



FEMMES, « OSEZ LE METIER DE ... »

GÉRANTE DE BAR

Regards, témoignages et présentation de métiers fortement sexués

Entretien avec Elisa et sa grand-mère, gérantes d'un bar - brasserie à cassis

Elisa : J'étais sûre que j'allais venir là. Je suis tombée dedans petite. Le soir, à la sortie de l'école, je venais faire mes devoirs dans la pièce à côté. Et c'était les garçons de salle qui surveillaient si je faisais bien mes devoirs. Mon père lui, ne voulait pas que je vienne travailler ici, parce que pour lui, ce n'était pas un métier de femme. J'ai donc un peu travaillé ailleurs au départ et par la suite, je suis revenue ici. J'ai appris le métier en travaillant sur tous les postes, et puis je me suis formée.

Sa grand-mère : Quant à moi, j'ai eu ma première affaire vers 20 ans, en gérance avec mon mari. J'ai toujours dirigé pratiquement seule. Mon mari était grand sportif ; il partait souvent en déplacements, parfois durant plusieurs mois et par conséquent, j'ai pris les choses en mains.

Maintenant, c'est ma petite fille qui prend la suite. Nous sommes trois générations de femmes à gérer cette affaire.



Elisa

Les Femmes ont-elles leur place dans ce métier ?

Sa grand-mère : bien sûr. Aujourd'hui, la situation des femmes s'est améliorée.

Avant, on ne savait pas ce que c'était un jour de fermeture. Maintenant, on prend des congés, notre vie s'est améliorée.

L'avantage d'être une femme, c'est notre capacité à gérer les conflits, les rapports de force. Il faut être très diplomate pour régler les problèmes.

Elisa : je ne pense pas que ce soit le métier en lui-même ou les horaires qui soient difficiles, mais c'est tout ce qu'il y a autour : l'alcool, les gens qui sont désagréables en fin de soirée...

Je crois que c'est plus pour cela que les femmes sont réticentes.

Mais du fait que les horaires soient moins durs qu'avant, ces métiers deviennent accessibles pour elles aussi. Quels sont les atouts et les difficultés d'être une femme dans ce métier ?

Elisa : je pense que nos atouts c'est notre diplomatie, comme le disait ma grand-mère, car c'est vrai qu'on est moins dans ce rapport de force avec les gens.

La difficulté parfois pour moi, en tant que responsable nuit, est d'arriver à m'imposer face à des clients plus âgés et éméchés. L'alcool aidant, leurs paroles peuvent dépasser leurs pensées.

Avec l'expérience, j'évite aussi les pièges des rapports de séduction dans lesquels j'ai pu tomber au début.

En revanche, dans l'équipe, il y a eu dès le départ du respect et un « sentiment de protection » ; par exemple, il y a toujours quelqu'un pour me ramener à ma voiture le soir.

Qu'aimez-vous particulièrement dans ce métier ?

Elisa : J'aime le contact avec les gens, et la variété de la clientèle.

Sa grand-mère : en général, le matin, nous avons ceux et celles qui viennent prendre le café avant d'aller travailler, à midi, ce sont les commerçants qui viennent déjeuner, en soirée, les personnes qui se retrouvent pour l'apéro, et plus tard, la clientèle des boîtes de nuit.

J'aime également le travail en équipe et notre complémentarité.

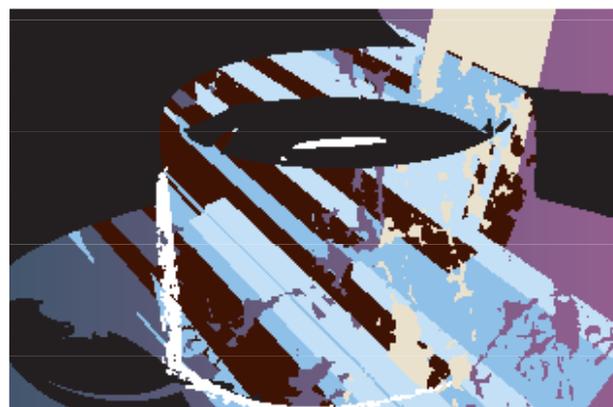
Quel message adresser aux femmes ?

Elisa : on n'a plus la même façon de travailler. Moi la première, je n'ai pas envie de faire les heures qu'ils faisaient avant, donc je ne veux pas l'imposer aux gens qui travaillent pour moi. Aujourd'hui, je pense que les gens ont davantage une vie privée à côté.

Ce n'est pas un métier évident, mais je suis sûre qu'on peut arriver à mêler ce travail et une vie privée plus facilement aujourd'hui. Si davantage de femmes postulent, c'est que c'est devenu plus accessible.

Quels sont selon vous les enjeux de la mixité ?

Elisa : c'est important qu'il y ait des hommes et des femmes. Je n'aimerais pas travailler uniquement avec des femmes. On a besoin les uns des autres, dans la vie et dans le travail. Nous sommes complémentaires, chacun dans l'équipe apporte quelque chose.



Quels avantages et inconvénients voyez-vous à ce que ce soit une femme qui tienne ce poste ?

Elisa : Notre point fort, c'est notre côté accueillant. Des personnes qui ont travaillé pour nous, s'accordent à dire que tout s'était aussi bien passé justement parce que j'étais une femme et qu'il n'y avait pas eu ce rapport de force.

Je peux peut-être me permettre de leur dire plus de choses qu'un homme.

Elisa : Avant, on avait une cuisinière, mais maintenant, c'est un homme.

Nos serveurs sont aussi tous des hommes. On essaie d'équilibrer et de tenir compte du fait que

sur le plan hiérarchique, nous sommes toutes des femmes, ma grand-mère, ma mère et moi.

C'est la première année où je reçois beaucoup de CV de femmes. Jusqu'à présent, quand on passait des annonces, il n'y avait quasiment que des candidatures masculines.

Pour les aménagements d'horaires, je pars du principe qu'on peut toujours s'arranger, mais en général je laisse la priorité aux anciens. On a également laissé le service du matin au seul garçon qui a une vie de couple. On essaye toujours de s'arranger pour tenir compte de la vie privée. Pour les congés, c'est pareil, on laisse le choix quand c'est possible.

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER ET DU SECTEUR

Les femmes sont beaucoup plus présentes que les hommes sur les postes d'employées (69% contre 31%) en particulier pour les spécialités de l'hôtellerie restauration, du tourisme et de l'accueil.

A l'inverse, elles appartiennent moins souvent à la catégorie « chefs d'entreprise ».

Il n'existe pas de définition unique et homogène du secteur de l'Hôtellerie Restauration Cafés.

Les difficultés grandissantes de recrutement sont récurrentes sur ce type de métiers et l'image des activités d'Hôtellerie Restauration classiques est souvent peu attractive. Ces deux éléments pourraient à terme modifier les capacités de renouvellement observées actuellement.

L'enjeu démographique est fort : en France, l'emploi lié à la famille professionnelle des patrons-nes d'hôtels cafés restaurants devrait augmenter créant d'importants besoins de remplacement liés aux départs en retraite.

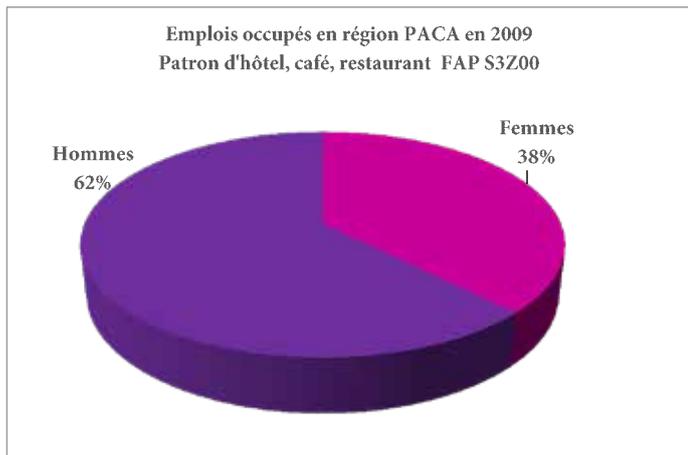
Les conditions d'emploi dans ce secteur font apparaître une part de l'emploi durable relativement faible, une part très importante du temps partiel, et des salaires peu élevés.

Dans l'hôtellerie restauration, deux professions concentrent à elles seules l'essentiel du temps partiel. Il s'agit des « serveurs-euses et commis-es de restaurants ou café, et des employé-es de l'hôtellerie ».

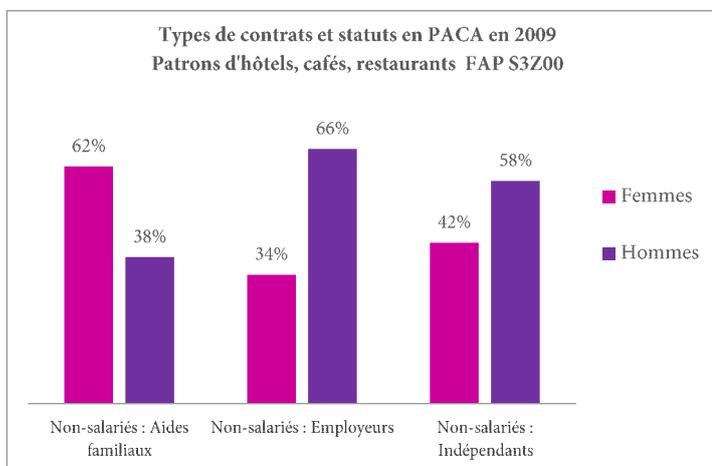
Cet aspect de l'emploi apparaît comme une difficulté majeure lors de recrutements. L'exigence de disponibilité, les conditions de travail éprouvantes, les perspectives d'évolution parfois limitées nécessitent une implication des actifs de plus en plus difficile à trouver.

L'amélioration des conditions de travail et l'augmentation salariale restent deux questions essentielles à régler pour rendre ces professions plus attractives aux hommes comme aux femmes.

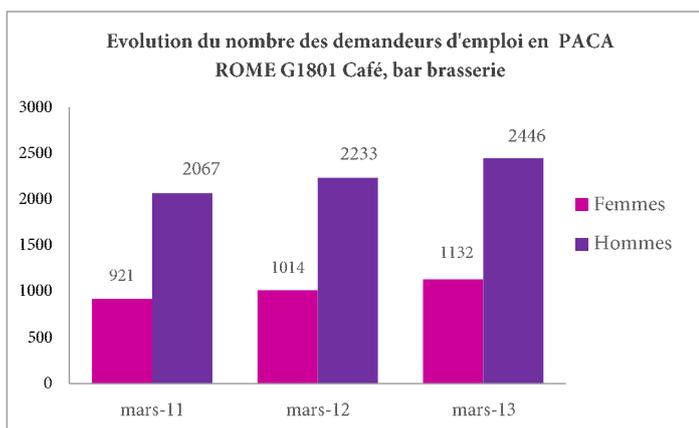
DONNÉES CHIFFRÉES



Source : Insee - RP 2009 exploitation principale - Traitement ORM.



Source : Insee - RP 2009 exploitation principale - Traitement ORM.



Source : Pole Emploi-Directe-DEFM ABC, données brutes à fin mars 2011-2012-2013 - Traitement ORM.

Cette fiche a été réalisée par le CIDFF Phocéén et la Cité des Métiers de Marseille PACA avec le concours de l'ORM et le soutien du FSE, de la Région PACA et de la ville de Marseille

Avertissement important

En application du code de la propriété intellectuelle : Il est **interdit de reproduire intégralement ou partiellement ce document**, sur quelque support que ce soit (papier, magnétique, informatique ou autre) sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence et du CIDFF Phocéén. Cette fiche ne peut faire l'objet **d'aucune diffusion, ni d'aucun commerce**, sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence et du CIDFF Phocéén.