

Le travail dans l'hôtellerie et la restauration

Autor(en): **Choin, Claude**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue syndicale suisse : organe de l'Union syndicale suisse**

Band (Jahr): **73 (1981)**

Heft 2

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-386051>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Le travail dans l'hôtellerie et la restauration

Par Claude Choin/BIT

Qui l'eut cru? La nuit dure 12 heures en Indonésie mais 6 heures seulement en Italie et en Tunisie! Elle s'achève dès 3 heures du matin au Cameroun, se prolonge jusqu'à 5 heures au Brésil, au Japon ou au Sénégal et s'étire même jusqu'à 7 heures au Pakistan, aux Pays-Bas et en Syrie... En outre, quoi qu'on en pense, la nuit ne connaît pas de variations saisonnières, elle reste immuablement aussi longue ou aussi courte d'un bout de l'année à l'autre...

Il ne s'agit pas là des résultats d'observations astronomiques mal analysés par un ordinateur, mais de la définition des «heures de nuit» que connaissent de par le monde les travailleurs de l'hôtellerie. Pour eux, selon le pays où ils exercent leur profession, la nuit est différente comme le sont la durée du travail, les rémunérations ou la longueur des congés. C'est l'une des constatations – pas la moins paradoxale – d'une étude sur les conditions de travail des employés de l'hôtellerie, de la restauration et des entreprises similaires publiée récemment par le BIT*.

Si l'on considère que l'industrie du tourisme sera peut-être – certains futurologues l'affirment déjà – la première du monde à la fin du siècle et qu'en 1979 quelque 300 millions de touristes ont dépensé près de 80 milliards de dollars hors de leurs frontières – sans parler de ceux qui sont restés dans leur propre pays – on conçoit la difficulté d'une étude des conditions de travail et des problèmes sociaux de quelque 50 millions de travailleurs de l'hôtellerie, de la restauration et des établissements similaires à travers le monde. L'ampleur des problèmes à considérer, l'extrême diversité des situations interdisent de s'en remettre aux modèles d'analyse utilisés pour d'autres secteurs économiques.

Quoi de commun, en effet, entre une pension de famille, un village de vacances, un palace de classe internationale, un «motel» ou un wagon-lit? Quoi de commun entre la «valeur sociale» ou la qualification professionnelle de ceux qui travaillent dans l'un ou l'autre de ces établissements? A cette première difficulté, due à la diversité des entreprises, s'ajoutent les «diverses caractéristiques de base des données statistiques sur le tourisme», variables selon les pays, et qui leur ôtent toute valeur de comparaison.

Outre le dépouillement systématique de la littérature spécialisée et des textes officiels disponibles, les experts qui ont procédé à cette étude ont recueilli un maximum d'informations au moyen d'un questionnaire largement diffusé parmi les Etats membres de l'OIT. Trente-sept pays des cinq continents y ont répondu, permettant un tour d'horizon d'un certain nombre d'aspects des conditions de travail et de vie de ceux dont on dit

* «L'emploi dans l'hôtellerie et la restauration», BIT, Genève, 1980.

souvent qu'ils travaillent quand les autres se reposent, permettant aussi de répondre à certaines questions sur leur profession.

Qui travaille dans l'hôtellerie, la restauration et les entreprises similaires?

En moyenne deux tiers d'hommes et un tiers de femmes. En moyenne, car en Finlande on trouve 89% de personnel féminin tandis qu'au Pakistan les femmes ne comptent que pour 0,1% de l'ensemble.

Combien de temps doit-on travailler?

Dans de nombreux pays de l'Europe de l'Ouest et du Nord, le régime de 40 heures hebdomadaires réparties sur 5 jours est courant, mais l'on rencontre encore des cas de durée de travail de 54 heures sur 6 jours, en République fédérale d'Allemagne notamment. On doit travailler plus de 40 heures dans nombre de pays africains (54 heures hebdomadaires au Gabon et au Kenya), en Amérique du Sud (48 heures au Brésil et au Chili) et en Asie (48 heures en Inde et au Pakistan, 45 heures à Sri Lanka).

La plupart des pays ne font aucune distinction particulière entre les hommes et les femmes et celles-ci sont donc soumises au même régime que les hommes. Par contre, nombre de pays ont limité la durée du travail, hebdomadaire ou quotidienne, des jeunes travailleurs: 7 heures par jour au Pakistan pour les jeunes de 14 à 17 ans, 7 heures à Cuba pour ceux de 15 et 16 ans, 8 heures en République fédérale d'Allemagne pour les moins de 18 ans.

Selon quels horaires travaille-t-on?

On retrouve pratiquement dans tous les pays des combinaisons plus ou moins similaires des principaux schémas d'organisation du travail: soit travail continu par équipes successives (3 × 8 heures ou 3 × 9 heures) ou travail discontinu en une ou deux équipes. En dehors de ces grands schémas, le secteur présente, par sa variété même, une gamme très étendue de systèmes d'organisation de l'horaire de travail du personnel. Quand elle n'est pas de tradition, comme en France ou en Belgique, la «pause» pour les repas est prévue par les législations et conventions collectives. Selon les pays, elle est comptée ou non dans le temps de travail.

Le «travail de nuit» est de pratique courante dans l'hôtellerie et la restauration, et les différences entre les pays tiennent aux taux des sursalaires et aux tranches horaires auxquelles ils s'appliquent (on a vu que la nuit n'était pas la même pour tous les travailleurs de la branche). Cependant, il ne fait l'objet d'aucune disposition particulière dans certains pays comme l'Australie, le Chili, Chypre ou Cuba. Pour les femmes, il est

parfois limité, voire interdit: ainsi, il est interdit à toutes au Cameroun – sauf dans les dancings et boîtes de nuit – mais aux seules femmes enceintes en Ethiopie. Dans nombre de pays, le travail de nuit des jeunes gens fait également l'objet de restrictions: en Suisse, par exemple, où les moins de 16 ans ne peuvent travailler entre 21 heures et 6 heures du matin.

Le repos hebdomadaire?

Il est au moins de 24 heures mais varie en fonction du régime de travail en vigueur, atteignant 48 heures lorsque le régime est de cinq jours par semaine. Certains pays cependant (Chypre, Cuba, Finlande) pratiquent des formules plus novatrices.

Les heures supplémentaires?

Imprévisibles dans cette branche, elles constituent une contrainte «péniblement différente de celle qu'imposent des heures supplémentaires normales à des travailleurs d'autres secteurs». Néanmoins, dans nombre de pays, elles sont limitées: 5 heures par semaine au plus en Belgique, 8 heures en France, 25 par mois en Suisse avec un maximum de 150 par an, comme au Pakistan. Ce maximum annuel est de 260 heures en Italie et de 320 en Finlande.

Dans certains pays, elles sont seulement compensées par une période de repos équivalente, mais c'est là, souligne l'étude, «un marché de dupes, matière à abus». Dans d'autres, elles donnent lieu à un sursalaire variable. L'heure supplémentaire est payée 50% de plus que l'heure normale à Abu Dhabi et à la Barbade, 100% de plus en Inde et au Pakistan. Effectuée de jour, elle est rémunérée 30% de plus en Italie; effectuée de nuit, elle rapporte jusqu'à 65% de plus au Japon. Elle atteint 100% de plus en Australie, les samedis, dimanches et jours fériés ou de repos.

«Pour tenter de réduire certaines pratiques abusives», souligne l'étude, il faudrait accorder une attention particulière à ce problème.

Les rémunérations?

Deux systèmes de rémunération sont de pratique courante: le salaire fixe ou le salaire variable lié au pourboire et au pourcentage. Dans les deux cas un revenu minimum est garanti dans de très nombreux pays. Dans le second système, le pourboire peut être conservé par celui qui le reçoit («pourboire à la poche») ou mis en commun («en tronc») ainsi que les pourcentages du service et partagé entre les employés.

Bien d'autres facteurs (heures supplémentaires, primes, avantages en nature – habillement, logement et repas – etc.) rendent particulièrement complexe l'étude des rémunérations dans l'industrie, mais, indique l'étude, «la totalité des informations recueillies pour un certain nombre

de pays situe, en moyenne, les rémunérations du secteur à un niveau moyen ou moyen inférieur au sein d'un classement des niveaux de rémunération des diverses branches de l'activité économique».

Les congés annuels?

Dans tous les pays, on applique le régime légal touchant l'ensemble des travailleurs, mais le fait que les périodes de congés sont nécessairement tributaires d'une activité souvent saisonnière implique souvent des avantages supplémentaires. En ce domaine encore, on constate de grandes différences: le congé annuel est de 5 à 6 semaines en Suède, de 4 à 5 en Australie, de 30 jours au Brésil, de 21 à 30 jours en Espagne, de 24 jours (ouvrables) en France, mais seulement de 12 à 21 jours en Inde, de 14 jours à Sri Lanka, de 12 au Malawi et de 6 jours (plus un jour par année de service après la deuxième) au Japon.

Face à l'extrême diversité des facteurs relatifs aux conditions de travail et de vie des personnels de l'hôtellerie, de la restauration et des établissements similaires, l'étude suggère «d'accorder une attention et un intérêt croissants à chacun des aspects de ce vaste ensemble d'éléments parfois difficilement dissociables».