

# SONDAGE SUR LES PROBLÉMATIQUES DE MAIN-D'OEUVRE



# **MÉTHODOLOGIE**

**214 employeurs ont répondu au sondage envoyé par télécopieur à environ 2600 membres de l'ARQ dans la première semaine d'octobre 2005.**

**Le taux de réponse est donc de 8 %.**

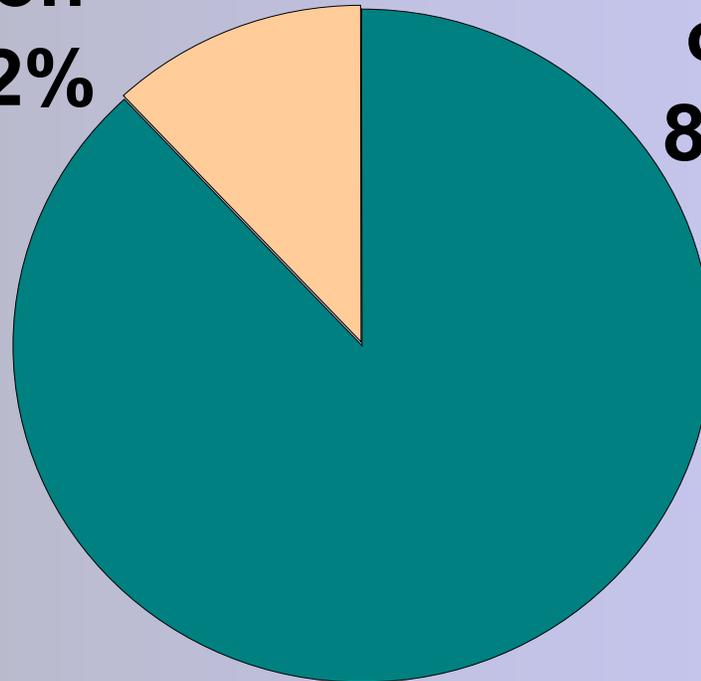
# Question 1

**Avez-vous eu des difficultés  
à recruter ou retenir du  
personnel en 2005 ?**



**En cuisine**

**non  
12%**



**oui  
88%**

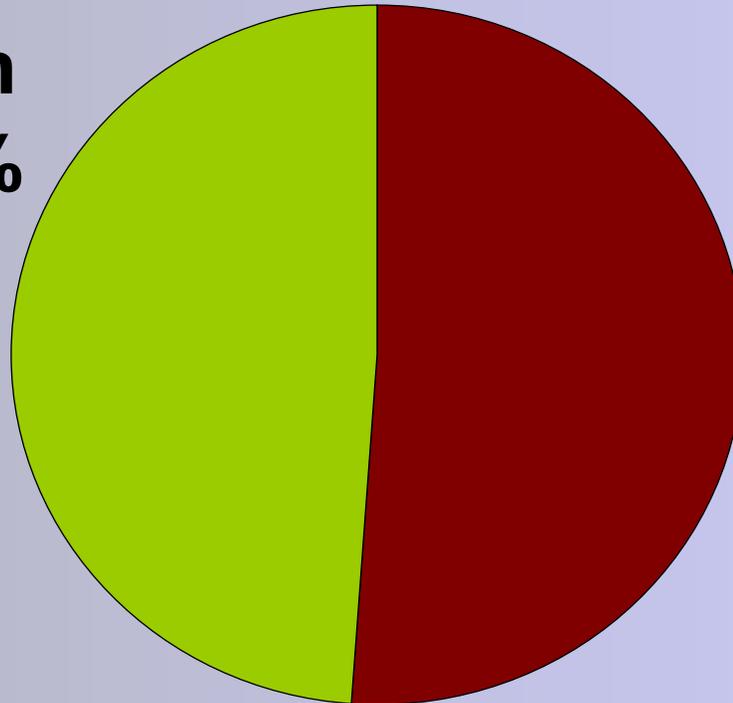
# Question 1

**Avez-vous eu des difficultés  
à recruter ou retenir du  
personnel en 2005 ?**



**En salle à  
manger**

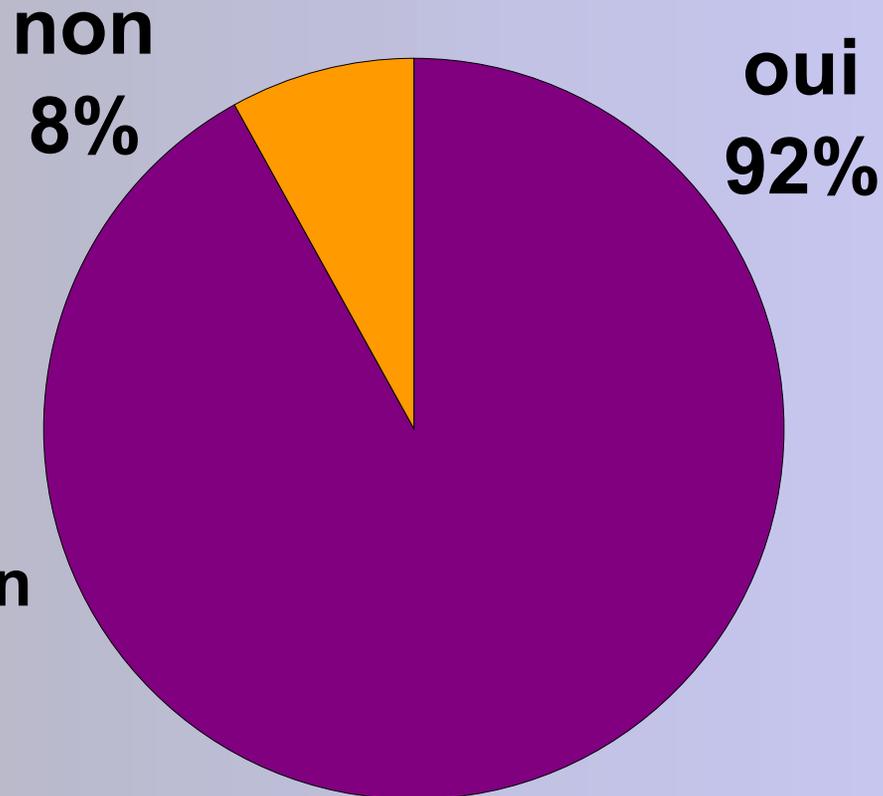
**non  
49%**



**oui  
51%**

# Question 1

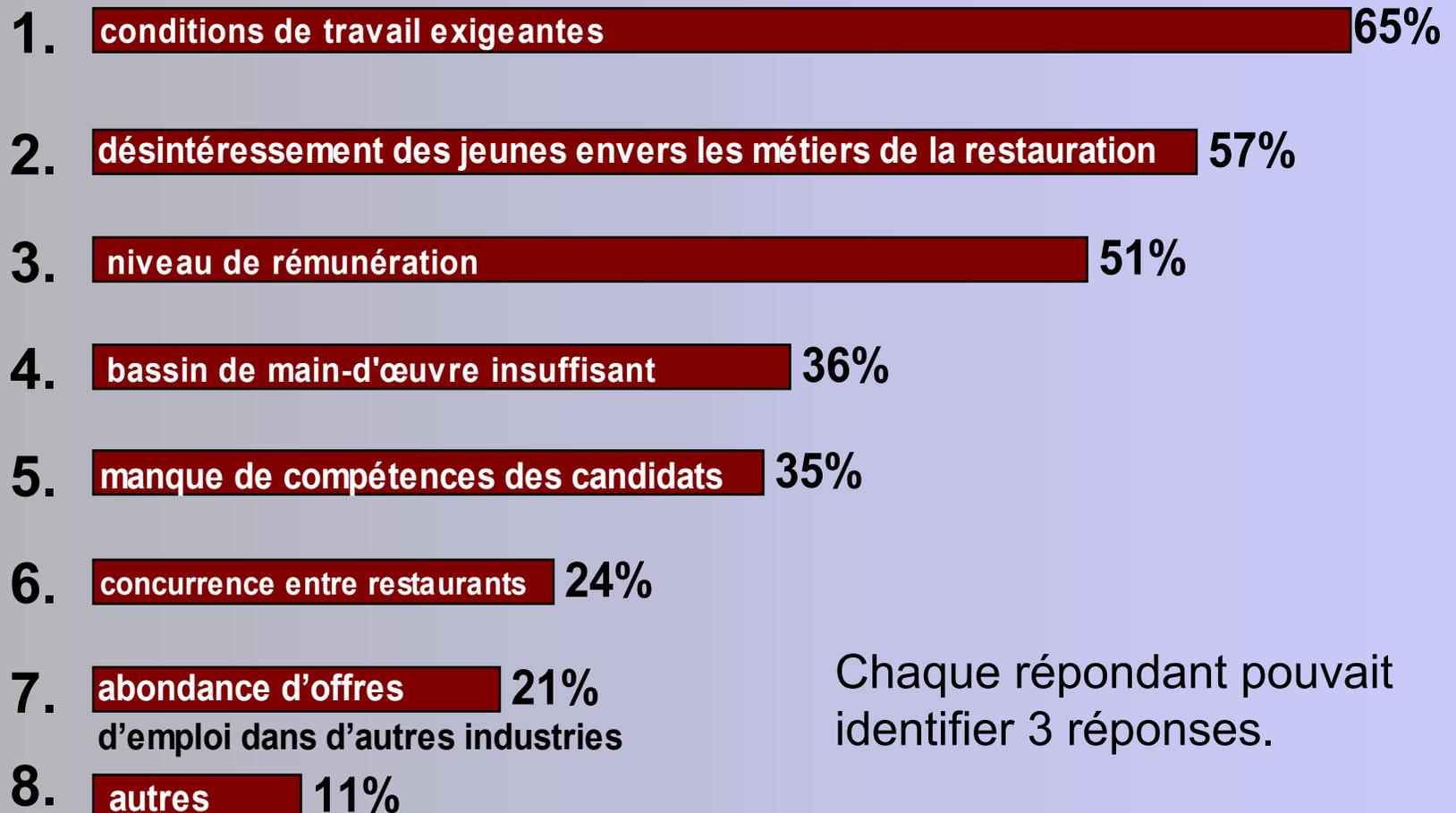
**Avez-vous eu des difficultés  
à recruter ou retenir du  
personnel en 2005 ?**



**En cuisine ou en  
salle à manger**

# Question 2

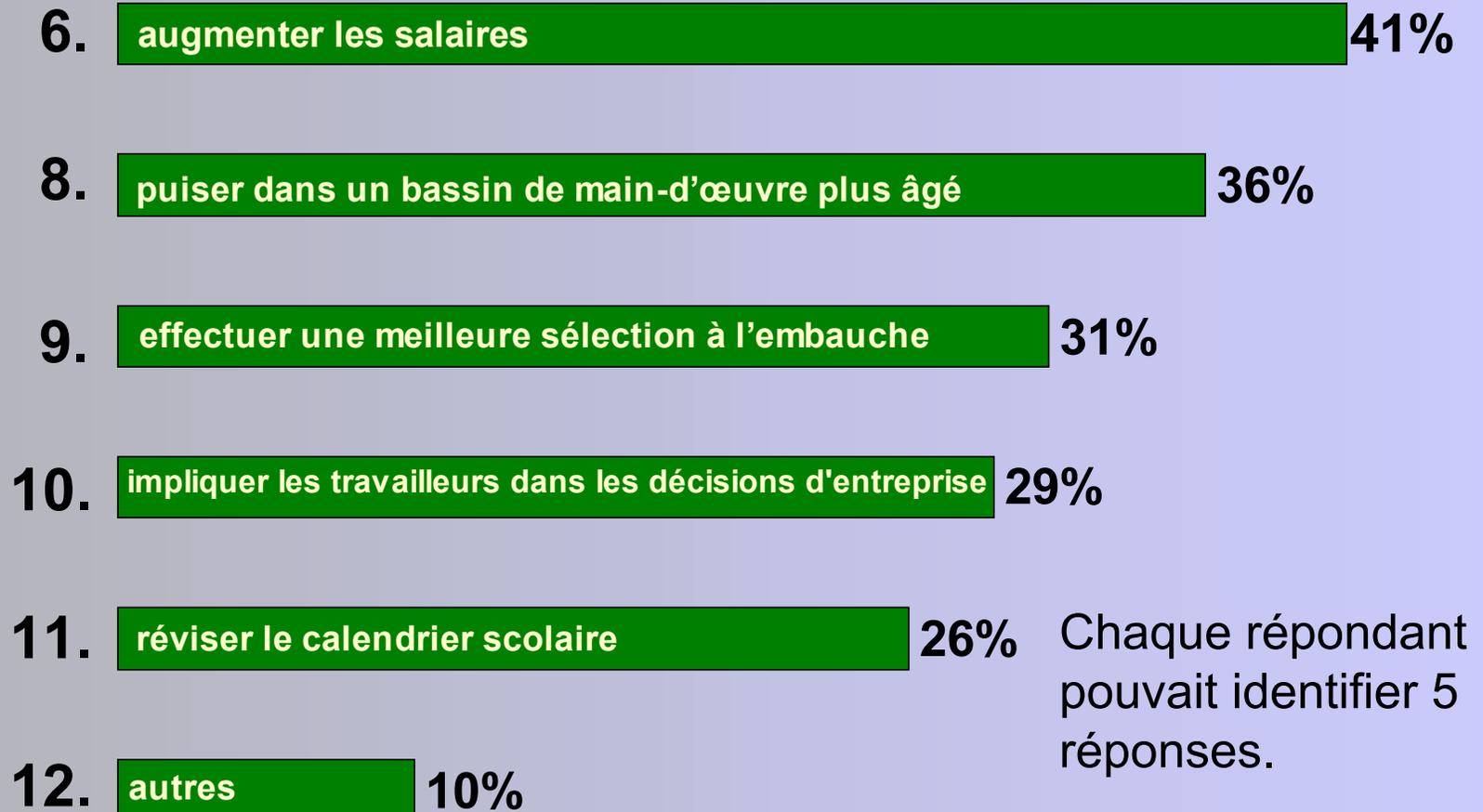
## Quels facteurs expliqueraient les problèmes de main-d'œuvre?



Chaque répondant pouvait identifier 3 réponses.

# Question 3

**Comment remédier aux difficultés de recruter ou retenir du personnel?**



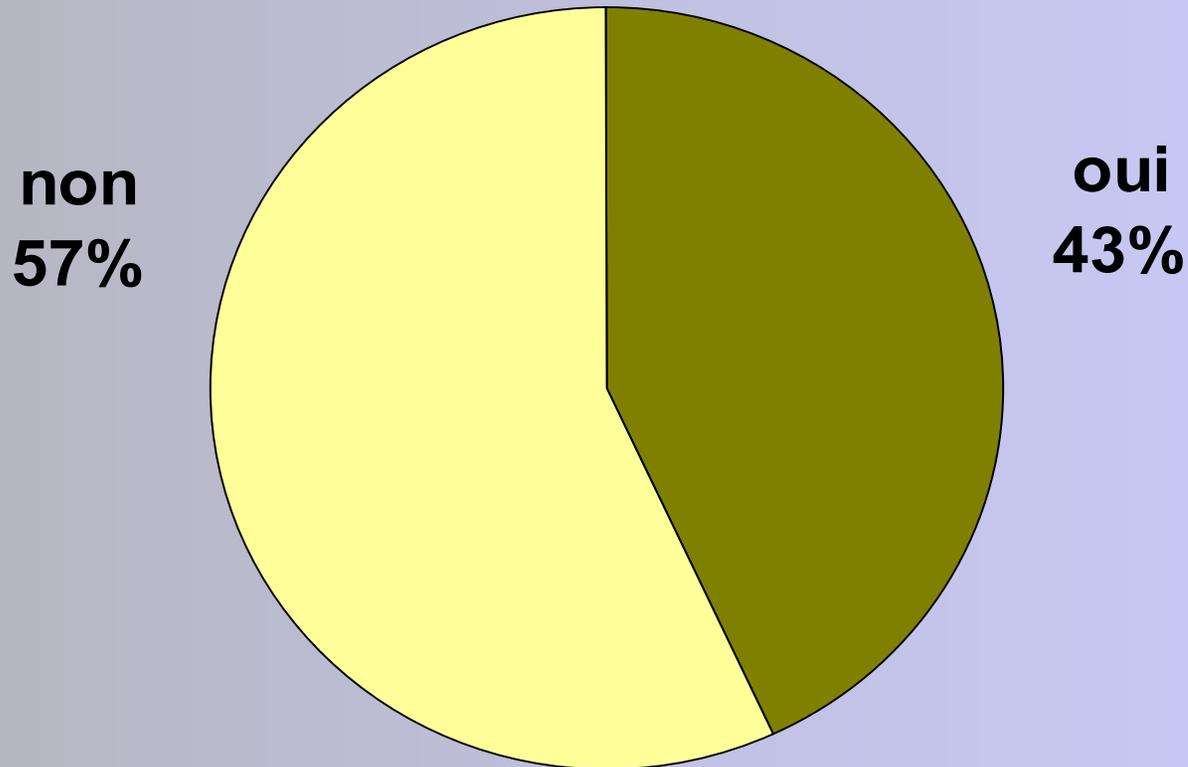
# Question 3

**Comment remédier aux difficultés de recruter ou retenir du personnel?**

1. **améliorer la reconnaissance des métiers de la restauration** 66%
2. **offrir un climat de travail plus stimulant** 47%
3. **offrir des primes selon le rendement** 45%
4. **consentir de meilleurs avantages sociaux** 43%
5. **proposer des horaires plus flexibles** 41%
6. **investir dans la formation du personnel** 41%

# Question 4

**Voyez-vous l'immigration comme une solution au manque de main-d'œuvre?**

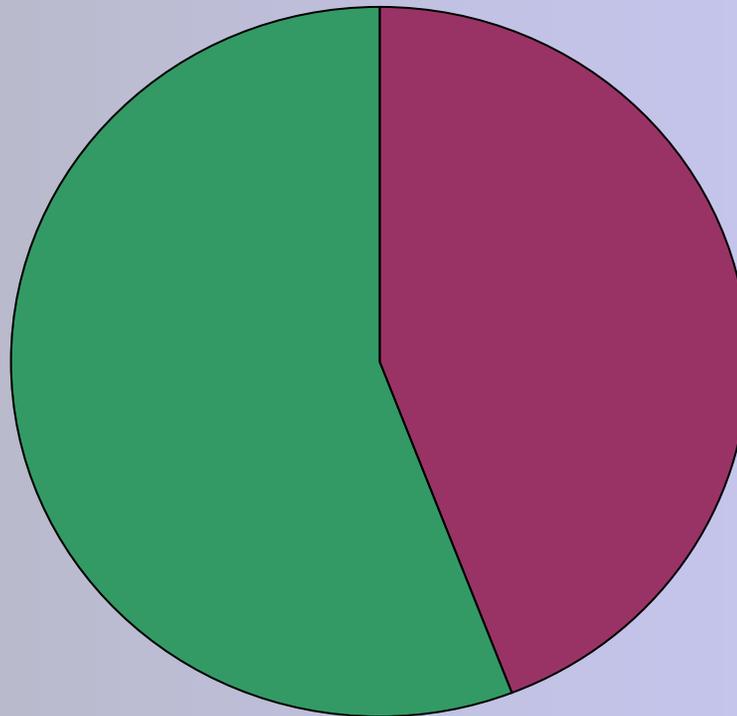


# Question 5

**Idéalement, les employeurs privilégient l'embauche de :**

**travailleurs  
qu'ils  
forment eux-  
mêmes à  
leur manière**

**56%**



**travailleurs  
formés au  
départ dans  
les écoles  
d'hôtellerie**

**44%**