sociale, du monde de la restauration. De part travailler le soir, le week end. J'avais une vie sociale très active avec des gens qui n'étaient pas du milieu. Du coup, j'avais beaucoup de mal à continuer de voir et ça me rendait vraiment. J'ai vraiment eu beaucoup de mal à le vivre et j'ai un peu découvert que la restauration collective me permettait de toujours cuisiner tout en ayant des horaires plus classiques. » / « je voulais pas être juste être simple cuisinier dans un collègue. Et au final, en trouvant les formations initiales, je me suis dit que je pouvais être responsable d'avoir un poste à responsabilités à management dans ce milieu là, dans mon milieu de base, tout en évoluant et en gardant des horaires plus classique » / « Et avoir un master pour briguer un jour un poste de directeur de cuisine centrale, de grosses unités de production. Parce que j'étais encore dans l'idée que ma voix, c'était dans la production, dans le manuel, dans un , dans le rush. »
	Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?	« J'ai fait mon premier stage à SRC pour le foot et au cours de la première année, je m'étais encore pas dit que je voulais être bureau d'études. Je voulais être. J'avais encore changer d'avis. Je voulais être toujours en gestion de production, mais je voulais gérer des événements sur de la collectivité événementielle. »/« J'ai découvert pendant le master le métier de bureau d'étude , que au final je ne connaissait pas du tout et au final, ça m'a beaucoup plus convenu en terme de ... Je trouve ça beaucoup plus intéressants en terme de réflexion intellectuelle. Et je n'avais pas aussi à gérer tout ce management humain qui est intéressant, mais qui est très, très lourd à gérer, surtout en début de carrière où on est jeune ou ça peut être au final handicapant d'être jeune. »/ « regretté longtemps de ne pas

		<p>avoir fait un stage directement au bureau d'études de Construction . Et du coup, j'ai eu un peu de mal à passer la barrière puisque c'est après quand on est plus stagiaire, c'est plus dur pour un bureau d'études conception de me recruter pour eux, c'était un peu impossible. Je n'avais pas les compétences parce que j'avais pas développé ça en master. »/ « Ouais les rencontres, les réseaux, les opportunités aussi. Voilà ça paraît pas vraiment très planifié quoi. Ca s'est vraiment fait un peu au fil de l'eau. »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« La première, elle était de BTS à licence elle a été très simple à faire . Au final, il s'est passé peu de mois avant que je prenne décision et il s'est passé six mois avant vraiment que je dise : Allez, je change, je vais changer. » / . « La deuxième, par contre, c'était beaucoup plus long parce que j'avais vraiment. J'étais à Bordeaux au CHU j'avais commencé à construire une vie avec des amis. Avoir aussi un rythme de vie, un vrai salaire. Depuis un an, on s'habitue. Et du coup, je me voyais pas reprendre, surtout deux ans en redevenant étudiant, vivre avec peu d'argent tout ça . Puis même pour mes parents, c'est compliqué tout ça »</p>
<p>Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels</p>	<p>Pourquoi avoir choisi une carrière en ingénierie plutôt qu'en restauration collective ?</p>	<p>« , je me rends compte que c'est évident maintenant que je suis dedans que en fait ça me correspondait bien »/ « des cuisines qui font tout le temps pareil. Ça me plait pas. Il n'y a pas de passion et on fait tout l'inverse. Je me surprends à me dire que ça fait. 6 mois que j'y suis , pour l'instant pas une journée qui ressemble à une autre. Je n'avais pas la bonne vision du métier quoi c'étais bête. Pour moi BE c'est être architecte, mais aujourd'hui, je fais un travail d'architecte » / « . On est un peu un bureaux d'études à part. On est le seul bureau d'études qui fait de la conception. L'archi conçoit tout, il y a que , il y a vraiment que ça qu'il ne conçoit pas en termes de locaux, il conçoit tout et quand on fait de la collectivité, on on construit des cuisines de 100 à 1.000 mètres carrés. C'est un travail d'architecte. Remplir une boîte vide de 1.000 mètres carrés, c'est un travail d'architecte . »</p>

	<p>Aviez-vous peur de vous couper de l'aspect terrain ?</p>	<p>« clairement, j'avais peur de ne plus l'être, mais quand je fais la réflexion, je me suis dit qu'avec déjà deux ans de master. J'étais déjà bien éloigné du truc. » « je vais toujours beaucoup sur des chantiers des trucs comme ça, donc je bouge quand même pas mal, donc non. Au final, c'était plus une peur mais je le ressent pas. »</p>
	<p>Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières ? Freins éventuels</p>	<p>Ingénierie : « j'avais peur beaucoup, c'était de passer mon temps derrière l'ordinateur. C'était ma plus grande phobie de me dire je vais passer des journées derrière un ordinateur » / « . Pour moi, passer du temps derrière un ordinateur mes journées elles ne passaient pas vite. C'était long »</p>
	<p>Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?</p>	<p>« J'ai le projet de l'association de rachat ou dans le but de m'investir à long terme dans entreprise. D'y rester et de, pourquoi pas, reprendre derrière. Le souhait évoqué des deux parties. »</p>
	<p>Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?</p>	<p>« Parce que Elixor, Sodexo et tous font un très bon travail. Je pense que c'est pas du tout. C'est du marketing. C'est juste que c'est des boîtes qui ont compris que l'ISTHIA est un vivier de jeunes qui normalement réfléchissaient pas trop mal et qui étaient bien formés. Et du coup, ils viennent nous chercher. Ils font souvent je sais pas si c'est toujours le cas. Nous ils étaient venus faire une présentation et tout, ils mettent des perspectives de carrière » / sur l'ingénierie : « , les cours qui donnent, c'est pas du tout intéressant. Du coup tu te dit, je ne vais pas faire ça. Ça a l'air nul. Et à l'inverse des boîtes que tu vois quasiment pas » / « Je pense que c'est juste une question marketing »</p>
	<p>- Pourriez-vous nous en dire plus sur le métier que</p>	<p>« Ouais, ouais, je pense, en fait c'est pas que c'est pointu, parce qu'on nous demande jamais d'être très pointu, mais c'est très vaste. » « Parce que en fait on arrive dans le métier et alors là, typiquement, l'ISTHIA) pour la partie BE nous forme pas du tout à ça, c'est bien beau de s'y connaître en construction de matériel et tout ça. Mais il faut comprendre quand le gars du CVC te dit il te parle. Faut comprendre quand le plombier il te</p>

Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le choix de sa carrière	vous exercez actuellement ? - Votre métier nécessite-t'il des compétences techniques pointues ?	demandes quelque chose, il faut comprendre quand l'électricien et il te cause. Au début, je ne comprenais rien, mais vraiment rien. J'avais vraiment zéro connaissances » « métier. Mais il faut savoir de quoi on parle et déjà, pour que les autres comprennent ne pas passer pour quelqu'un qui n'y connaît rien. Et pour pas se faire avoir aussi. »
	- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?	- « Ben ouais. Du coup, moi, j'avais cette vision là où je crois que dans ces cours là de souvenirs, on apprend un peu ce qu'est la marche en avant et tout. Mais c'est enseigné par des profs de cuisine qui en ont absolument rien à faire. Ou alors je suis tombé sur les mauvais. Je trouvais ça inintéressant au possible »
	- Pensez-vous qu'avec plus d'informations sur les métiers de restauration,	- « Je me rends compte que maintenant, je juge que c'est mal enseigné , c'est mal et je pense que c'est vraiment dommage parce qu'en lycée hôtelier il y a beaucoup de gens. Je pense qu'ils sont jeunes, attirés par le milieu de la restauration et tout ça parce que c'est un métier quand on est au lycée, qui est super attrayant. Mais

	Plus de personnes y travailleraient ?	quand on commence un peu à grandir et à avoir à se rendre compte que , il y a deux types de personnes. Il y a vraiment ceux qui sont passionnés, ça les transcendent et ils veulent aller au bout des choses. J'ai des amis ils sont chef cuisinier ils visent les étoiles ou ils veulent ouvrir leur resto. Ils sont passionnés par ça. Il ne se voient pas faire autre chose ». Et des gens comme moi, j'adorais ça. Mais je n'étais pas prêt à faire tous les sacrifices
	- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?	- Réponse partielle dans les autres questions

Annexe W : Analyse entretien 3

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant en restauration

Où : Entretien téléphonique

Le 13 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« DUT en génie biologique, option diététique. J'avais un bac S avant » / « un an à l'étranger en nutrition, je suis parti en Ecosse » « Et après, j'ai voulu un peu plus de l'opérationnalité et plus de terrain en fait, et c'est pour ça j'ai choisi le master mIRC à Toulouse à l'ISTHIA. » / « pendant le DUT un stage en restauration collective, donc c'était un stage ouvrier de trois semaines pour découvrir le milieu » « en mIRC, j'ai fait chez SRC en service qualité » / « En fait mes deux stages master 1 et master 2 je les ai fait avec la même SRC dans le domaine événementiel » / « En septembre 2018, ils m'ont proposé tout de suite après un CDI avec la SRC et donc c'était soit le secteur événementiel » / « . Un poste de coordinatrice qualité » / « , je suis parti dans une autre société qui s'appelle X. C'est de la restauration d'entreprise et du coup maintenant le poste que j'ai c'est directrice adjointe d'un des sites. »
Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un	Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?	« une phase d'ouverture de site » / « , la si tu veux les journées c'est plus s'assurer que le projet tourne bien, qu'on n'a rien oublié ,tout ce qui est RH, ressources humaines. Faire le recrutement, la relation avec les fournisseurs, s'assurer que les fournisseurs qu'on a déjà sur les précédents site nous suivent toujours sur ce projet là. Il y a aussi les journées qui se ressemblent et on essaye de garantir le fait que le projet se passe au mieuc quoi . » / « 8h 18h; 17-18h mais après là c'est une phase qui est un peu. C'est un peu différent de ce que tu peux avoir, comme un site qui était réellement existant »
	Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?	« Oui, oui, complètement. En fait , on est, on est complètement libre de faire un peu comme on veut on a des tâches, on les fait, on. On gère comme on veut si tu veux je gère mon temps, comme je le souhaite.

parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »		«
	Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	« Ah oui ! Ouasi complètement » / « En gros, les restaurants d'entreprise, ça va être du lundi au vendredi, les services du midi. Et qui après? Après, c'est fini. On a nos soirées nos week end c'est assez intéressant. »
	Quelles étaient vos motivations à l'entrées en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?	« travailler dans un groupe de restauration déjà » / « avoir un poste où je voyais un peu de tout. » / « Après je ne peux pas dire à un poste en particulier, oui, responsable d'un site. Et puis après? Oui, évoluer quoi »
	Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?	« Je voulais un peu le faire du tout, toucher à tout. Après, j'ai eu des entretiens pareils pendant mes recherches de mémoire » / « Je voulais un peu le faire du tout, toucher à tout. Après, j'ai eu des entretiens pareils pendant mes recherches de mémoire » / « Après j'ai fait mes stages en rapport avec ça, mais c'est vrai que maintenant, je ne regrette pas le fait d'avoir tourné un peu ce chapitre là où je faisais que de l'hygiène, de la sécurité. Maintenant, je vois un peu plus large »
Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?	« , j'aime beaucoup le terrain terrain et travailler avec les équipes » / « j'ai besoin de la relation avec avec une équipe être sur le terrain et puis après t'as pas que ton équipe à toi, t'as aussi, ton client, tes convives. Et c'est vraiment de cette relation là que moi, j'apprécie beaucoup »
	Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ? Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?	« Oui, oui, du coup, on est sur le terrain et oui, même à long terme, quand le site ouvrira oui oui c'est de l'opérationnel pur et dur. » / « là par exemple si tu me dit là, oui, t'enlève le terrain. Pour l'instant, j'aime ça. Et si oui, c'est ce qui me fait avancer là »
	Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières	« je savais que j'avais besoin de ce côté un peu limite social en fait si tu veux, vraiment travailler avec des équipes, les faire évoluer » / « Moi ce qui me bloque un peu, c'est le fait de travailler beaucoup sur les ordinateurs d'être derrière son bureau » / « c'est deux univers, en fait,

		qui sont quand même différent. Et puis après soit tu correspond à un ou tu correspond à l'autre »
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?	« développer la marque, l'enseigne en France aussi, donc là on ouvre troisième restaurant, mais c'est participer aussi à cette évolution. Donc, ouvrir un autre, un quatrième site et grandir avec cette société quoi »
	Comment se répartissent les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?	« un quart je pense, un quart entre un quart et la moitié, quoi. » (en bureau d'étude) « je pense que c'est une question de connaissance. » / « , je trouve que les volumes horaires en autocad et tout ça ils sont pas très importants » / « ceux qui ont fait en plus la licence DGSA, eux, ils ont aussi encore un bagage qui est un peu plus conséquent » / « ça dépend du profil des personnes, je pense que la personne qui aime vraiment le terrain. Il y a une notion aussi de bagage et connaissances »
	- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?	- « franchement, j'ai découvert ça à l'ISTHIA. J'avais, aucun, aucun bagage là dessus. »
	- Quels étaient vos objectifs professionnels avant votre arrivée à l'ISTHIA, ont-ils évolués en cours de formation ?	- « quand je suis rentré dans ce métier là, je le savais pas du tout » / « je voulais continuer mes études ,je voulais au moins aller jusqu'au master » / « mais je ne pensais pas devenir ce que je suis devenu la si tu veux »

	<ul style="list-style-type: none">- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?	<ul style="list-style-type: none">- « Vraiment, le déclic, ça a été ce stage ouvrier en restauration collective pendant mon DUT. »
--	--	--

Annexe X : Analyse entretien 4

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant en restauration collective

Où : Entretien téléphonique

Le 13 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« parcours classique avec un BEP et Bac pro cuisine de l'ancienne génération sur 4 ans. Après, je suis parti avec un BTS hôtellerie restauration, option B art culinaire art de la table. Et c'est là où j'ai découvert qu'il y avait des études supérieures au sein de l'ISTHIA avec une licence pro technicien en gestion des systèmes alimentaires. De là j'ai voulu être prod de cuisine je suis parti à l'ESPE de Toulouse où j'ai trouvé que, tout compte fait, je préférais rester dans la partie restauration collective et j'ai rebifurqué sur un master Mirc : Management et Ingénierie de la restauration collective » / « Alors j'ai fait de la brasserie, alors BEP BAC et BTS brasserie traditionnelle, restauration collective, mais aussi, semi gastronomique et gastronomique. Et après? Quand je suis arrivé, un BTS était beaucoup plus sur une continuité de stage que j'ai fait en restauration collective. Au sein d'une cuisine d'EHPAD et cette cuisine d'EHPAD s'est avérée être mon stage également pour la licence et le master, avec la création d'une cuisine centrale et la refonte d'un EHPAD au sein d'un Centre communal d'action sociale »
	Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?	« Alors le rythme de travail a été complètement changé depuis que j'ai intégré la nouvelle société où je suis, je fais des journées de 10 heures. Donc, je travaille deux jours après deux jours de repos ou 3 jours et 2 jours de repos ça dépend. Le rythme de travail plus soutenu du fait que pour la restauration collective je suis présent ainsi sur l'outil de production, mais ce qui me permet aussi d'avoir des plus longs week end et des jours de repos plus conséquents »

<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>	<p>Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?</p>	<p>« La oui, sur ce nouveau poste complètement. »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« Oui largement. Largement puisque puisque déjà on peut avoir les week end en repos et on peut bénéficier d'une amplitude horaire qui est quand même beaucoup plus agréable que la restauration traditionnelle. »</p>
	<p>Quelles étaient vos motivations à l'entrées en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?</p>	<p>« Ouais la DGSA et le MIRC je l'ai fait, je l'ai fait surtout par rapport au stage que j'avais pu faire dans la cuisine d'EHPAD. Je savais qu'il y avait des enjeux de création d'une cuisine centrale et j'avais envie de relever un petit peu ce challenge puis je n'avais pas de personnes dans le centre communal d'action sociale qui avaient les qualifications donc j'ai été chercher dans le DGSA et dans le MIRC j'ai été chercher les outils pour pouvoir créer cette cuisine centrale. »</p>
	<p>Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?</p>	<p>« Totalement. Les motivations que j'avaient sur la fin du MIRC, qui était plutôt de m'orienter vers une société de restauration collective comme j'ai fait actuellement et de quitter le domaine public. Pour voir, qu'est ce que qu'est ce qu'on peut apporter une société de restauration collective? Voir plutôt l'aspect de l'organisation, qui pourrait être différente de la gestion publique. Parce que la gestion publique il y a beaucoup. De ce que j'avais fait c'est beaucoup de gestion de manière autogérée. Là, je découvre ce que c'est qu'une concession. Je travaille avec l'aspect du client »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	

Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?	« La tout simplement c'est parce que je me sentais plus à l'aise. En fait le côté bureau d'études , ce qu'il pouvait me ralentir, c'est l'aspect d'être derrière son ordinateur, faire de la conception, changer de client à chaque fois et c'est cet aspect là qui me gênait , tandis que dans la société de restauration collective il y a quand même un partenariat qui se crée, il y a une relation entre le client et la société de restauration qui je trouve est dans le long terme, tandis qu'en ingénierie ça peut être plus de court terme à la réalisation de projet »
	Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ? Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?	« Oui. Oui, je garde une part d'opérationnel. Là sur le site que je suis en train de réafecter , j'ai une partie d'opérationnel, on est en train de changer les emplois du temps. J'ai une partie de responsable de restauration, surtout de la gestion administrative du site. Mais j'ai aussi une partie opérationnelle où j'interviens en cuisine pour la réalisation des repas. Donc, on va dire que j'ai 50% de d'opérationnel et %50 de gestion de site. » / « avoir des connaissances du terrain, rester en contact avec avec de temps en temps, mais prendre le plus de recul sur le terrain, c'est le but à terme. »
	Freins à la poursuite en MRIC	« J'avais envie de devenir prof, toujours eu envie d'être prof de cuisine. C'est pour cela que j'avais envisagé et j'avais vraiment une motivation personnelle. J'avais fait toutes les démarches chez les entrées avec l'ESPE, mais j'avais toujours les côté où j'avais quand même postulé au MIRC parce que j'avais un doute »
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?	« L'objectif professionnel ça serait responsable d'exploitation, c'est à dire gérer plusieurs établissements à but d'envisager d'être ingénieur restauration ou bien d'être chef de secteur »
	Comment se réparti les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les	« plus de partie Restau Co. Même si je pense que sur la deuxième année, l'ingénierie a été plus présent, quelques uns de mes collaborateurs, enfin de mes collègues qui étaient beaucoup plus axés sur l'ingénierie » / « Peut être parce que c'est plus facile d'accès. Tous simplement les bureaux d'ingénierie il n'y a pas non plus n'a pas non plus une grande quantité. Et si on regarde les offres d'emploi sur les sites comme Indeed ou LinkedIn, on peut s'apercevoir qu'on ne trouve pas

<p>étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?</p>	<p>d'offres d'emploi sur les bureaux d'études. C'est beaucoup de bouche à oreille pour des bureaux d'études ou ils recrutent directement en stage de sortie d'école. Tandis que les sociétés de restauration collective ou la restauration collective en général, recrutent directement via ces sites, ou va pôle emploi également mais c'est de plus en plus rare. Donc, c'est plus facile à candidater. C'est à dire qu'un petit, enfin un petit même un grand bureau d'ingénierie sera rarement présents sur LinkedIn et Indeed. »</p>
<p>- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?</p>	<p>« Non pas du tout en BTS on l'a abordé mais c'était vraiment de manière sommaire. Non, je connaissais vraiment pas l'ingénierie avant l'ISTHIA. On va dire que l'ingénierie est apparue pour moi avec la licence pro » « Parce que je pense que ce sont des vieilles maquettes en fait en BTS. Des vieilles maquettes qui datent de quelques années déjà et qui intègrent pas forcément la nouvelle vision de l'ingénierie. Pour moi, le souvenir que j'en avais en BTS c'était sur un livre, et l'ingénierie que je me souviens, en licence c'est sur l'ordinateur avec autocad. Si je devrais décrire l'ingénierie pour moi entre le BTS et la licence pour moi, c'est plutôt les cours d'ingénierie de licence »</p> <p>-</p>
<p>- Quels étaient vos objectifs professionnels à l'ISTHIA, ont-ils évolués en cours de formation ?</p>	<p>- « On va dire qu'à la fin du BEP et BAC, c'était plus ouvrir mon restaurant , en BTS c'était je sais plus ce que je veux faire. D'où le fait que je me suis orienté vers la licence, où j'ai été pris à celle HR, où celle DGSA. Et celle qui m'a fait choisir la DGSA en fait c'est le stage que j'ai fait en restauration collective et j'ai envie d'avoir une vie plus calme et être, on va dire un peu plus tranquille sur l'aspect professionnel en ayant des heures plus définies et un cadre professionnel plus défini ce que m'a apporté la collectivité »</p>

	<p>- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?</p>	<p>« En BTS en fait j'ai redécouvert les métiers de la salle et le BTS en fait est un peu plus poussé sur l'option culinaire. J'ai découvert, j'ai découvert le côté, le côté vraiment restauration et c'est là où j'ai fait des concours de cuisine. Donc je savais plus si j'avais envie de rester en restauration traditionnelle pour l'aspect créatif, l'aspect, l'aspect des convives, clientèle puis je savais plus, je savais plus ce que je voulais faire donc l'année de BTS ça a vraiment été une année de remise en question. C'est l'année où j'ai fait des concours de cuisine, où j'ai pris plaisir à rechercher ce que je voulais faire. » / « On va dire que le parcours initial, j'ai toujours voulu faire de la cuisine et je me voyais mal en arrivant en BTS. Changer ce parcours et bifurquer sur autre chose. J'ai voulu garder la même branche et l'adapter à mes envies. »</p>
--	---	--

Annexe Y : Analyse entretien 5

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant en restauration collective

Où : Entretien téléphonique

Le 15 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	<p>« j'ai toujours voulu travailler dans la restauration, mais ayant des petits problèmes de dos. J'ai voulu d'abord faire un bac général, mais tout l'objectif on va dire, pendant de lycée , c'était de pouvoir intégrer une mise à niveau. Donc, j'ai pu intégrer la mise à niveau » / « BTS HR option A pendant 3 ans, avec bien sûr les deux périodes de stage qui vont avec » / j'ai fait le parcours licence master licence pro à l'époque RCI, aujourd'hui DGSA si je dit pas de bêtises. Puis après le master mIRC, donc j'avais vraiment vu ça comme une continuité. Pour moi, la licence, c'était vraiment la passerelle pour le master quoi, donc, j'étais vraiment dans l'idée de faire trois ans à Toulouse. » / « j'ai eu trois stages dans la restauration collective d'entreprise et en sortant, j'ai voulu faire un peu autre chose donc je suis allé travailler pendant un an et quatre mois dans un bureau d'études où j'étais sur un poste de consultant. J'ai géré à la fois la partie montage de marché public, c'était vraiment pour de l'AMO au public » / « une autre partie qui était beaucoup plus ingénierie, avec des études de faisabilité, des programmes pour des restructurations de cuisine. Puis j'ai quitté ce poste là et aujourd'hui, je suis donc sur un nouveau poste où je suis assistant technique, dans la branche santé d'une SRC. » / « c'est à dire que je seconde, en fait le chef de secteur sur toutes les questions de RH et les questions administratives du personnel, le tout sur un secteur de 13 EHPAD et résidences » / « en mise à niveau en mise à niveau.C'était un stage où j'ai beaucoup fait du service, énormément dans un hôtel restaurant familial » / « , j'ai fait un stage en Espagne</p>

		<p>parce que pour moi, c'était très important de profiter du BTS pour aller à l'étranger, avoir une première expérience. Donc en Espagne j'avais fait de la réception et des étages » / « un hôtel restaurant d'entreprise assez particuliers où là, j'ai vraiment été chargé d'une mission de contrôle de gestion » / « en master 2. J'étais en stage, donc, avec un chef de secteur du segment entreprise d'une SRC sur Toulouse »</p>
<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>	<p>Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?</p>	<p>« Alors, en ce moment c'est un peu particulier parce que j'ai pris le poste il y a pas longtemps. Mais en fait, comme on a ouvert les établissements, j'ai eu des grosses journées de travail. Du 7h30 - 18h30 quoi. Par contre, ça commence à revenir à la normale et ça va être plus du 8 heures 16h30, avec toujours et toujours la possibilité s'arranger le jour ou il y a un peu plus travail. A contrario, les jours où on est plus dans la vente avant de partir plus tôt. »</p>
	<p>Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?</p>	<p>« Oui, clairement et de manière générale »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« Je pense qu'il y a vraiment un gap important puisque déjà, la plupart du temps tu ne travailles pas le week end. Hormis sur les postes où vraiment il faut être dans la production en médico social faut travailler les week end, sinon toute la restauration collective est en sommeil le weekend. Tu travailles pas les soirs, tu travailles pas en coupé. T'as une vraie pause pour manger. Parce que c'est aussi c'est bête mais au quotidien, ça joue beaucoup. Non, en termes de conditions de travail clairement, il y a un gros avantage sur la restauration collective. »</p>
	<p>Quelles étaient vos motivations à l'entrée en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?</p>	<p>« Le parcours que j'envisageais, c'était vraiment de me dire que je voulais faire de la gestion. C'était vraiment le truc qui me plaisait, qui m'avait poussé d'ailleurs à aller plus loin dans les études parce qu'après, avec un BTS si tu as envie de faire service ben tu vas faire du service je veux dire c'est pas... Mais l'idée, c'était vraiment d'accéder à une côté gestion, d'être vraiment pas dans le stress de la production du service etc mais d'être dans une position où t'as de la distance avec les choses. Tu es capable de gérer, que ce soit du personnel, un budget, etc. C'était vraiment moi ce que je souhaitais avec l'entrée dans la licence »</p>

	<p>Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?</p>	<p>« Ouais les motivations évoluent un petit peu parce que justement, en continuant comme ça dans les différents stages, etc. Je me suis rendu compte que ben il y a parfois des situations où on se sent pas forcément à l'aise. De se dire là bon on se sent moins à l'aise. Du coup, ça force à reconsidérer un petit peu ce qu'on veut faire et c'est pour ça que moi, par exemple. Ma motivation aujourd'hui, c'est d'essayer d'aller sur de la formation en fait. Parce que je pense que c'est là où je me sentirai le plus à l'aise. Mais je pense que ça vient à la fois de ce que j'ai vécu, ce que j'ai vu sur le terrain, mais aussi je pense que au bout d'un moment, on apprend à se connaître de mieux en mieux et c'est vrai quand on est en master. Finalement, il y a plein de possibilités qui s'offrent à nous. On choisit un petit peu comme ça. On se dit que ça a l'air bien, mais après, quand on y est c'est pas forcément aussi bien que ce qu'on avait imaginé. Je pense que les motivations, elles, ont évolué parce que parce que j'ai appris à mieux me connaître, parce que j'ai appris à évoluer dans des contextes qui n'étaient pas forcément faits pour moi quoi. »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	
<p>Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les</p>	<p>Pourquoi avoir choisi une carrière en ingénierie après des stages en management ?</p> <p>Puis après revenir sur l'aspect SRC</p>	<p>« Beh parce que le stage s'était bien passé, mais je sentais que je n'étais pas ultra à l'aise dans cette position là, justement de management ou vraiment chef de secteur qui, quelque part quand t'as le master MIRC je pense que c'est l'objectif que tu as quand tu rentres dans la restauration collective dans des grands groupes. En fait, j'avais envie de tester autre chose. Je me disais que les consulting que ça m'irait bien parce que j'aimais bien expliquer. J'aimais bien montrer un petit peu, faire des études, des choses comme ça et essayer de partir un petit peu de ma zone de confort et de voir des choses vraiment nouvelles à chaque fois »</p>

métiers opérationnels		<p>Je me suis rendu compte que je ne m plaisait pas forcément non plus dans le consulting. Ce n'est pas forcément le métier qui me plaisait pas ,c'est plus les conditions pour le coup. Conditions parce que tu fais beaucoup de déplacements et les déplacements, je pense qu'il y en a qui aiment ça et d'autres qui aiment pas ça t'es fait pour ou t'es pas fait pour. Voilà après le fait qu'il y avait un aspect esprit d'équipe, que j'avais perdu que j'avais beaucoup sur tout au long de mon travail en restauration ou que ce soit commercial ou collectif. Et en fait, je me suis retrouvé du jour au lendemain dans un bureau ou on était trois, on se voyait assez rarement, parce que forcément, ils étaient toujours tout simplement en déplacement à droite, à gauche. Et c'est vrai que ce n'est pas quelque chose auquel j'avais pensé quand je m'étais dit consulting ça doit être bien. Et pour le coup, ça a fait que voilà, j'ai revirer du coup de l'autre côté.</p>
	<p>Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ? Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?</p>	<p>« Oui, oui, bien sûr. J'essaye d'être le plus possible sur les sites » / « En fait, c'est moi aussi qui me plait quelque part que j'avais perdu. Je ne me rendais pas compte avant de passer sur le bureau d'études. Mais c'est quelque chose qui me plait aussi le fait d'être sur le terrain, même si ce n'est pas toujours facile quand même. Pour moi, c'est plaisant. »</p>
	<p>Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières</p>	<p>« Oui, après c'est quelque chose d'intéressant surtout sur les études de faisabilité, par exemple, c'est hyper intéressant et assez ludique quelque part. C'est vraiment sympa, mais après un parcours professionnel. C'est toujours compliqué de séparer juste la partie bureau ou la partie travail avec la partie vie dans l'entreprise. Je ne sais pas. Honnêtement, c'est une bonne question. Je ne sais pas si je serai prêt. C'est difficile à dire comme ça. Même si j'ai pris du plaisir sur des études à certains moments, je ne sais pas »</p>
	<p>Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?</p>	<p>« Objectif professionnel en fait, c'est de continuer encore à varier un petit peu les expériences. Par exemple, j'aimerais bien bosser dans le scolaire pour compléter, pour avoir bossé dans les trois grandes familles en matière de</p>

		restauration collective. Et l'idée après c'est de faire de la formation et/ ou de l'enseignement. »
	<p>Comment se répartissent les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ?</p> <p>Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?</p>	<p>« BE, c'est pas compliqué, il n'y a que moi, et une autre personnes et on était on devait être 15. Donc on était vraiment pas, je pense qu'il y a une coloration BE suivant Les années mais nous on était pas du tout, pas du tout là dedans quoi. »</p> <p>« Je pense que déjà d'une, les BE, ils ont pas tout le temps et les ressources nécessaires pour se faire connaître. Premièrement » / « . Je pense aussi qu'il y a un phénomène géographique là dessus parce que les BE sont soit à Paris après t'en a quelques uns en province. Grosso modo, si t'as pas envie d'aller à Paris sur Toulouse des postes en BE t'en a pas des masses quoi. Et je pense qu'il y a un phénomène de personnes qui ont envie de rester sur Toulouse, qui ne veulent pas forcément partir et puis je pense que globalement, l'image de la restauration collective est très attrayante quand on présente comme ça, je pense qu'on arrive plus facilement à se mettre dedans parce que c'est du management, parce qu'on va montrer à quoi ça peut ressembler un restaurant d'entreprise, » / « Mais autrement, quand on est un peu plus indécis, je pense que c'est beaucoup plus tentant de partir en restauration collective qu'en bureau d'études. »</p>
Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le	- Freins à aller en BE	« je me sentais pas tout à fait à l'aise avec ce métier là. Le fait qu'il me manquait un peu l'aspect esprit d'équipe dans mon boulot. Et puis aussi le fait que finalement, des bureaux d'études, il y en a pas 36.000 et que si tu veux faire carrière dedans, il faut que tu pilote un peu ta vie privée en fonction de l'endroit où tu vas travailler en termes de perspectives, d'évolution ça me branchais moyen de me dire si tu veux continuer dans le bureau d'études, il va falloir que tu montes à Paris. Bon, je caricature. Mais ça m'a freiné un petit peu aussi »
	- Aviez-vous reçu des enseignements	« J'ai eu des cours comme tout le monde en BTS en première année BTS » / « . En tout cas, moi, je l'avais eu, mais ce n'était pas forcément ce que j'ai vu après à l'ISTHIA quoi, c'était un peu différent, mais parce que les profs qui font ingénieries en lycée hôtelier ce sont pas des profs qui ont bossé en bureau d'études ce sont

choix de sa carrière	spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?	des profs de cuisine qui suivent une petite formation » / « j'avais on avait un gros projet en fait où il fallait monter un établissement, suivre les démarches administratives, donc ça nous permettait de voir des notions vraiment de l'ingénierie de base. Mais même avec un enseignement comme ça, qui était assez ambitieux, ça ressemble pas vraiment à ce que tu peux faire derrière en bureau d'études, c'est dur d'imaginer un métier à partir de ça finalement. » -
	- Quels étaient vos objectifs professionnels à l'ISTHIA, ont-ils évolués en cours de formation ?	- « partir à l'étranger, je pense qu'il y avait aussi à l'époque j'avais envie encore une fois de voir plein de contextes différents »
	- Connaissances techniques en ingénierie	- « Alors connaissances techniques pointues, cela dépend en fait sur quel pant on va se situer. Si on est sur de la programmation? Oui, ça demande des techniques pointues » / « . Après, quand on fait de la faisabilité et quand on fait des liaisons fonctionnelles, quand on fait des schémas de cuisine. Là, non, c'est pas forcément des connaissances pointues qu'il faut. Il vaut mieux avoir en fait une expérience terrain »
	- Dans quelle mesure votre parcours initial a	« Je pense qu'il a pas mal joué dans le sens où, finalement, j'ai toujours été proche du terrain. Je veux dire, je ne suis pas quelqu'un qui arrivait à l'ISTHIA sans avoir jamais participé à faire de la cuisine ou à faire du service. Je pense que ça c'est hyper important et c'est ça qui m'a orienté finalement, sur des métiers de

	influé sur votre choix de carrière ?	<p>management parce que même si je ne suis pas cuisinier, ça me donne une base de connaissances qui, derrière, se légitime par rapport aux équipes quoi. Et demain moi, si un cuisinier qui me raconte quelque chose sur sa façon de faire à manger, je suis capable de déceler si c'est aberrant, ee qui me dis ou si ça me paraît logique. Je pense que c'est hyper important et que même si c'est de la restauration commerciale, ça s'emboîte bien finalement, le côté restauration collective et le côté management, je pense que il y a une complémentarité dans mes deux diplômes qui font que au final, c'est intéressant d'avoir vécu. «</p> <p>-</p>
--	--------------------------------------	--

Annexe Z : Analyse entretien 6

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant en bureau d'études

Où : Entretien téléphonique

Le 16 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« , j'ai 26 ans » / « . Actuellement, je travaille donc chez un installateur de laverie, donc au sein de leur bureau d'études, je suis chargé d'affaires ou de projets » / « j'ai fait un master MIRC que j'ai fini en septembre 2018 et durant mon master, j'ai fait mes 2 stages en bureau d'études le premier dans le BE d'une SRC et l'autre , dans un bureau d'études à Toulouse en restauration. » / « avant le master, j'ai fait une licence professionnelle management du point de vente en alternance dans une cafétéria. J'ai fait mon année de licence en fait et après, je me suis fait embaucher. Je suis resté un an, donc en tant que adjointe de direction. » / « avant la licence j'ai fait un DUT techniques de commercialisation. Et encore avant ça j'ai fait un bac STG option mercatique. » /
	Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?	« Ben du coup ma vie a complètement changé dans le sens où maintenant, j'ai des horaires de bureau, je fait 8h30 17h30. Là où en cafétéria, travaillais le matin comme le soir. Je travaille du lundi au vendredi, là où, en cafétéria, je travaillais en fait je pouvais travailler le week end, les jours fériés. Donc, ça m'a vraiment apporté aussi une stabilité dans ma vie personnelle » / « ça me permet aussi d'avoir plus de temps libre. » /

<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>	<p>Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?</p>	<p>« Oui, oui, oui. Oui par rapport à ça j'ai vraiment gagné au change, que ça soit en terme de qualité de vie au travail ou de qualité de vie personnelle, ça apporte quand même un certain confort d'être entre guillemets dans un siège, et plus être sur le terrain. »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« les horaires de la restauration sur le terrain ne convenait pas. » / « c'était surtout le fait d'être en décalage par rapport à mon entourage. »</p>
	<p>Quelles étaient vos motivations à l'entrées en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?</p>	<p>« En fait, après ma licence donc je me suis fait embaucher à la cafétéria pendant un an. Au bout d'un an j'ai décidé de reprendre mes études parce que j'avais envie... Le secteurs de la restauration me plaisait mais pas le terrain. » / « Ça me permettait en fait de soi d'aller dans les sièges soit d'aller dans les bureaux d'études, tout en étant toujours dans le secteur de la restauration. » / « pour moi, c'est pas du tout le côté management qui m'a intéressé. C'est vraiment le côté ingénierie. »</p>
	<p>Vos motivations ont-elles évolué au cours de la formation ? pourquoi ?</p>	<p>« Non, maintenant, ça a plutôt conforté mes idées que la vie en bureau d'études pouvait complètement convenir. Et au final, ça m'a vraiment conforté dans mon idée. »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« Non, non. Quand j'ai décidé d'arrêter mes études après la licence, c'est parce que la cafétéria m'avait proposé un contrat. Du coup, j'avais tout. Si j'avais pas eu cette proposition, j'aurais continué de toute façon en master donc là c'est que j'avais eu l'occasion de travailler donc que j'ai saisi l'occasion. J'avais toujours un petit coin de ma tête de reprendre mes études un jour. » / « j'étais en région parisienne à cette époque là et que du coup, l'ISTHIA c'est à Toulouse donc c'était plutôt des</p>

		contraintes géographiques et financières. Parce qu'aussi revenir étudiant, ça voulait dire aussi ne plus avoir de salaire, etc. C'était vraiment de ce côté là les contraintes. Mais après, voilà, rien d'insurmontable. Avec un peu d'organisation, etc. »
Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en ingénierie plutôt qu'en restauration collective ?	« Oui, oui, oui, parce que je savais que de toute façon, la partie sur la partie management restauration, je l'avais déjà pratiquée. J'avais le diplôme pour l'expérience aussi. Donc pour moi, c'est pas du tout le côté management qui m'a intéressé. C'est vraiment le côté ingénierie. »
	Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ? Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?	« qu'on va régulièrement quand même sur des chantiers. Que ça soit au tout début sur des visites où on accompagne le commercial parce qu'il a besoin d'un appui technique, soit lors d'une installation. On fait quand même en sorte d'aller sur le terrain de temps en temps aussi bien pour garder un contact avec le terrain, comme aussi pour voir nos produits. Parce que si on reste que dans notre bureau, toutes les évolutions sur les machines, etc on les voit pas et on ne voit pas non plus les contraintes qu'ont les techniciens ou les commerciaux sur le terrain. Donc non, on essaye de maintenir vraiment ce contact avec le terrain et d'y aller quand même de façon régulière »
	Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières	« Je vais parler en bureau d'études que je connais le plus, je pense que l'avantage c'est que en c'est fait c'est assez large dans le sens où on ne fait pas que de la cuisine, car on a rencontré beaucoup d'interlocuteurs, beaucoup de corps, de métiers différents qui vont travailler ensemble. Et c'est vrai que ça a permis d'apprendre beaucoup de choses tout le temps » / « L'avantage dans ce métier, c'est que on peut faire plein de choses dans un seul métiers L'inconvénient majeur, c'est que c'est même un tout petit secteur. Tout le monde connaît tout le monde et c'est souvent des personnes qui sont là depuis très longtemps d'ailleurs » / « en tant que jeunes diplômés, c'est assez compliqué de rentrer et de faire sa place. »
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?	« En termes d'évolution, je pense que à mon bureau d'études y aura pas spécialement d'évolution possible, je pense en tête faire une expérience de quelques années pour le moment et après, retourner dans un bureau d'étude restauration. Donc, on est bien plus généraliste parce que là, on est quand même très pour des spécialistes spécialisés dans la laverie. Donc je fait que des laveries.

		<p>Donc l'objectif après ça va être aussi de retourner dans un bureau généraliste pour refaire de la cuisine entière. »</p>
	<p>Comment se réparti les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?</p>	<p>« Bah, c'est pas compliqué. Je suis la seule à être allé en BE et tous les autres en restauration collective. C'est clair. »</p> <p>« Pour mon avis personnel, je pense que déjà le management ça fait un peu plus rêver que l'ingénierie. Que les différents cours qu'on a eu ont pu un peu en dégoûter certains en terme d'ingénierie. Je pense aussi qu'il y a une grosse partie qui avait comme bon comme objectif d'aller au restaurant et d'en faire leur métier. Donc ça, c'est normal. Mais je pense que la part d'indécis ont était un peu. On va dire pas dégouter mais un peu. On va dire qu'on leur a pas donné envie d'approfondir l'ingénierie. »</p>
<p>Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le choix de sa carrière</p>	<p>- Pourriez-vous nous en dire plus sur le métier que vous exercez actuellement ?</p>	<p>« Les laves vaiselles professionnels, donc, on s'occupe des laveries, que ça soit dans des petits cafés, dans les collèges, dans les lycées et dans les entreprises des hôpitaux. Mais on a aussi une branche laves bassin santé r avec des lavesd bassins des laves sabots ou tout ce qui va être aussi désinfections des casques des pompiers, etc. Donc, nous, au bureau d'études, on traite tous les projets que les commerciaux nous envoient donc, ça va être tous les projets dont les commerciaux ont besoin d'un devis un peu spécifique ou de plan, sachant que les commerciaux ne font pas de plans eux mêmes. Donc nous, à partir de la visite, des photos, des schémas que les commerciaux nous font on vas faire nos préconisations, on va faire les plans, les devis. On va aussi apporter notre expertise technique. Donc il y a une grosse partie de notre travail, c'est ça. Après, on a aussi le standard de la ligne BE. On est souvent contacté par nos clients qui ont notre numéro et qui ont des interrogations sur le fonctionnement de leur machine. Donc on est aussi en capacité de leur répondre. Et on apporte aussi du coup une expertise aux commerciaux pour leur fournir en soutien lors des ventes. »</p> <p>« Moi j'ai eu des soucis, surtout en terme d'électricité, de plomberie. Quand je suis arrivée à Paris, donc au bureau d'études de la SRC. C'est vrai qu'il y a beaucoup</p>

		<p>de notions d'électricité et de plomberie dans le sens où il faut être capable de dire à l'électricien ou au plombier les besoins de telles attentes à tel endroit pour faire fonctionner la sauteuse four ou autre. C'est vrai que c'est des connaissances que moi, je trouve qu'il me manquait, en tout cas personnellement, quand je suis arrivé. »</p>
	<p>- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?</p>	<p>« J'en n'avait pas particulièrement , j'en n'avait même pas du tout. »</p> <p>« mais en tout cas, ça, c'est de découvrir ce type de métier aux élèves, parce que c'est vrai, ils travaillent dans des restaurants, mais très peu se demandent comment ce restaurant a été fait et comment cette cuisine a été créée? Je pense que ça permettrait, oui en tout cas, de faire découvrir le métier et de faire poser des questions aux personnes, aux étudiants en disant mais travailler dans un restaurant, c'est bien. Mais comment est il arrivé à ce restaurant? »</p> <p>- «</p>

Annexe AA : Analyse entretien 7

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant en restauration collective

Où : Entretien téléphonique

Le 21 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« . J'ai un parcours assez atypique. J'ai deux ans de BEP en restauration collective, deux ans de BEP et deux ans de BTS au lycée hôtelier à Saint-Quentin-en-Yvelines. Après, en BTS, j'ai eu la chance d'effectuer une expérience avec Ducasse Éducatons chez pour faire à manger pour la NASA. Je suis parti avec une licence recherche et de développement en art industrialisé. Grossièrement, c'est la pour faire de la R&D en agroalimentaire. J'ai poursuivi avec un master en innovation et développement durable en agro alimentaire Après cela, j'ai travaillé dans une boîte qui appartient à une autre d'agroalimentaire. Après l'entreprise a fermé , donc licenciement. Par la suite j'ai trouvé un travail dans une chaîne de restauration, le poste de responsable de salle et je suis parti parce que ça me plaisait pas. Et après, j'étais là en 2018. J'ai commencé au Master 2 directement mIRC à Toulouse. Et là, aujourd'hui, je suis au poste depuis depuis septembre, je suis en poste dans une SRC secteur santé en tant que responsable multi-sites. »
	Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?	« je suis dans la région parisienne ,compliqué. Le logement, ça coûte très cher. Je suis logé chez mes parents, loin de Paris.Je me lève il est six heures et demi et je pars à sept heures 7h15 pour arriver sur le lieu de travail ou sur poste concernant sur site, vers 8 heures, 8 heures et demie maximum. Je rentre chez moi vers 18 heures. Chaque jour, j'essaye de faire deux sites maximum, trois sites maximum qui sont proches de sites pour résoudre leurs problèmes voir le

<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>		<p>client, faire le taf quoi » Il te manque quand même pas mal de niveaux personnel, de détente. / « Je ne peux pas faire de sport, le sport, c'est un peu plus compliqué quand tu rentres chez toi, il est 18h30 ou 19 heures. Le sport tu te le met à côté quoi, tu rentres tu te fais à manger, tu manges et t'es fatigué. Ta journée c'est boulot, boulot, dodo et voilà quoi. »</p>
	<p>Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?</p>	<p>« Là, c'est compliqué, je veux pas dire ça, c'est compliqué. Au jour d'aujourd'hui, c'est compliqué parce que je suis à peu près par jour 4 2, 3, 3, 4 heures de voiture. Un peu compliqué physiquement déjà, mais après, c'est un peu compliqué avec la hiérarchie depuis le début, ça, c'est un autre problème. Un peu plus compliqué avec la hiérarchie, mais c'est un autre problème. »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« Je préfère la collectivité, t'as les week end déjà. Quand t'es en commercial, t'as des coupures et des coupures, c'est vraiment le rythme. C'est vraiment fatiguant. C'est plus fatigant le commercial. Les coupures, ça abime le moral, tu rentres chez toi pour repartir c'est comme si tu fait deux jours de boulot en une journée quoi »</p>
	<p>Quelles étaient vos motivations à l'entrées en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?</p>	<p>« Trouver un boulot derrière. Je suis là pour trouver un boulot derrière parce qu'en restauration euh en R&D. en collectivité, en agro je veux dire. Quand j'ai fait de la R&D, je regarde mes collègues qui ont fait le même master que moi ou même qui ont changé, de même qu'on fait le même parcours. Il y en a qui, ils ont à peu près la même durée de travail qui doit être de 6 mois et ils sont au chômage depuis 4 ans 5 ans. »</p>
	<p>Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?</p>	<p>« Non, je savais que je voulais être responsable secteur dès le début. à un poste de responsable secteur junior au début, et par la suite. Par la suite, être responsable secteur, il y a une demande on va pas se le cacher on voit qu'il y a une demande. C'est un qui n'existait pas il n'y a pas si longtemps. Et d'un coup il faut du personnel pour ces postes »</p>

	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« Quand tu te dis que t'as un master et que derrière tu trouves, fallait vraiment que je trouve un poste c'est soit tu, tu essayes de trouver un autre métier. Je ne suis pas sûr qu'il plaise ou tu essaye de te dire, je me met un an, je me reforme, un an je paye la formation, je trouve une solution pour avoir un métier qui me plaise derrière c'est plus compliqué. C'est un peu plus compliqué. Et là aujourd'hui, je suis content de l'avoir fait. » / « Les freins c'était de dire bah tu vas peut-être perdre une année pour ça se trouve derrière, n'avoir aucun travail derrière, niveau de la motivation. Quand tu es chez toi te dire ça fait un an que tu étais au chômage, retrouve te dire faut que tu te remette au boulot? Tu ailles à l'école, faire des devoirs, avoir des dossiers à rendre, tu le dis, tu recommences sur les bancs de l'école. C'est un peu plus compliqué. Faut s'y mettre quoi. Quand tu continues c'est une continuité, tu dis oui c'est bon mais quand t'as connu le travail c'est différent »</p>
<p>Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels</p>	<p>Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?</p>	<p>« Mais là maintenant, mais aussi au niveau de l'ingénierie hôtelière. Un métier qui me plaisait. Quand j'ai regardé avec mes camarades, niveau connaissances, j'étais un peu plus perdu par rapport à eux, ils avaient déjà des formations sur des logiciels que je n'avais pas et il y avait un écart trop important. »</p>
	<p>Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ?</p> <p>Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?</p>	<p>« La dans mon travail je suis quand même assez opérationnel. J'essaie d'être le plus possible sur le terrain, parce que je peux être clairement dans au bureau. Faire des tableaux et remonter des choses, mais c'est d'être le plus possible sur le terrain. Après, il y a des fois où l'opérationnels c'est vraiment d'occasion sur des événements spécifiques, des repas à thème ben on fait que fait de la restauration quand on met les mains dans le cambouis, on fait la cuisine, on fait du service dans des prestations spécifiques. Mais la plupart du temps t'es pas en cuisine » / « Si la base n'est pas solide, le haut ne sera pas solide et tombe »</p>

	<p>Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?</p>	<p>« Ce serait de passer responsable du secteur dans 5 an on va dire. »</p>
	<p>Comment se réparti les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?</p>	<p>« De tête, il y avait bien plus de personnes qui étaient en resto, en restauration collective? »</p> <p>« Parce que le métier d'ingénierie hôtelière est un métier encore peu connu. Il y a clairement du travail on va pas se le cacher, il y a du travail là bas dans ce métier là. Mais. Je ne sais pas vraiment, c'est un métier peu connu, je pense que peut-être sur le métier. Les gens ça doit pas leur vendre du rêve de rester dans un bureau la plupart du temps et faire des plans . Que aller sur le terrain , on est quand même sur ordinateur, la plupart du temps du temps mais peut-être moins sur l'ordinateur quoi. »</p>
<p>Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le choix de sa carrière</p>	<p>- Pourriez-vous nous en dire plus sur le métier que vous exercez actuellement ?</p>	<p>Tu vois les problèmes résoudre leurs problèmes voir le client s'ils ont des choses à remonter, s'ils ont des remarques s'ils ont des demandes spécifiques faire du commercial, donc vendre des prestations annexes, des petits gouters des repas à thème, j'en passe.</p>
	<p>- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?</p>	<p>-</p> <p>« BTS il y avait de l'ingénierie »</p> <p>« Non, mais après nous on nous avait fait beaucoup d'ingénierie, donc c'était la conception de la marche en avant, les zones propres de zone tampon et zone sale. C'était beaucoup de zonage, des choses comme ça. Après, c'est calculé. Je ne sais plus quoi le mètre carré. Faire des plans, mais des plans bateau, quoi. » / « j'aurais pu le faire . En BTS ça me plaisait déjà l'ingénierie hôtelière. J'aurais pu le faire. »</p>

	- Quels étaient tes objectifs professionnels, dans tes anciens emplois ?	- « Travailler en tant que responsable, en tant que chef de projet R&D, et créer des nouveau plats »
	- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?	« Depuis tout petit, je voulais être dans la cuisine. J'ai toujours voulu être la cuisine et je reste donc dans la cuisine. Je veux toujours, en tant que responsable du secteur bah si , un mec qui n'est pas là. Je peux faire la cuisine quand je peux. Je peux aller dans le piano et le remplacer. . Pour faire de l'ingénierie tu ne vas pas te mettre derrière la cuisine, tu ne vas pas voir le client tu vas pas en cuisine. C'est vraiment à la cuisine quand sur un chantier c'est vraiment différent. J'ai peur de perdre ce contact de la cuisine. »
		-

Annexe BB : Analyse entretien 8

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant en bureau d'étude

Où : Entretien téléphonique

Le 22 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« Je suis issu d'un parcours classique hôtellerie et restauration avec un BEP, un bac pro euh un BEP cuisine et services, un bac pro cuisine, un BTS hôtellerie restauration option B arts du service et de la table. À la suite de mon BTS, je suis parti travailler en Angleterre. Donc là, j'ai exercé en tant que chef de parti dans des cuisines gastronomiques » / « à la suite de cette expérience en revenant en France, j'ai fait le choix de reprendre des études. J'ai regardé ce qu'il était possible de faire » / « je suis tombé sur une formation un peu intrigante c'était sociologie et anthropologie de l'alimentation à l'ISTHIA à Toulouse. Et je me suis demandé ce que c'était que la sociologie et l'anthropologie. J'ai fait mes petites recherches et il m'a paru intéressant d'approfondir mon regard sur l'alimentation » / « candidater j'ai eu l'honneur d'être recruté à l'ISTHIA pour cette licence en sociologie, anthropologie de l'alimentation, SSAA ou SAA. Donc j'ai fait cette licence. Je n'avais pas d'objectif précis. Je cherchais juste à voir autre chose et à mieux comprendre ce que c'était le repas. Au fur et à mesure, on a vu ce que c'était que la sociologie, on a un peu aborder l'ingénierie de la restauration aussi. Je ne me suis pas même retrouvé dans cette branche et ensuite, on a été démarché par des équipementiers, des installateurs d'équipements de cuisine pour des stages de licence. J'ai eu la chance de faire mon stage chez un équipementier dans le sud de la France. J'ai fait ce stage durant 6 mois et à la suite de ce stage, j'étais convaincu que je voulais poursuivre dans cette voie. J'ai candidaté pour intégrer le master management et ingénierie de la restauration collective. Donc, la branche MIRC de ce

		<p>master sciences sociales . Donc première année, ça se passe très bien. Je fais mon stage dans un bureau d'études conception et réalisation en restauration à Paris » / « seconde année. J'ai réalisé mon mémoire de première année sur le snacking en restauration d'entreprise et j'ai poursuivi ce sujet sur la deuxième année et donc c'était le snacking restauration d'entreprise. J'ai trouvé un stage au sein d'un autre bureau d'études. Cette fois ci, à Nantes, pôle cuisine et process » / « j'ai eu une proposition de contrat pour un poste de chef de projet au pôle, cuisine et process. »</p>
<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>	<p>Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?</p>	<p>. « Je faisais en général du 8 heures 19 heures au boulot, donc du lundi au vendredi. 45 minutes, une heure de pause de midi. Pas mal de déplacements et parfois des heures supp et parfois un peu de boulot à la maison. C'était assez rythmé. Je n'avais pas trop le temps de m'ennuyer et des responsabilités, donc c'était satisfaisant »</p>
	<p>Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?</p>	<p>« Oui, je pense que le secteur se porte bien, il est porteur et ça permet d'avoir un travail agréable et beaucoup de satisfaction. On tire beaucoup de satisfaction. En tout cas, pour ma part . De concevoir des choses et de réfléchir ensemble. Enfin en équipe avec la maîtrise d'oeuvre sur des projets. Ça donne la sensation de faire quelque chose de plus grand que soi. »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« Alors, je pense que ce que j'ai vécu en hôtellerie restauration traditionnelle, c'est plutôt un rythme important, un peu comme celui ci, mais plus déstructuré. On avait un rythme avec des jours, des jours fériés travaillés, des week ends travaillés, des repos en semaine. Donc c'était, je dirais, qu'en charge de travail, c'était aussi important. Mais en rythme. Le rythme était beaucoup plus déstructuré, ce qui fait qu'on n'avait pas la possibilité de trouver, de trouver son propre rythme et de s'adapter à cette charge de travail. Ce qui fait qu'on était enfin moi en tout cas j'étais généralement plus fatigué parce que je n'avais pas cette possibilité de me reposer le weekend sur deux jours d'affilée, je n'avais pas forcément la possibilité de prendre des vacances quand je le voulais avec mes proches. Je ne pouvais pas forcément</p>

		prendre mes jours fériés et partir en week end faire des ponts. Il fallait vraiment être là sur les périodes où les gens se reposent, justement. En plus de ça, donc, d'une part, le rythme plus structuré en hôtellerie restauration, d'autre part, moins de reconnaissance. La cuisine, c'est un milieu où on n'a pas tellement d'échanges avec les clients si ce n'est dans les petits bistrot où t'as les cuisines ouvertes et là t'as des échanges de regards, des remerciements autour du bar. Là, il n'y avait pas ça et c'était plutôt de la production, un rythme intense et pas de retour sur son travail, si ce n'est ce que nous en disait les serveurs. C'était là dessus où je m'y retrouvais moins. Et après? Pour ce qui est des conditions de travail en termes de RTT et de rémunération de mutuelles ou d'avantages, j'ai plus d'avantages aujourd'hui dans mon travail. » / « Je pense qu'on a des conditions plus favorables pour vieillir en meilleure santé. «
	Quelles étaient vos motivations à l'entrée en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?	« En entrée en SAA. J'avais pas d'objectif précis, uniquement celui de m'enrichir d'apprendre. Et ça s'est dessiné petit à petit, à force de à force d'avancer, ça s'est dessiné c'est à la sortie de la licence que je savais, ce qui me plaisait vraiment dans cette formation, mais je pense que au départ, je voulais. Je voulais être, enfin voir un maximum et j'ai continué à voir un maximum au fur et à mesure de mon parcours. Mais j'ai axé mon travail sur ce que je voulais faire ensuite. Plus. Plus j'avais, plus j'ai précisé sur quoi je m'investissais. Et ça aussi par mon, par la réalisation de mon mémoire »
	Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?	« Au départ, c'était. Au départ de licence c'était curiosité et début de master c'était professionnalisation. Fin de master c'était autonomie, prise de professionnalisation, Toujours sur la partie ingénierie depuis la fin de licence. »
	La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?	« Oui, il y a pas mal de mouvements de grève en 2019, l'année scolaire 2018 2019, pas mal de mouvements de grève au Mirail qui fait qu'on était un peu, on était un peu embêté dans notre rythme de travail en master. Il y a une partie des examens qui se sont passés à domicile pour l'attribution des master 1. Sinon, je pense que personnellement, je pouvais le faire financièrement parce que j'avais le soutiens de

	Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?	mes parents, que j'avais un bon appartement j'avais pas un loyer à assumer. J'ai pu avoir une vie étudiante plutôt confortable. »
Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en ingénierie plutôt qu'en restauration collective ?	« Ce n'était pas du tout défini au départ, en fait, c'est un heureux hasard, comme cette entreprise cet installateur d'équipements de cuisine était en train de recruter des stagiaires à l'ISTHIA » / « Je pense que j'ai eu la chance de rencontrer les bonnes personnes et puis de m'en sortir plutôt bien. Donc petit à petit, voilà, j'ai décidé aussi de faire ma carrière comme ça, petit à petit dedans. » / « . Je j'échange avec des gens de la restauration collective au quotidien. Je connais le milieu, je connais sa réalité. Ça ne m'a jamais trop attiré par. Ça n'a jamais trop attiré parce que je n'y suis jamais trop retrouvé par rapport. Je saurai pas trop l'expliquer. Je ne me retrouve plus dans la partie études que dans la partie opérationnelle »
	Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ? Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?	« j'ai plus ce lien de d'être dans une cuisine du matin au soir pour produire, mais j'ai ce lien avec le terrain par mes interventions, par des échanges avec les. Si tu veux, je te dis qu'il y a souvent besoin d'échanger avec les usagers ou les personnes exploitant le site. Il y a parfois besoin de les entendre et de comprendre leur réalité. Il y a toute une partie communication avec les cuisiniers. Qui fait que finalement, si je suis pas sur le terrain, j'ai quand même ce lien avec le terrain. Il faut que je m'y projette et quand on fait de la conception, il y a une partie projection »
	Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières	Sur la restauration collective : « C'est un milieu parfois ingrat, mais bon, c'est comme tous les milieux, il y a des bonnes choses et des mauvaises choses. Donc parfois, il y a peu de reconnaissance, des rythmes effrénés, des exigences importantes. Pareil, on retrouve certaines contraintes de la restauration commerciale. On se trouve des jours fériés travaillés, des weekend travaillés. Les horaires un peu déstructurés. Un peu moins quand même. » / « Il y a un rapport humain. Il y a pas mal d'échanges et du management. Il y a des missions variées selon le poste auquel tu es en restauration collective. Tu peux tu peux être plus ou moins dans l'opérationnel et plus ou moins dans la gestion »
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?	Je vise à approfondir mes connaissances de l'ingénierie. A accompagner plus de projets en conception et faire aboutir des projets en réalisations à terminer des

	<p>Comment se répartissent les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?</p>	<p>chantiers a rencontrer des problématiques. Mon but, c'est de rencontrer le plus de problématiques pour plus j'en résouds plus je saurai résoudre. »</p> <p>« En master c'était pas mal de restau co, pas mal de resto on était dans notre promo on était 3 à vouloir aller vers ingénierie et on était 14 de notre promo. Donc il y en avait 11 qui se dirigeait vers la resto co. Je pense que c'est pas forcément dû à un goût particulier pour l'ingénierie, mais plus due à une plus importante présence à une clinique et une plus forte propension à la présence des restaurations des sociétés de restauration collective dans l'école . Ce qui fait que finalement, ça paraît être, ça paraît être le parcours logique mais ça l'es pas forcément. C'est juste une histoire de rencontres, je pense. S'il y avait plus des personnes qui représentaient les métiers de l'ingénierie au sein de l'école, je pense qu'il y aurait plus de personnes qui envisageraient de faire un stage chez eux »/ « Et des carrières sur 20 ou 30 ans dans la même boîte, mais sur différents, sur différents pays, sur différen, à différents postes, dans différents pôles ce qui fait qu'en fait, tu peux avoir avec la resto co ça c'est un des gros avantages c'est que tu peux avoir une carrière dans une seule boîte en faisant différents métiers et dans différents endroits et ce qui fait que, tu capitalises, t'évolue et du coup, tu finis, tu finis, tu finis, tu atteins des postes et des conditions de travail qui font pas mal rêver je pense les étudiants à l'ISTHIA. » / « Oui c'est clair que s'il y avait plus de , s'il y avait plus d'explications sur ce que c'était l'ingénierie et pourquoi on avait ce petit module de 25 , de 12 ou 25h en BTS, peut-être que ça pourrait faire germer des réflexions de se dire : ah mais attend, c'est une loi qui existe. Et pourquoi pas la creuser, quoi? Mais déjà »</p>
<p>Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu</p>	<p>- Pourriez-vous nous en dire plus sur le métier que vous exercez actuellement ?</p>	<p>« de chef de projet au pôle, cuisine et process. Ce bureau d'études, je ne l'ai pas précisé avant, mais c'est un bureau d'études pluridisciplinaire qui fait chauffage, ventilation, plomberie, haute qualité environnementale, sécurité incendie et cuisine et process, lingerie et buanderie. Et donc, moi, je m'occupe de la partie cuisine process lingerie et buanderie. Je travaille en parallèle avec mes collaborateurs des pôles, électricité, chauffage, ventilation, plomberie HQE et SSI et il nous arrive de travailler en collaboration sur des projets communs. Ou alors, il m'arrive de travailler sur des projets individuellement, uniquement sur la partie cuisine et process. Je prends les projets de l'esquisse, en fait, je prends même les projets de la partie. Et je réalise les</p>

détermine le choix de sa carrière		propositions d'honoraire. J'échange avec les clients sur leur attentes, je les conseille et j'établis le contenu des missions. Ensuite, on regarde de l'esquisse avec l'architecte. Et on avance comme ça. Esquisse, APS APD PRO, on émet le DCE, donc c'est l'ACT par rapport aux offres des entreprises. Ensuite, on vise les plans d'exécution on fait le suivi de chantier et on fait l'assistance aux opérations de réception, et je fait aussi de l'assistance à maîtrise d'ouvrage, faisabilité technique et programmation d'opérations de rénovation ou de création de restaurants. »
	- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?	« Parmi mes formations, pendant le BTS on avait un module de 25h d'ingénierie de la restauration ou de 12h je sais plus. Mais ce n'était pas grand chose. On étudiait surtout la partie normes du bâtiment. Plutôt la partie ERP ERT, et vite fait la loi MOP. » -
	- Quels étaient vos objectifs professionnels avant l'ISTHIA, ont-ils évolués en	« Travailler à fond, travailler à fond dans la gastronomie étoilée. Je visais les deux et trois étoiles Michelin. Donc , j'ai fait un deux étoiles Michelin et deux trois étoiles Michelin. Mon but c'était de continuer comme ça et ensuite soit devenir professeur en hôtellerie restauration, soit essayer bon, ça peut paraître prétentieux, mais j'aurais bien aimé essayer les concours de Meilleur ouvrier de France, mais plus tard, un des objectifs d'enfant. » -

	<p>cours de formation ?</p>	
	<p>- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?</p>	<p>- « . On a des usagers qui sont des personnes qui vont travailler et qui vont exploiter le site ensuite. Et le maître d'ouvrage n'est pas cuisinier. L'équipe de maîtrise d'oeuvre, ils ne sont pas de, il n'y a pas de cuisinier dans une équipe de maîtrise d'oeuvre. Ce sont des gens du bâtiment qui font des architectes, des bureaux d'études, de pilote de chantiers, etc. Et nous, on se situe là entre la maîtrise d'oeuvre, le maître d'ouvrage et les usagers parce que on va définir un outil de travail qui va ensuite servir à des humains. » / « rôle de traducteur »</p>

Annexe CC : Analyse entretien 9

Interviewé : Ancien étudiant de Master MIRC travaillant cabinet de conseil

Où : Entretien téléphonique

Le 29 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« ça fait trois ans que je travaille dans le cabinet de conseil » / « j'ai réalisé cinq ans en école hôtelière, trois premières années où j'ai fait le parcours classique école hôtelière, bac pro cuisine en trois ans avec le BEP » / « J'ai continué avec un BTS hôtellerie restauration » / « j'avais pour ambition de m'orienter sur des études pour devenir prof de cuisine. D'où la nécessité de poursuivre des études un peu plus loin » / « directement intégrer l'ISTHIA en licence professionnelle. » / « licence, ça s'appelait RCI à l'époque » / « stage de fin de licence professionnelle chez une SRC, en tant qu'adjoint responsable de secteur sur la région bordelaise » / « fait orienté sur le master MIRC les raisons » / « J'ai réalisé mes deux années de master en première année de master MIRC j'ai réalisé un stage dans la partie événementielle d'une filiales de SRC » / « On a eu une conférence de la part du directeur du cabinet de conseil, un ancien de l'ISTHIA par la même occasion » / « je me suis orienté sur ce stage là. Je me suis dit en fait, ça colle totalement avec le sujet de mon mémoire et en même temps, c'est plutôt une branche d'activité de ce secteur de la restauration collective qui était assez différent de ce qu'on nous avait présenté jusqu'à présent. Et sur lequel, il y avait quand même pas mal de perspectives d'évolution pour le coup » / « m'entendais très bien avec l'équipe. Ils m'ont proposé de m'embaucher par la suite. Maintenant, ça fait trois ans que je travaille pour eux »

Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »	<p>Quel regard portez-vous sur votre rythme de vie ?</p>	<p>« rythme de bureau c'est 9h 18h donc c'est plutôt des rythmes satisfaisants à ce niveau là et qui permettent de bien combiner la vie professionnelle et la vie personnelle » / « ça, on a quand même pas mal de déplacement » / « Pour ma part, c'est un épanouissement professionnel qui contribue à l'épanouissement personnel pour le coup voilà. »</p> <p style="text-align: center;">«</p>
	<p>Vous pensez donc bénéficier de conditions de travail favorables ?</p>	<p>« Pour ma part oui elles sont favorables. Il y a un bon respect entre les 2 et ma vie professionnelle n'empiète pas sur ma vie personnelle, et ça c'est important. »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« en restauration plutôt traditionnelle, avec des rythmes de vie assez contraignants. Il ne faut pas se le cacher et c'est souvent difficile d'allier la vie professionnelle avec la vie de famille, la vie personnelle. » / « la restauration collective, dans son ensemble quand même offre un rythme de vie qui est plus favorable que la restauration commerciale ça c'est sur. »</p>
	<p>Quelles étaient vos motivations à l'entrée en MASTER MIRC ainsi que le parcours que vous envisagiez à l'époque ?</p>	<p>« le rythme de vie » / « Quand je me suis orienté sur le Master MIRC, c'est vraiment dans la dynamique d'aller vraiment travailler pour la restauration collective plutôt sur la partie management »</p>
	<p>Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?</p>	<p>« sur le Master 2, ça a été pour le coup une vraie opportunité du au réseau de l'ISTHIA » / « si je n'avais pas eu cette opportunité, je me serais sans doute orienté sur l'occupation d'un poste pour l'une des sociétés de restauration collective, ça c'est sur. »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>. « Mais effectivement, aller jusqu'à Toulouse, où aller jusqu'à Versailles, c'était 2 possibilité que j'avais si je voulais après intégrer le master prof, j'avais plus le choix de bouger, donc j'étais obligé. Donc en soit, la question ne s'est pas forcément enfin ce frein là, c'est pas forcément posé parce que dans tous les cas je n'avais pas le choix. » / « Mais il n'avait pas de véritable frein si c'était ça ta question. »</p>

Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?	« L'ingénierie de toute façon je m'y serai pas orienté du fait que j'avais fait aucun, mon stage de licence et mon stage de master 1 n'avait pas été réalisés en ingénierie donc pour moi j'avais mis de côté même si c'était intéressant et pour le coup les divers projets qu'on a pu aborder au travers des deux années de master » / « J'avais envie de garder et de conserver cette compétence et de travailler là-dedans parce que pour moi c'était quelque chose qui aussi fait. Du moins, c'est un des points que j'apprécie dans mon métier » / « Il y a quand même des activités similaires avec ce que J'aurai pu faire si j'étais sur du management pour une société de restauration collective »
	Gardez-vous une part d'opérationnel dans votre travail ? Suivant la réponse : que représente ce lien terrain pour vous ?	« Pour moi il l'est, du fait que j'ai réalisé quand même 5 ans d'études très opérationnelles pour le coup, pour moi j'apporte vraiment quelque chose aussi et je me démarque par rapport à certains de mes collègues. Pour ma part, aller dans une cuisine aller discuter avec des cuisiniers et avoir une analyse précise de ce qui est réalisé, la prestation. On va dire j'ai ce plus là, parce que j'ai travaillé en cuisine donc l'analyse je l'ai, je l'ai déjà et c'est un point effectivement qui est important et qui en plus conservé à ce niveau là, et effectivement du moment où on était en déplacement, en partie quand je suis en déplacement deux jours par semaine dans des restaurants. Donc pas forcément toujours en cuisine et aller vérifier que ce soit le respect des normes d'hygiène de l'état de vétusté d'un restaurant ou d'une prestation alimentaire, ça va être aussi d'aller rencontrer nos interlocuteurs dans les bureaux, etc. Mais mine de rien, on va dire que ce lien terrain il se fait au travers des déplacements. J'en ai à peu près deux jours en moyenne par semaine. Ça me permet de justement concilier on va dire travail de bureau et travail de terrain opérationnel. Donc pour moi, du moins c'est le bon compromis »
	Avantages et inconvénients de chacune de votre carrière ainsi qu'en restauration collective et en ingénierie?	« Un des gros avantages, c'est que pour le coup moi je touche à tous les secteurs d'activité, autant du médico social, de la santé, que du social pur et dur que de l'enseignement primaire au supérieur, de l'entreprise ou de l'administration. Autant dire même du commercial. Autant dire que cela permet d'avoir une vision plus beaucoup plus large de la profession et du secteur de la restauration et la je parle même de secteur restauration hors foyer » / « sur du

		management opérationnel on a souvent la tête sous l'eau et ça c'est important, on gère l'urgence la plupart du temps, on a peu de temps malheureusement pour prendre du recul sur la profession et sur les réalités du secteur » / «
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?	« sur le moyen terme. Mes objectifs sont de continuer à travailler dans le cabinet » / « . Moi, je me fixe encore un objectif à minima, de rester au moins 2/3 minimum, de manière à avoir 5/6 ans d'expériences déjà. Et après pour ma part, il y a un point sur lequel j'aimerais bien m'orienter par la suite et qui est en lien on va dire ça reste de même nature que ce que je fait un peu actuellement. Où effectivement je joue un peu l'intermédiaire entre la société de restauration collective et le client. Ben là ça serait plutôt de m'orienter sur un rôle plutôt de commercial pour une société de restauration collective c'est à dire être plus sur du développement commercial »
	Comment se répartissent les carrières bureau d'étude/ restauration collective dans votre promotion ? Quelles sont les raisons qui poussent selon vous les étudiants à rejoindre la restauration collective plutôt que les BE ?	« C'est quand même une majorité sur du management par rapport à de l'ingénierie et ce qui est assez paradoxal quand on se rend compte sur le contenu de la formation MIRC il y a quand même, il me semble enfin moi c'est mon avis peut-être que ça a évolué entre temps mais il y a quand même une plus grande proportion de cours liés et de projets liés à de l'ingénierie que à du management pour le coup » / « tout dépend aussi du cursus avant d'intégrer le Master de l'étudiant parce que pour ceux qui ont fait le même cursus que le mien, on va dire pour ma part moi c'était une volonté d'intégrer le secteur de la restauration et pour avoir fait de la cuisine, etc. Du moment, ou on arrive sur de l'ingénierie, on s'en éloigne fortement alors que quand on est sur du management on conserve quand même quelque peu une réalité opérationnelle » / «
	- Pourriez-vous nous en dire plus sur le métier que vous exercez actuellement ?	« On va avoir cette fonction de conseil, c'est à dire qu'on va aller accompagner les différents établissements. Mais en même temps on ne va pas être sur de l'opérationnel c'est à dire qu'on va être entre les deux. On va apporter cette vision du métier plutôt opérationnel de management, on va les accompagner à faire à rédiger des marchés et des contrats. On va faire du suivi contractuel, on va faire des études d'opportunités de faisabilité, diverses études de ce titre, mais on ne va pas être sur du technique. »

Hypothèse 3 : Le parcours initial de l'individu détermine le choix de sa carrière	<ul style="list-style-type: none"> - Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ? 	<ul style="list-style-type: none"> - « effectivement en BTS je sais pas si tu en as connaissance mais je pense que tu dois savoir, en BTS, si tu est en option B art culinaire de la table. Effectivement, il y a un module ingénierie qui représente en terme d'heures de formation, c'est très faible. » / « l'ingénierie parce que dans mes souvenirs, place que la formation avait pour mémoire en BTS, elle est quand même très faible et en plus même ça se partage un peu la part belle avec aussi tout ce qui va être la partie hébergement » / « quand on voit les chiffres du marché de la restauration hors foyer beh c'est là qu'on se rend compte qu'il y a un fort décalage entre la formation et la réalité du marché, et la demande du marché aussi parce que mine de rien la restauration collective ça pèse presque la moitié du poids du marché de la restauration hors foyer. Et c'est pas pour autant qu'elle représente la moitié de la formation en BTS , elle ne représente rien. Il y a une vraie déconnexion entre les programmes de formation d'un côté. Et la réalité du marché de la restauration et des attentes de ce marché »
	<ul style="list-style-type: none"> - Quels étaient vos objectifs professionnels à l'ISTHIA, ont-ils évolués en cours de formation ? 	<ul style="list-style-type: none"> - «Professeur de cuisine » → management → rencontre et mémoire → conseil

	<p>- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?</p>	<p>« . Au début j'ai voulu être cuisinier. Et après ça a évolué petit à petit et c'est un peu à force de découvrir les possibilités qui s'offraient à moi. Dans tous les cas en fait moi dès le départ. J'avais cette vision de travailler dans le secteur de la restauration et plus spécifiquement sur la partie cuisinière. Après, effectivement, ça a évolué plus ou moins. Mais, le fil rouge est toujours le même, ça restera la restauration. Et je le suis depuis le début. Ça a été ça mon fil rouge. Après, je pense pas qu'il y ai d'autres éléments. »</p> <p>-</p>
--	---	---

Annexe DD : Analyse entretien 10

Interviewé : Etudiant de Master MIRC

Où : Au domicile de l'enquêteur

Le 8 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« BTS hôtellerie restauration à Toulouse » / « alors j'ai fait beaucoup d'hôtellerie que ce soit au niveau des chambres, pas mal de chambres, pas mal de réception »
Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en	Qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre le Master MIRC ?	« après le BTS hôtellerie restauration je voulais pas arrêter les études » / « coup j'ai continué les études pour avoir un autre bagage en fait, je suis parti en sociologie parce que je voulais continuer plus à la base et après j'ai découvert le master MIRC, par derrière qui m'a permis d'aboutir à un métier plus concret pour moi » / « ca a été vraiment concret quoi, ca a été quelque chose de vraiment concret quoi, que ce soit la conception le dessin et tout ça sur.. t'apprends un métier en fait alors que quand t'es sorti du BTS t'apprends , enfin si tu savais mieux sortir les assiettes, que ceux qui n'en ont jamais fait alors qu'au final enfin le le le , comment dire, la différence est pas vraiment flagrante, quelqu'un qui a pas fait d'études il peu quand même servir les assiettes alors qu'a la sortie du master tu as plus de compétences professionnelles qui s'apprennent pas sur, pas vraiment, enfin qui s'apprennent sur le terrain mais moins que le service ou quoi » / « : pendant le bts je me suis dit que c'était pas fait..., que j'allais pas faire une carrière la dedans pendant 10 ans, pour espérer un jour être chef de réception dans un quelconque hôtel, c'était pas

master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »		vraiment, et du coup je voulais vraiment apprendre un autre métier, apprendre un métier vraiment plus concret, et et plus professionnel »
	Qu'est-ce que cela implique d'un point de vue personnel ?	« ça me correspond plus, ça reste de la restauration donc le connaissance qu'on a eu, enfin qu'on appris en BTS, qu'on a appris tout au long du master et tout ça, ça reste dans le milieu même si c'est pas pour la restauration traditionnelle mais on a quand même besoin de ces compétences la dans le milieu de la restauration collective » / « d'avoir des horaires plus cadrés on va dire, on travaille pas tous les jours jusqu'à deux heures du matin déjà, ta vie elle change » / « Enfin il y a plus moyen de se faire entendre je pense, du fait que tes vachement captif »
	Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	Sur la restauration traditionnelle : « , ils étaient vraiment tendus, mais il y avait vraiment une différence entre la salle et la cuisine, quotidienne, c'était vraiment des embrouilles quotidiennes, la cuisine était vraiment plus que comment dire, c'est pas de gentille personne quoi »/ « c'est pas reconnu comme métiers, t'es pas rémunéré par rapport aux heures que tu fais, par rapport à la pénibilité du travail et tout ça c'est vraiment compliqué. » / «c'est pour ça aussi que j'ai voulu quitter et partir en restauration collective, il y a moins cette pression j'ai l'impressions en resto co, qu'en resto traditionnelle ou l'exigence de la perfection un peu oblige tout le monde à être sur les nerfs et à des fois être plus que désagréable avec tout le personnel qu'il peut y avoir autour. Ouais je pense que. Pour avoir été sur les sites à Paris et tout ça même juste avant le service, l'envoi du service, t'arrives à 11h30, t'as pas tout le monde qui se crie dessus, qui sont hyper désagréable, j'ai l'impression qu'il y a une meilleure ambiance dans ce style de restauration vis-à-vis de la restauration traditionnelle. » / « les horaires forcément les horaires c'est primordial, la t'arrives tu te lèves un petit peu plus tôt le matin c'est sûr , t'arrives pas à 10 H ou à 8h,9h mais c'est pas du tout la même qualité de vie je pense que .. T'as pas les pourboires peut-être, mais si il y a que ça je te dit le jeu il en vaut pas la chandelle hein, euh, ouais non la qualité de vie »
Etes vous-aujourd'hui satisfaits de cette poursuite d'étude ?	« carrément ouais, je regrette pas du tout, même je suis content que le destin m'ai emmené jusqu'ici, vraiment c'est vraiment ce que je voulais faire ingénierie, j'ai fait un bac STI, et après de la cuisine et tout et en fait si tu cumule la totalité de mon parcours c'est vachement , c'est comme si j'aurai du c'était presque écrit que j'allais aller en MIRC »	

<p>Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?</p>	<p>« après le BTS, euh bah m'a amener en sociologie qui après j'ai découvert MIRC parce que pareil sociologie j'ai t'apprends plein de chose mais c'est pareil c'est pas, j'avais pas vraiment l'impression d'apprendre un métier, si tu veux, tu sors de sociologie tu sors avec une licence au final tu vas travailler où, enfin c'est compliqué c'est aussi, puis ça me correspondait pas plus que ça j'avais besoin de plus de concret que de lire et écrire »</p>
<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ? Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« du tout, mes parents ils étaient vraiment la pour moi, ils ont vraiment poussés aussi à vouloir faire ça, j'ai toujours eu le choix de tout ce que je voulais faire et c'était une évidence » « non pas plus que ça, je me suis dit que ça serait dur, qu'il fallait faire le travail quand même, et au final ce qui me freinait un peu c'était quand même le mémoire un peu, j'avais un peu plus peur »</p>
<p>Vous envisagez une carrière en restauration collective ou en bureau d'étude ?</p>	<p>« équipementier » / « je m'intéresse pas trop à la partie management, plutôt sur l'ingénierie, le dessin, tout ça j'ai envie de bien tout connaître, de me perfectionner dans ce qui est l'ingénierie, des connaissances techniques surtout parce que c'est le plus compl... enfin il y en a beaucoup puis c'est compliqué » / «</p>
<p>Pourquoi ?</p>	<p>« c'est pas du tout le même métier, il faut gérer du personnel et on me disait c'était ça le plus compl.. le plus pénible au final parce que quand ton chef de cuisine il t'appelle le dimanche soir pour te dire qu'il sera pas là le lendemain et que toi t'es le chef sur le site, comment ça se passe ? Si t'en a un autre aussi qui est pas là il te manque 2 employés si vous êtes 10 ça va se voir, du coup tu dois trouver des gens en urgence et tout ça alors que là il y a pas du tout, la, et puis j'ai pas la fibre management, gérer, à petite échelle mais pas la sur un restaurant, sur un site, traiter avec tous les fournisseurs tout le temps tout ça, compliqué »</p>
<p>Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?</p>	<p>« après le stage que j'ai fait chez un installateur, en première année de master euh je me projette, je retourne 6 mois là-bas à Paris, et je pense qu'il va falloir quelques années pour bien être performant et bien tout connaître mais j'aimerais bien être chef de projet chez l'équipementier en question, ce qui consisterai à être sur le site et de gérer l'installation de tous les équipements vendus par l'entreprise quoi. »</p>

	<p>Avantages et inconvénients de chacune des deux carrières ?</p>	<p>« management je te dit t'as vraiment la contrainte du personnel » / « en ingé, ouais c'est j'ai l'impression que c'est plus, t'as moins de gestion en fait tu gère ton travail à toi quoi en fait, tu fais ton travail, t'as des projets c'est toi d'aller au bout et de les mener donc tu t'organise comme tu veux , le seul truc ça va être d'être fini en temps et en heure voilà, quoi c'est bien fait quoi, euh du coup c'est plus la partie ingénierie t'as plus de contraintes et techniques »</p>
	<p>- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?</p>	<p>- « peut-être en BTS mais peut-être 1h 1h30 par semaine, je crois il y avait 3h toutes les 2 semaines un truc comme ça, donc du coup ouais non ben c'était moins bien présenté, on enfin on voyais pas vraiment concrètement, on apprenais des trucs par cœur c'était tout et c'était pas vraiment une vision de ce que ça pouvait être »</p>
	<p>- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?</p>	<p>- « déjà pendant mon stage de BTS j'avais fait ,dans l'hôtel où j'étais j'avais essayer de créer le petit déjeuner, d'imposer le petit déjeuner du coup j'avais chiffré tous les équipements j'avais dit ce qu'il fallait pour tout le monde pour faire table chaises et tout ça »</p>

Annexe EE : Analyse entretien 11

Interviewé : Etudiante de Master MIRC

Où : Dans les locaux de l'ISTHIA

Le 4 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« j'ai 22 ans, euh j'ai passé mon bac à Montauban, j'ai fait un bac ES, ensuite je suis parti en BTS diététique sur Toulouse à ... , j'ai eu mon BTS après je suis parti en L3 en SAA ici à l'ISTHIA et à la fin de la SAA on nous a proposé de poursuivre en master ici, donc soit en SAA suite logique de la licence soit se réorienter un petit peu vers le master MIRC et en fait moi vu que j'avais déjà eu de la restauration collective dans mon BTS diet »
Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de	Qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre le Master MIRC ?	« bah en bts diet du coup j'avais 20 ans et je me disais que j'étais un peu jeune pour arrêter les études, maintenant donc autant continuer et en fait je suis tomber sur la licence comme ça » / « le master MIRC parce que déjà l'ingénierie de loin ça me chauffait bien, et après le management parce que j'avais un peu de management en BTS et il y avait un peu de management aussi en licence donc c'était des choses qui me plaisaient donc je me suis dit que ça collais, voilà »
	Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	« je pense que c'est un totalement différent dans le sens ou la restauration collective c'est gérer des gros volumes, bon en restauration commerciale aussi ça peut être le cas, mais on va dire que dans les restauration commerciales et bien les restauration collective c'est vraiment des gros volumes, la démarche hygiène qui est très importante parce que en général soit c'est dans l'hospitalier avec des gens qui sont très fragiles entre guillemets qui peuvent être très fragile dans le sens ou il y a des nouveaux nés ou des

conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »		<p>personnes âgées ou des gens qui sortent d'une hospitalisation. Après j'ai des amis à moi qui font des extra et beh depuis 2 ans je côtoie des gens qui sont pas forcément dans ma formation et qui font des extras, on va dire que c'est plus, voilà c'est des extra donc c'est compatible avec un autre vie à côté une vie étudiante, une vie où tu fais tes études à côté tandis qu'une profession en restauration collective tu fais que ça entre guillemets. Pour moi c'est pas conciliable entre les 2. »</p>
	<p>Etes vous-aujourd'hui satisfaits de cette poursuite d'étude ?</p>	<p>« Le master est bien, peut-être pas assez de cours tenus, mais après sinon c'est intéressant »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« ça a été difficile dans le sens où. Bah déjà j'avais postuler à d'autres master de 1 et de 2 le MIRC ça reste quand même un peu abstrait quand on est en SAA, au-delà des entretiens qu'on a entre les m1 et les licences ça reste quand même un peu abstrait en L3 »</p> <p>« bah voilà la non connaissance préalable du master et voilà c'est tout et après c'était quand même bien engagé on connaît les locaux on connaît les profs il y a pas tant de freins que ça au final »</p>
	<p>Vous envisagez une carrière en restauration collective ou en bureau d'étude ? Pourquoi ?</p>	<p>moi poursuivre sur l'ingénierie pour le moment après le management on verra si ça me chauffe plus l'année prochaine mais pour le moment c'est plus l'ingénierie</p> <p>« le management c'est manager des gens et l'ingénierie c'est manager des budgets. Et manager des gens je pense que sur une carrière entière ça peut être un peu fatigant puis même ça sous entends que tous les jours tu dois être dans une bonne optique, avoir de l'empathie, avoir de la diplomatie etc... tandis que l'ingénierie déjà d'une part parce que tu conçoit, tu vas chercher à répondre à une demande d'un client, voilà, soit privé ou public, tu vas réfléchir sur ce projet tu vas essayer de trouver des alternatives et de l'autre côté fin, je sais pas ça va plus s'imbriquer à travers des chiffres que à travers des attitudes ou des comportements »</p>

	<p>Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières</p>	<p>«le management je pense que c'est quelque chose qui va vraiment te demander de ta personne, tous les jours, tout le temps, ça peut te demander de te lever très tôt ou de rentrer tard et après en ingénierie je pense que ça peut être pas mal vecteur de stress »</p>
	<p>- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?</p>	<p>- « non pas du tout, enfin j'ai , je connaissais moi de ma partie perso entre guillemets ce que c'était l'ingénierie parce que je m'étais renseignée, forcément avant de rentrer dans le master, et c'était ça que je trouvais, enfin ce que je trouve intéressant c'est vraiment de concevoir, de partir d'une problématique et de voir comment tu peux y répondre »</p>

Annexe FF : Analyse entretien 12

Interviewé : Etudiant de Master MIRC

Où : Domicile de l'enquêteur

Le 8 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« j'ai 23 ans, je suis actuellement en Master 2 MIRC Management et ingénierie de la restauration collective. J'ai un parcours bac ES, puis j'ai fait un an d'IUT GEA gestion des entreprises et des administrations à la fac. Je me suis ensuite réorienté vers une école d'hôtellerie management à x, en Dordogne, où je fait un Bachelor bac+3 en management de l'hôtellerie de luxe, et je me suis ensuite redirigé vers la restauration collective pour la formation actuelle qui est Master MIRC à l'ISHTIA » « Au longtout au long des cinq dernières années. Mon rythme de travail était d'à peu près six mois de cours, puis six mois de stage. Donc j'ai fait et j'ai également effectué des saisons d'été tout dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie »
	Qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre le Master MIRC ?	"j'ai exclu une formation privée pour y faire mon master parce que je ne voulais pas ms'endetter en plus de ces trois ans de bachelor » / « Grâce à mon stage de troisième année, j'ai donc voulu faire un master en alternance. J'ai été acceptée en admission à l'École ESG à Paris, qui me proposait de faire une alternance et je voulais donc être suivie par la SRC. La SRC n'a malheureusement pas pu me soutenir

<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>		<p>dans l'alternance à Paris parce qu'il n'avait pas de poste alternants à pourvoir là bas. Et vu que je voulais particulièrement rester, chez la SRC mon maître de stage qui est le directeur des opérations France m'a encouragé à venir à l'ISTHIA. »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« Alors oui, dans la mesure où mon, ma seule expérience en hôtellerie restauration, donc en hôtellerie de luxe, a déconstruit totalement l'idéal que je me faisais de ce milieu » / « J'en suis allé à consulter un médecin qui voulait me mettre sous antidépresseurs à cause de mes conditions de stage et de comment on m'a traité. » / « en fonction des horaires de restauration et d'hôtellerie, il était particulièrement difficile de mener une vie de famille avec une conjointe qui ne fait pas partie du même milieu que nous »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ? Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« Alors, difficile, je voulais de toute façon aller faire un master, donc j'avais besoin d'une spécialisation. Donc elle n'a pas été particulièrement difficile. Elle a été questionnant parce que c'était le master en restauration collective, un master très spécialisé. Donc, je me suis forcément posé des questions, mais j'ai la particularité de jamais regretter les choix que je fais, en tout cas les choix d'orientation et les choix de carrière »</p> <p>« c'était d'intégrer, par exemple un nouveau type de structure. J'avais eu une mauvaise expérience personnelle avec l'Université lors de ma première année post-bac en DUT GEA. J'ai intégré ensuite une école privée qui était particulièrement on va dire sectaire parce qu'on était au fin fond de la campagne. Et donc, sortir de ce cadre très spécial pour réintégrer un cadre universitaire m'a fait un peu peur. Après, pour le coup l'ISTHIA est particulier parce que nous sommes des petites promo et on a plus de TD que de CM cours magistraux. donc finalement, j'ai retrouvé un peu cette ambiance de classe. Mais oui, au début, c'est les freins, les peurs, l'appréhension c'était intégrée à un nouvel établissement que je connais pas avec des personnes que je ne connais pas, alors que je venais de passer trois ans dans une école où</p>

		il y a un esprit de groupe très soudé et une appartenance à un sentiment d'appartenance, à une identité qui est très fort. J'avais peur de perdre cette appartenance, là potentiellement pas, renouer des amitiés aussi fortes. »
Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels	Vous avez choisi de vous orienter vers l'ingénierie ou la restauration collective ? ?	« Je fais le choix cette année d'aller vers l'ingénierie de la restauration collective pour trouver sûrement d'autres valeurs, d'autres modes de fonctionnement, et je suis entièrement ouvert à celle ci. Certes, professionnellement, j'ai potentiellement été formaté par la SRC, mais j'en tire énormément de compétences qui sont redistribuables dans d'autres boîtes et dans d'autres groupes. Et donc non, jamais de la vie je penserais rester toute ma vie dans la SRC en fonction des perspectives d'embauche, des offres d'emploi je considérais retourner chez eux, mais là, pour l'instant, je fais le choix d'aller voir l'ingénierie de la restauration, tant dans l'esprit, dans la volonté que ça me plaise et d'y rester »
	Pourquoi ?	« quand j'étudie un domaine dans ma formation à l'ISTHIA et que j'entends parler de ce domaine là, j'ai envie d'y goûter sur le terrain. Deuxièmement, j'ai fait. J'ai fait face pendant mes stages en 3ème et 1ère année de master. J'ai fait face à des situations managériales relativement compliquées où j'ai eu le sentiment, un peu peut être, d'oublier mes propres valeurs, où elles ont été mises à mal ou remises en cause. Et j'ai l'impression que le milieu de l'ingénierie est peut être plus un milieu auquel j'appartiens. En termes de classes sociales, auquel je me reconnais, auquel je m'identifie. Et c'est un milieu peut être plus scientifique et plus technique, où on est moins face à des situations managériales compliquées et où on peut forcément plus faire travailler sa matière grise via des logiciels de création, via la création totale d'une cuisine en fait. »

	<p>Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières</p>	<p>« Ce travail de terrain m'a toujours plus fait, un peu en quelque sorte la personne que je suis aujourd'hui, c'est à dire que j'adore aller au contact des personnes, au contact des clients, être sur le terrain, bouger. J'aurais j'irai peut être jusqu'à dire qu'une journée de 10 heures sur le terrain est plus facilement est plus facile pour moi qu'une journée de dix heures dans un bureau. Par contre, mes objectifs de hiérarchie ou mes objectifs professionnels tendent forcément dans la restauration collective, dans les opérations vers un poste de bureau, c'est à dire au fil des années. Quand je veux gravir les échelons, je perdrais de plus en plus contact avec le terrain. Par exemple, si je passe de chef de secteur à directeur régional ou plus, je perdrais cette notion de terrain qui est celle que j'ai toujours aimée pour des situations de bureau qui s'affilient plus à situation financière et managériale et ses situations managériales là, c'est celle que j'ai trouvée particulièrement difficile lors de mes stages ou en anti-déshonologie face à la mienne. Donc oui, le travail en bureau d'études est plus sédentaire, risque potentiellement d'être plus fatigant pour moi qui suis peut être plus un homme de terrain. Mais c'est un milieu qui ,pour moi, est plus sain. Un milieu qui fait plus travail en matière grise où les ou le mode de vie est plus facile parce que les horaires de bureau et je préfère peut être me mettre dès aujourd'hui dans un travail de bureau avec évidemment plus tard le choix d'aller sur le terrain parce que c'est à l'inverse dans le bureau d'étude en travail, en bureau. Et ensuite, on peut aller sur le terrain quand on maîtrise bien les outils plutôt que dans la restauration collective ou on commence par le terrain et on finit au bureau on va dire c'est un schéma un peu facile que je fais, mais c'est comme ça que je le vois. Et donc, oui, certes, je troque ma vie sur le terrain pour une vie de bureau aujourd'hui, mais je pense que c'est capitaliser aujourd'hui faire quelques années de bureau pour avoir des compétences et</p>
--	--	---

		<p>ensuite pouvoir retourner sur le terrain dans une position qui me plaira plus que, par exemple, dans la restauration collective. »</p>
	<p>- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?</p>	<p>« Alors j'en avais pas connaissance »/« Pour moi, ce n'était pas un domaine qui était pas fait pour moi, c'est à dire que c'était un domaine trop bureau, c'était un domaine trop informatique, c'était un domaine trop logiciel et donc je n'avais pas pas du tout un intérêt particulier pour ce milieu là. »</p> <p>-</p>
	<p>- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?</p>	<p>- « qu'il y a une certaine logique qui me ressemble dans ce choix là. J'en reviens encore à cette curiosité de connaître des domaines et à cette volonté de m'ouvrir le plus de portes possibles. C'est à dire que j'ai d'abord découvert le milieu de l'hôtellerie restauration qui, pour le coup, ne m'a pas pu, puis celui de la restauration collective qui me plaît, mais auquel je vois pas mal de soucis et pas mal de confrontation au vue de la personne que je suis. Donc, des confrontations personnelles et potentiellement des unes des horaires de travail, un mode de vie qui auquel je n'ai pas envie d'adhérer. Et donc, c'est pour ça que je m'oriente aujourd'hui vers la restauration, vers l'ingénierie, qui est un milieu qui me plaît de plus en plus et qui m'intéresse de plus en plus et qui, j'ai l'impression, me</p>

		<p>ressemble plus personnellement » J'ai l'impression qu'aujourd'hui, dans les écoles d'hôtellerie, c'est le cas la restauration collective ternie d'une mauvaise réputation. Par ailleurs, à l'école, dans mon école, j'ai toujours entendu la restauration collective comme étant un secteur porteur et un secteur dans lequel on pouvait faire de belles carrières. Donc, bien que la plupart de nos cours n'étaient pas sur la restauration collective, on avait quand même des cours sur l'alimentation en général, sur la sensibilisation à cette restauration. On a eu un cours, il me semble, sur restauration collective, mais l'idée de faire des stages en restauration collective était vraiment très bienvenue auprès de l'administration et des enseignants particulièrement, par exemple vis à vis de la SRC, qui était en pleine expansion à ce moment là. Et c'était un peu vu comme la boîte dans laquelle aujourd'hui, on pouvait faire de belles carrières. Peut être même encore plus du point de vue de l'administration et des profs que dans l'hôtellerie de luxe</p>
--	--	---

Annexe GG : Analyse entretien 13

Interviewé : Etudiante de Master MIRC

Où : Domicile de l'enquêteur

Le 8 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« j'ai fait un bac S option SVT. Du coup, j'étais plutôt parti pour me lancer dans la bio. Donc j'ai fait un master en euh un DUT génie biologique option industrie agroalimentaire en option. Et l'agroalimentaire, ça me paraissait plutôt intéressant. C'est un peu par hasard sorti de là, en fait le DUT du coup, c'était très scientifique, qu'on faisait beaucoup d'analyse chimique, biochimique et tout et au final je me suis rendu compte que ce n'était pas forcément ce que je voulais travailler dans un laboratoire toute ma vie. Et du coup, j'ai voulu changer, mais toujours en restant dans le thème Alimentation, donc je suis venu à l'ISTHIA pour faire le master sociologie anthropologie de l'alimentation qui m'a fait voir une partie complètement différente de l'alimentation. Et par contre suite à ça, la sociologie, ça, c'est intéressant, mais je ne me voyais pas faire ça toute ma vie. Du coup, j'ai cherché une formation toujours à l'ISTHIA, qui pourrait me convenir plus et donc c'est un peu par hasard ouais par hasard quee suis arrivé en master MIRC
	Qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre le Master MIRC ?	« qu'il y avait beaucoup de débouchés » / « il y a très peu de formations qui se sont spécialisées dedans. Et ben, on l'a bien vu en première année, on viens nous démarcher pour le stage » / « c'est un milieu qui bouge

<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>		<p>beaucoup et qui on s'ennuie jamais dans la restauration, il y a plein d'évolution possible »</p>
	<p>Qu'est-ce que cela implique d'un point de vue personnel ?</p>	<p>« dans le cadre de vie, le rythme de vie, tout ça. Du coup, en temps que manager de la restauration collective, je sais qu'on fait beaucoup d'heures, que ce soit en chef du site, en chef de secteur ou tout ce que tu veux, c'est vraiment faut pas trop compter ses heures. Même si ça dépend comment on voit les choses. Mais je pense que pour bien manager, pour faire tout ce qu'on a à faire. Je connais très peu de responsables qui finissent par même si leur contrat c'est normalement de 7 heures à 15 heures. J'en vois une très peu qui partent à 15 heures pile quoi, c'est plus 16h 16h30 voire 17h, donc déjà, faut pas trop compter ses heures je pense, faut avoir un minimum de passion et l'envie de toujours faire mieux et tout ça. »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« Du coup j'ai jamais bossé en tradit mais je pense qu'il y a quand même une grosse différence parce que en restauration collective, c'est que les managers chefs du secteur, je pense qu'ils font des heures supp régulièrement par exemple les EDR, les cuisiniers, eux, leurs contrats » / « Il y a un service on sait à peu près le nombre de client qui va y avoir, donc c'est beaucoup plus organisé alors qu'en restauration traditionnelle, je pense que chaque cuisinier, chef ou quoi que ce soit, s'il faut rester plus tard faut resrter plus tard et c'est un autre mode de fonctionnement, c'est beaucoup plus en termes d'effectifs, de repas servis. Et tout ça, c'est beaucoup plus incertain » / « enfin le tradi est beaucoup moins cadré et du coup, au niveau des heures supp c'est encore pire qu'en restauration collective et la collective c'est plus les responsables qui sont amenés à faire des heures sup, mais en général les employés de restauration, les cuisiniers et tout, ils ont des heures fixes, ils les respectent quoi »</p>
	<p>Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?</p>	<p>« Après, j'avoue que quand j'ai postulé en master mIRC, je pensais plus m'orienter vers l'ingénierie » / « au fil des cours et tout ça, je me suis, je sais pas. Je me suis un peu décroché de cet objectif parce que je me</p>

		<p>rendais compte que l'ingénierie, ce n'était pas que les équipements et ça m'a pas découragé. Mais ça me plaisait moins que ce que j'aurais pu penser dès le début donc je me suis un peu rabattue sur le management »</p> <p>« ce qui me faisait peur au début du coup c'est que j'avais jamais fait de restauration » / « le manque d'expérience »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« ça a été assez évident. Parce que ... Déjà, je connaissais la formation un petit peu de par l'ISTHIA puisque j'avais regardé un peu toutes les formations que l'établissement proposait. Et puis, je sais pas c'est un truc qui m'attirait parce que c'était assez opérationnel »</p>
<p>Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels</p>	<p>Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?</p>	<p>« c'est vraiment garder un truc mobile actif, tu vois parce que pour moi, ingénierie de ce qu'on a, ce qu'on a pu faire en cours, Tout ce que j'ai pu entendre aussi disent qu'on fait des sorties sur les chantiers, tout ça. Mais là, c'est beaucoup de temps passé derrière l'ordi et c'est pas que je n'ai pas la capacité, mais c'est juste que mentalement, moralement, je préfère avoir un métier qui bouge plutôt que de me retrouver sur l'ordi à faire des plans revit, AutoCAD, toute la journée. » « quand on regarde les cours qu'on a fait, que ce soit pour les appels d'offres et les trucs comme ça enfin régier le cahier des charges enfin c'est beaucoup de l'administratif, des formalités, de trucs comme ça. C'est vraiment un truc qui m'a beaucoup freiné aussi, qui m'indique que je n'ai pas vraiment envie d'aller la dedans »</p>
	<p>Vous envisagez une carrière en restauration collective ou en bureau d'étude ? Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?</p>	<p>« c'est soit à la sortie du stage on me propose un poste qui me plaît. Ça peut être chef de site, chef de secteur selon ce qui est disponibles selon les responsabilités. Et si il y a aucun poste qui me convient, je pense partir un an à l'étranger avec SRC » / « Du coup, j'espère pouvoir évoluer assez rapidement et arriver chefs de secteur. Et puis, peut être après, monter, dans d'autres services, enfin voir un peu tous les services. Peut-être le service pourquoi pas communication marketing ou des services un</p>

	<p>Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières</p>	<p>peu différent si jamais un moment j'en ai un peu marre de faire que de l'opérationnel »</p> <p>« Bah pour l'ingénierie, du coup les avantages déjà bah c'est le salaire, on ne va pas se mentir, c'est quand même très bien payé. Les débouchés aussi parce que ben pareil il y a très peu de gens qui sont spécialisés vraiment dans la restauration en ingénierie » / « super intéressant de voir un projet du début à la fin » / « , beaucoup d'ordinateurs. Beaucoup de paperasse avec surtout avec le public, les trucs comme ça tu vois. Sachant que c'est les principaux inconvénients ouais d'être plutôt statique tout le temps, c'est assez routinier, même si c'est des projets différents à chaque fois » / « le management du coup, Bah les avantages, donc, c'est à contrario de l'ingénierie. Ça inclut. À la longue, je pense qu'on ne s'ennuiera jamais. C'est quelque chose qui est très stimulant. » / « la restauration, collective, en tout cas, ça se développe et ça se renouvelle vachement. On le voit avec la restauration d'entreprise notamment, qui bouge pas mal donc ouais je pense que c'est un secteur qui est assez dynamique » / « les inconvénients, c'est que des fois, ça peut être assez compliqué, que ce soit au niveau organisationnel » / « . Il y a des site ou c'est plus compliqué de gérer la vie perso la vie pro. Je pense qu'aussi d'un point de vue émotionnel on va dire. Ça peut être compliqué parce que quand on est toujours en action, toujours au contact des gens, on s'implique beaucoup plus et bah dès qu'il y a un problème, on peut prendre pour soi. Et le côté management, c'est toujours quelque chose d'assez compliqué à gérer parce que si jamais il y a des conflits , ça peut être compliqué. On peut vite se retrouver dans des situations pas très confortables et on peut vite être atteint personnellement. On se remet toujours en question et c'est toujours toujours des questions managériales » »</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ? 	<ul style="list-style-type: none"> - « Bah du coup Je m'étais jamais posé la question » / « Non pas du tout »
	<ul style="list-style-type: none"> - Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ? 	<ul style="list-style-type: none"> - « Déjà, quand je suis arrivé en MIRC, c'est parce que du coup j'avais la fausse idée de l'ingénierie de ce que c'était. Et du coup, c'est un peu ça qui m'a poussé par hasard parce que je me suis dit c'est un truc que j'ai un peu déjà vu en DUT. Et du coup je vais peut-être travailler là dedans tu vois, au final pas du tout parce que tout ce que j'ai vu en DUT, il y a quelques trucs qui me servent, mais ça me sert plus côté management, avec les règles d'hygiène, de sécurité, qualité machin truc plutôt que le côté ingénierie tu vois. Donc ça m'a poussé ça m'a poussé dans le MIRC, mais complètement par hasard »

Annexe HH : Analyse entretien 14

Interviewé : Etudiant de Master MIRC

Où : Domicile de l'enquêteur

Le 8 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler votre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« moi je n'ai jamais apprécié l'école. Moi, ce qui m'intéressai avant tout, c'est de trouver un métier qui me permettait de vivre de mes mains » / « Donc je suis parti j'ai fait un bac pro, alors j'ai pas pu le faire en alternance parce qu'il avait plus de place je, donc je l'ai fait en initiale donc bac pro, avec des stages à Paris dans les cuisines » / « Après j'ai fait un BTS » / « option B arts de la table. Que j'ai fait en alternance » / « j'ai fait deux années absolument incroyable c'était 2 années acharnées au (restaurant 3 macarons Michelin). » / « Je suis tombé dans un restaurant qui avait la vocation de vouloir devenir étoilé. Et puis finalement, je suis resté une semaine parce que la cuisine était minuscule. Les indemnité il ny en avait absolument pas bref. C'était invivable pour moi donc pendant un an et ben suis restés en Essone vers chez ma mère pour pouvoir travailler dans des petits restaurants qui étaient soit en difficulté financière. Soit qui avaient besoin de se faire restructurer, donc moi j'ai apporté un petit peu avec mon meilleur ami certains conseils pour pouvoir les aider à se renouveler. » / « des trucs super sympa avec des clubs automobiles. Et tous, c'était vraiment super enfin bref. Et puis après, j'ai décidé de reprendre mes études. Licence

		<p>professionnelle de la restauration à (grand parc d'attraction français en île de france), c'était management de la restauration collective et commerciale. Moi je suis très accés dans le commercial, donc ça s'est super bien passé. La fin de mon stage fin de la période d'apprentissage s'est déroulée à café X. C'était une équipe de 70 personnes à gérer. C'était vraiment une chance inouïe pour moi. J'avais. Je venais d'avoir 20 ans 21 ans et je gérais une grosse équipe » / « je suis tombé sur le site ISTHIA, comme ça par hasard. Je me suis dit bah tiens pourquoi pas? J'ai envoyé un dossier de candidature. Et puis, le lendemain, on m'a appelé. J'ai passé un entretien et le surlendemain, on m'a encore appelé .Et puiq en l'espace d'une semaine, j'étais pris en master »</p>
<p>Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en</p>	<p>Qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre le Master MIRC ?</p>	<p>« C'est avant tout de pouvoir avoir un diplôme bac +5 pour la bonne et simple raison par rapport à mon parcours de vie. Je pense que ça peut être vachement avantageux par rapport à ce que je veux faire plus tard si je veux par exemple faire du consultanat » / « ça me permettait d'avoir de nouveaux apports théoriques, de voir des nouvelles choses et savoir aussi si j'étais capable d'aller plus loin dans les études. » / « m'a permis d'avoir des bases dans le milieu de la collectivité que je ne connaissais absolument pas. Mais ça me permet après de connaître tout mon secteur. J'ai aussi bien travaillé dans la traditionnelle, dans le gastronomique, dans le commercial, dans le fast food. Et puis là, dans la collectivité » /</p>
	<p>Qu'est-ce que cela implique d'un point de vue personnel ?</p>	<p>« d'un point de vue personnel, alors personnellement, en fait le passage entre le commercial et les collectivités, en fait c'était un grand bon, c'était un saut dans l'inconnu » / « je trouve ça vachement intéressant aussi de pouvoir proposer certains concepts de restauration à des prix qui sont minimes, abordables</p>

<p>hôtellerie restauration « traditionnelle »</p>		<p>quand on voit un petit peu les offres sur les marchés publics et il ne faut pas excéder plus de 3 €30 par personne et tout c'est vraiment minimum. Et pourtant, la qualité de prestations est ben elle y est quand même. Et puis, en fait, ça aussi, ça va me permettre si tu veux toute cette connaissance là dans la collectivité, avec bien évidemment les démarches HACCP qui sont pas plus contraignantes, mais plus élaborées, plus structurées, tout cet apport que je vais voir dans la collectivité, ça pourrait me permettre de le mettre en place dans l'établissement dit commercial »</p>
	<p>Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?</p>	<p>« dans la restauration collective on a des avantages qui sont indéniables, on a l'avantage d'avoir des week end dans la grande majorité des cas, après ça dépend dans quelles structures tu travaille. Mais ça ne veut pas dire pour autant que des fois, c'est plus avantageux dans la restauration collective que dans le commercial, parce que tu vois par exemple avec des responsabilités. » / « si tu restes en tant que salarié, je pense que oui. Dans la restauration collective, t'as encore de très grandes avantages que la restauration traditionnelle ne peut avoir, ça c'est indéniable. Après, d'un point de vue salariés, cadres, cadres supérieurs ou intermédiaires ou opérationnels, je pense que tu aurais un peu plus de travail » / « Parce que les gens qui vont travailler dans un trois étoiles. Moi je l'ai vu ça, ce truc là ils peuvent travailler comme des larbins et être payés au SMIC et tout faire des heures pas possibles sans être payés, ce qui leur importe le plus, c'est d'avoir la connaissance, connaissances, techniques, culinaires. Mais c'était incroyable. Et pour ça, ces gens là sont capables de se sacrifier. Et c'est pour ça que, en fait, on n'entend pas souvent parler dans la grande gastronomie et que les conditions de travail sont compliquées, même si tout le monde le sait. C'est parce que les gens ils s'en</p>

		<p>plaignent pas parce que d'un autre côté, ils gagnent quelque chose. Mais c'est regrettable d'en arriver à ce niveau là pour gagner cela.» / « On oublie la famille des amis et on a le nez dans le guidon et on s'en rend même pas compte. »</p>
	<p>Etes vous-aujourd'hui satisfaits de cette poursuite d'étude ?</p>	<p>« Oui, je suis tellement satisfait parce que le gros avantage que nous avons eu avec l'université et puis, grâce au master, aussi à cette poursuite d'études, c'est que maintenant quand on fait des études supérieures, cet avantage là c'est que les entreprises se déplacent sur place ou dans les universités pour directement chercher les professionnels avec qui ils vont collaborer »</p>
	<p>La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ?</p> <p>Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?</p>	<p>« la poursuite d'études quand tu , quand tu réfléchis tout seul, la poursuite d'études c'est une décision très facile à prendre. C'est une décision très facile à prendre parce que tu penses que pour toi, que quand tu penses que pour toi, la solution est toujours toute trouvée. Après le suivant tes situations personnelles sentimentales. Ben c'est une décision qui peut se prendre parfois à deux. » / « pouvoir continuer mes études parce que je pense que j'aurai moins de regrets à les continuer à les poursuivre, malgré que j'ai vendu pas mal de choses à côté pour pouvoir poursuivre mes études. Ça a été un sacrifice, mais les études, c'est toujours payant » / « sentimentalement. C'est vrai que c'était très compliqué à vivre. C'était très compliqué à vivre. On culpabilise beaucoup parce que on abandonne une personne. »</p>
<p>Hypothèse 2 : Les étudiants choisissent en majorité les</p>	<p>Pourquoi avoir choisi une carrière en restauration collective plutôt qu'en ingénierie ?</p>	<p>« C'est quelque chose qui m'intéresse beaucoup, mais c'est pour moi. C'est trop éloigné de mon corps de métier donc je ne me vois pas travailler dans un cabinet d'ingénierie, même si j'aime ça parce que j'ai pas envie de renier toute mon expérience passée</p>

activités de management pour leur carrière pour garder un lien avec les métiers opérationnels		<p>dans le milieu de la restauration, comme cela, en tout cas dans l'opérationnel »</p>
	<p>Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières</p>	<p>« restauration collective, avantages? C'est que c'est un secteur qui est dynamique et en plein développement. On a beaucoup d'offres, surtout des offres de postes cadres qui se libèrent et qui se créent. C'est vraiment très intéressant et attractif pour des profils comme nous. L'inconvénient, l'inconvénient, c'est que tu as une dimension qui reste, une dimension de restauration collective. Donc, tu peux pas jouer sur certains éléments comme le marketing, la communication » / « c'est un métier où il faut être extrêmement, extrêmement bon d'un point de vue gestion » / « Pour le bureau d'études, le gros avantage, c'est d'un autre côté, c'est que c'est un métier très intéressant, pareil qui est en plein développement. Après il y a de d l'offre, » / « Donc d'un point de vue concurrentiel, on sort d'un master MIRC et on se spécialise vraiment à 100% dans l'ingénierie et bien sur le marché du travail on est vraiment super attractif. Après l'inconvénient c'-est :est-ce que ça correspond par rapport à nos positions, de vie? Par rapport à notre tempérament, par rapport à notre comportement, notre mentalité au travail, est ce qu'on est prêt nous à accepter de travailler dans ces conditions là, il y en a certain à qui ça plairait absolument. Comme pour d'autres, avec qui ah bah non, ça marcherait pas parce qu'il risquerait quand même de s'ennuyer. D'un autre côté, c'est vachement intéressant. Donc, il a du bon comme du mauvais des deux côté c'est une question d'équilibre, une question de choix. Et puis, bien évidemment, ce qui nous convient le mieux quoi , »</p>

	<p>- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?</p>	<p>« Alors là, absolument pas. Moi, j'ai postulé pour le Masters MIRC et en faite, je ne pensais pas du tout que c'était de l'ingénierie à ce point là. Mais absolument pas je pensais pas du tout que c'était de la conception de programmation et tout. Et j'ai eu l'agréable surprise au fur à mesure du temps qu'en fait cette formation là pouvait m'apporter ces thématiques là. Mais à la base, je n'avais aucun renseignement par rapport à ça, absolument aucun. »</p> <p>-</p>
	<p>- Dans quelle mesure votre parcours initial a influé sur votre choix de carrière ?</p>	<p>- « , toute cette expérience là que j'ai pu emmagasiner depuis que j'ai commencé mon bac professionnel dans la restauration, ces derniers démontrent des éléments de choix qui m'ont permis de me dire qu'il fallait que je travaille dans la restauration collective parce que j'ai une certaine expérience maintenant dans ce milieu là. Et d'un autre côté, j'ai choisi ce métier là de base parce que c'est un métier que j'aime.C'est un métier que j'aime. C'est faire à manger, c'est faire plaisir aux autres » / «</p>

Annexe II : Analyse entretien 15

Interviewé : Etudiant de Master MIRC

Où : Domicile de l'enquêteur

Le 8 avril 2020

Thématique/ Hypothèse	Question	Réponse
Profil Social	Bonjour, pourriez-vous vous présenter et nous rappeler notre parcours, d'un point de vu professionnel ainsi que scolaire et universitaire	« J'ai fait un BTS diététique. Après j'ai fait la licence professionnelle DGSA à l'ISTHIA et le master mIRC » / « entre le BTS, la licence professionnelle j'ai travaillé en resto co, donc j'étais EDR dans un hôpital, en restauration d'entreprise et scolaire un peu partout et après les stages, qu'on a fait en licence professionnelle adjointe au directeur de restaurant, bureau d'étude, tet là, adjointe, assistante, chef de secteur. »
Hypothèse 1 : Les étudiants choisissent de poursuivre un parcours en	Qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre le Master MIRC ?	« Pour compléter mes connaissances en restauration collective. Pour compléter mes connaissances , pour avoir un boulot vu que j'en trouvais pas en diététique, parce que je pensais, que c'était plus facile de trouver en resto co et que voilà »
	Qu'est-ce que cela implique d'un point de vue personnel ?	« je me suis dit qu'il y avait plus de boulot dans ça. C'était peut être un peu mieux payé que diet. Et que peut être un peu plus intéressant »
	Pensez-vous que la restauration collective/ ou l'ingénierie (suivant parcours) offre des conditions de travail plus	« Euh pas trop, après avec tout ce que j'ai entendu à l'ISTHIA,j'ai entendu l'expérience des autres élèves en restauration commerciale. Je me doute que la restauration collective il y a de meilleures conditions qu'en resto commerciale. Mais après je peux pas savoir vu

master MIRC dans l'optique de conditions de travail plus favorables qu'en hôtellerie restauration « traditionnelle »	favorable que l'hôtellerie restauration traditionnelle ?	que j'ai pas d'expérience. » / « les horaires sont mieux en resto collective »
	Etes vous-aujourd'hui satisfaits de cette poursuite d'étude ?	« Ouais ça va » / « que le master nous aide bien à entrer dans la vie active (en ce moment non (rire)) nous aide beaucoup , nous aide à avoir les compétences et connaissances pour pouvoir faire le métier qu'on veut »
	Vos motivations ont-elles évoluées au cours de la formation ? pourquoi ?	« comme les deux me plaisent. C'est un peu compliqué, mais là, je me dirige plutôt vers la restau co. »
	La décision de poursuite a-t-elle été difficile à prendre ? Quelles ont-été les principaux freins à celle-ci ?	« En fait, en BTS, après, je voulais continuer en licence pro dans tous les cas, sauf que j'avais été prise nulle part, enfin parce que j'avais postulé trop tard pour l'ISTHIA. Je n'ai pas pu continuer, mais après et dans tous les cas oui je voulais continuer après le BTS, j'étais sur. Donc j'ai juste attendu et j'ai juste eu des petits boulots en attendant. Mais c'était sur que j'allais continuer après. »
	Vous envisagez une carrière en restauration collective ou en bureau d'étude ?	« Gérante ou chef de secteur »
	Avantage et inconvénients de chacune des deux carrières	« Euh, bureau d'études on va dire que c'est... Ça dépend mais en tout cas là où j'étais c'était tranquille un peu donc on n'avait pas forcément de stress, de pression. Voilà, c'était pas très stressant comme boulot, et c'était tranquille . Et après le fait de faire, de concevoir des cuisines et tout ça me plaisait mais après la resto co ça me plait aussi parce que le fait que je suis un peu lié au métier de diet, que je puis faire peut-être de la diététique aussi en resto co c'est ça qui me plait en fait, de pouvoir améliorer l'alimentation en resto co tu vois. » / « Ouais, ben ouais, après un bureau d'études, ça dépend

		<p>ou tu es mais c'est sur que la ou j'étais, c'est sur que quand t'es un peu enfermé dans ton bureau que tu ne ne vas pas, par exemple, sur les chantiers et que tu fais tes plans derrière ton ordi tout seul. C'est pas, c'est pas ton top en fait. C'est vrai que c'est pas. Cet aspect là n'est pas forcément. » / « peut être les horaires d'un chef secteur. Quand j'ai vu qu'il y en a qui commençaient tôt ou qui finissaient tard et qui même chez eux le week end ou quoi, qui était tout le temps disponible. Des fois, les horaires, ça peut être un inconvénient quoi. Euh en bureau d'études, ça peut être un avantage les horaires pare que bon il y en a qui peuvent finir tard mais moi personnellement l'an dernier, j'ai vu il y en a qui avaient des horaires très, voilà qui faisaient 8 heures, c'est quoi? 8 heures 17 heures. Tranquillement quoi par d'heures sup. Après l'avantage en bureau d'études Le fait de peut être pas être trop sous pression de faire un peu ce que tu veux faire, ça dépend d'ou je pense alors que en resto co t'as la pression du directeur régional du directeur de la SRC »</p>
	Quels sont vos futurs objectifs professionnels ?	« Responsable de secteur »
	- Aviez-vous reçu des enseignements spécifiques concernant l'ingénierie avant l'entrée à l'ISTHIA ?	« Pas du tout. » -
	- Dans quelle mesure votre parcours initial a	« Mon parcours initial, euh c'était lié que la diététique en diététique j'ai fait des stages en resto co. Donc c'était lié c'était lié un peu à la licence pro et au Master il y a quand même un lien quoi. »

	influé sur votre choix de carrière ?	
--	---	--

Table de Annexes

Annexe A : Planning de travail Master 1 et 2.....	128
Annexe B : Formation d'origine sur les 5 dernières années.....	130
Annexe C : Formation précédent la LP DGSA.....	131
Annexe D Guide d'entretien anciens étudiants.....	132
Annexe E : Entretien 1.....	136
Annexe F : Entretien numéro 2	147
Annexe G : Entretien numéro 3	158
Annexe H : Entretien numéro 4	166
Annexe I : Entretien numéro 5.....	174
Annexe J : Entretien numéro 6.....	184
Annexe K : Entretien numéro 7	192
Annexe L : Entretien numéro 8.....	199
Annexe M : Entretien numéro 9.....	210
Annexe N : Guide d'entretien à destination des étudiant	224
Annexe O : entretien numéro 10	227
Annexe P : Entretien numéro 11.....	240
Annexe Q : Entretien numéro 12	247
Annexe R : Entretien numéro 13	258
Annexe S : Entretien numéro 14.....	271
Annexe T : Entretien numéro 15	284
Annexe U : Analyse entretien 1	291
Annexe V : Analyse entretien 2	296
Annexe W : Analyse entretien 3	302
Annexe X : Analyse entretien 4	307
Annexe Y : Analyse entretien 5	312
Annexe Z : Analyse entretien 6	319
Annexe AA : Analyse entretien 7	324
Annexe BB : Analyse entretien 8	329
Annexe CC : Analyse entretien 9	336
Annexe DD : Analyse entretien 10	342
Annexe EE : Analyse entretien 11.....	346
Annexe FF : Analyse entretien 12	349
Annexe GG : Analyse entretien 13	355
Annexe HH : Analyse entretien 14.....	360
Annexe II : Analyse entretien 15.....	366

Table des figures

<i>Figure 1-1 La restauration hors domicile en France en 2017</i>	12
Figure 1-2 Les chiffres de la restauration collective en France	14
Figure 1-3 Principales entreprises françaises en restauration collective (en millions de repas servis) en 2016 (statista.com).....	15
Figure 1-4 : Une démarche pluridisciplinaire (POULAIN, et al., 1991 p. 7)	17
Figure 1-5 : Les acteurs d'une opération d'investissements (cours de C. Vié, ingénierie de la restauration, ISHTIA)	18
Figure 1-6 Les étapes d'une opération d'investissement (Cours d'ingénierie Cédric Vié, LP DGSA, ISTHIA)	19
Figure 1-7 : Répartition des entreprises de la Branche : rapport du Cinov	20
Figure 1-8 La filière grande cuisine (cours d'équipements, Eric PECH, LP DGSA, ISTHIA)	20
Figure 1-9 Champs de construction de l'identité professionnelle des cuisinier selon S.A Mériot dans le Cuisinier nostalgique (p106).....	23
Figure 1-10 : Le cercle vicieux bureaucratique, <i>Le phénomène bureaucratique</i> , Michel Crozier.....	35
Figure 2-1 Schéma simplifié des parcours possibles des étudiants (anciens ou actuels) de master MIRC	74

Table des tableaux

Tableau 1 Promotion 2014-2016	63
Tableau 2 Promotion 2015-2017	64
Tableau 3 Promotion 2016 – 2018.....	65
Tableau 4 Promotion 2017 - 2019	66
Tableau 5 Promotion 2018 - 2020	67
Tableau 6 Résumé des formations d'origine en master MIRC sur les 5 dernières promotions	73
Tableau 7 Résumé des formations d'origine de LP DGSA/RCI sur les 5 dernières années	73
Tableau 8 : Nombre d'entretiens sur les étudiants des 5 dernières promotions.....	75
Tableau 9 : Grille d'analyse thématique numéro 1 : anciens étudiants	82
Tableau 10 : Grille d'analyse thématique numéro 2 : étudiants actuels	85

Table des matières

REMERCIEMENTS	4
SOMMAIRE.....	6
INTRODUCTION.....	8
PARTIE 1 : CONTEXTUALISATION	10
INTRODUCTION PREMIERE PARTIE.....	11
CHAPITRE 1: PRESENTATION DU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	12
1. <i>Restauration hors foyer</i>	12
2. <i>La restauration collective</i>	13
2.1. Définition et chiffres clés	13
2.2. Segmentation du marché.....	14
2.2.1. Restauration concédée/ autogérée.....	14
2.2.2. Les marchés de la restauration collective	14
- le médico-social (EPHAD, hôpitaux...).....	15
- le scolaire (de la maternelle à l'université)	15
- les entreprises et administrations.....	15
La restauration collective intervient aussi dans les secteurs :.....	15
- défense (armée).....	15
- carcéral (prisons)	15
- transports (aérien, train...)	15
2.2.3. Les principales SRC.....	15
CHAPITRE 2: LE SECTEUR DE L'INGENIERIE DE LA RESTAURATION.....	17
1. <i>Présentation</i>	17
2. <i>Déroulement d'une opération d'investissement</i>	18
2.1. Une prestation intellectuelle de maîtrise d'œuvre	18
2.2. Des métiers divers pouvant intervenir dans plusieurs étapes d'une opération d'investissement	18
3. <i>Organisation du secteur</i>	20
4. <i>D'un point de vu salaire et emploi</i>	21
CHAPITRE 3: LE RECRUTEMENT ET LE MANAGEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE ET DANS LES METIERS DE L'INGENIERIE : DES SECTEURS EN CRISE ?	22
1. <i>Construction sociale du cuisinier : entre restauration collective et restauration commerciale.</i>	22
1.1. Construction de l'identité professionnelle selon le modèle d'analyse de Sylvie-Anne Mériot	22
1.2. Le cuisinier de restauration collective : un déficit d'image ?	23
1.2.1. Une différence structurelle	24
1.2.2. Une différence de compétences ?.....	24
1.3. La notion d'identité au travail.....	26
1.3.1. Selon Dubar	26
1.3.2. Rapprochement avec la restauration	26
2. <i>Des difficultés de recrutement</i>	27
2.1. En restauration au sens large.....	27
2.2. En restauration collective.....	28
2.3. En ingénierie de la restauration.....	29
3. <i>Un management complexe</i>	31
3.1. Diriger en cuisine : un héritage militaire historique.....	31
3.2. Des dérives dans le management : les violences en cuisine	32
3.3. Les spécificités de la restauration collective	33
3.3.1. Une production en décalage avec la distribution	33

3.3.2. Des anciens cuisiniers blasés ?.....	34
3.3.3. L'apparition d'un cercle vicieux bureaucratique.....	35
4. <i>Le rapport vie privée/ vie professionnelle : entre coupure et continuité</i>	37
4.1. Le travail en coupure	37
4.2. Le travail en continuité.....	38
4.3. Le travail en bureau d'étude	40
CONCLUSION PREMIERE PARTIE.....	41
PARTIE 2 :.....	42
INTRODUCTION DEUXIEME PARTIE	43
CHAPITRE 1: CADRAGE THEORIQUE ET PROBLEMATISATION	44
1. <i>De l'individualisme méthodologique à la théorie du choix rationnel</i>	44
1.1. L'individualisme méthodologique	44
1.2. Les restrictions possibles de l'individualisme méthodologique	45
1.3. Les limites de la théorie du choix rationnel (TCR).....	47
1.3.1. Le paradoxe du vote.....	47
1.3.2. D'autres paradoxes.....	47
1.4. L'approche compréhensive.....	48
2. <i>L'action rationnelle et la rationalité</i>	48
2.1. Rationalité, choix rationnel et action : Définitions.....	49
2.1.1. La rationalité.....	49
2.1.2. Action.....	49
2.1.3. Décision	50
2.2. Les actions rationnelles selon Max Webber et Vilfredo Pareto.....	52
2.3. La rationalité « limitée ».....	54
2.4. La rationalité instrumentale selon Coleman	55
2.5. Le courant du <i>rational choice</i>	56
2.6. Critiques de la rationalité	56
3. <i>Problématisation et hypothèses</i>	57
CHAPITRE 2: LE TERRAIN D'INVESTIGATION	59
1. <i>Les enjeux du stage de dernière année</i>	59
2. <i>La structure d'accueil</i>	59
3. <i>Les objectifs de la recherche</i>	60
CHAPITRE 3: LA CONSTRUCTION DES OUTILS.....	62
1. <i>La méthode quantitative</i>	62
2. <i>Les entretiens compréhensifs</i>	68
3. <i>Construction de la grille d'entretien</i>	68
4. <i>L'échantillonnage</i>	72
CONCLUSION SECONDE PARTIE	76
PARTIE 3 : ANALYSE DES ENTRETIENS ET REPONSES AUX HYPOTHESES	78
INTRODUCTION TROISIEME PARTIE	79
CHAPITRE 1: ANALYSE THEMATIQUE.....	80
1. <i>Grille d'analyse des entretiens</i>	80
2. <i>Présentation descriptive des résultats</i>	87
2.1. Le parcours des étudiants.....	87
2.1.1. Le parcours précédant l'ISTHIA.....	87
2.1.2. L'insertion professionnelle	88
2.2. Rythme et conditions de travail	89
2.3. Choix et motivations à rejoindre le master MIRC.....	90
2.4. Choix de carrière	91
2.4.1. Raisons du choix de carrière et place du lien terrain	91
2.4.2. Carrière envisagée chez les étudiants actuels.....	92

2.5.	La place du parcours initial dans le choix de carrière	92
2.6.	Connaissances des métiers de l'ingénierie avant le Master MIRC	93
2.7.	Perception actuelle des métiers de l'ingénierie, freins éventuels	94
2.8.	Raisons qui poussent les étudiants à choisir plutôt l'ingénierie que la restauration collective ...	94
CHAPITRE 2:	TRADUCTION ET INTERPRETATION DES RESULTATS.....	96
1.	<i>Les conditions de travail : un élément déclencheur de la décision de poursuite d'étude.....</i>	96
1.1.	Analyse du processus décisionnel de poursuite d'études pour les étudiants ayant un parcours en hôtellerie restauration	97
1.2.	Analyse du processus décisionnel de poursuite d'études pour les étudiants n'ayant pas un parcours en hôtellerie restauration	99
1.3.	Synthèse.....	99
2.	<i>Le lien terrain : facteur déterminant du choix de carrière poussant vers la restauration collective</i>	100
2.1.	Analyse du choix de faire carrière en management en restauration collective pour les étudiants ayant un passé en restauration traditionnelle (entretiens 4,5,7,14).....	101
2.2.	Analyse du choix de faire carrière en management en restauration collective pour les étudiants n'ayant pas de passé en restauration traditionnelle (entretiens 1,3,13,15).....	102
2.3.	Synthèse.....	103
3.	<i>L'ingénierie : un éloignement trop important du parcours initial de l'étudiant ?.....</i>	104
3.1.	Analyse du choix des étudiants n'ayant pas choisi une carrière en ingénierie de la restauration	105
3.2.	Analyse du choix de l'étudiant ayant choisi une carrière en ingénierie.....	107
3.3.	Synthèse.....	108
CHAPITRE 3:	PRECONISATIONS ET RETOURS.....	110
1.	<i>Préconisations pour le milieu professionnel, universitaire et scolaire.</i>	110
1.1.	Diagnostic.....	110
1.2.	Définitions des besoins.....	111
1.3.	Propositions de solution.....	113
2.	<i>Retours théoriques et méthodologiques</i>	115
2.1.	Champ d'études et cadrage théorique.....	115
2.1.1.	La restauration, la restauration collective et l'ingénierie.....	116
2.1.2.	La rationalité, l'individualisme méthodologique et la théorie du choix rationnel	117
2.2.	Méthodologie et terrain de recherche.....	117
2.2.1.	Etude statistique, méthode quantitative et qualitative	118
2.2.2.	Terrain	118
2.3.	Limites de ce travail	119
CONCLUSION TROISIEME PARTIE :		121
CONCLUSION GENERALE		123
BIBLIOGRAPHIE		126
ANNEXES		128
TABLE DE ANNEXES		373
TABLE DES FIGURES		374
TABLE DES TABLEAUX		375
TABLE DES MATIERES		376

Résumé

Lorsque l'on observe le parcours des étudiants de l'ISTHIA on retrouve des profils variés ayant eu des expériences diverses. Par ce travail de recherche nous explorerons l'univers de la décision et de la rationalité appliqué au monde des études et plus particulièrement à celui des étudiants de master Management et Ingénierie de la Restauration Collective. En somme comprendre le passé et le présent des étudiants pour savoir comment se construit leur futur.

Summary

A close look at the profiles of ISTHIA students reveals a wide range of experience and personal histories. This research project explores rational decision-making processes among graduate students, more specifically among Master's students in institutional catering management and engineering. The aim here is to make sense of these students' past and present to look at how their future professional lives take shape.