

17 – 23 MARS 2025
tourisme.fr

17 - 23 MARS 2019
www.semaine-tourisme.fr

EDITO



Nathalie Delattre
Ministre déléguée chargée du Tourisme

Avec 100 millions de visiteurs internationaux en 2024, la France a tenu son rang de première destination touristique mondiale. Cette année exceptionnelle, marquée par les Jeux Olympiques et Paralympiques ainsi que par la réouverture de la cathédrale Notre-Dame de Paris, a été une véritable vitrine de notre savoir-faire. Cette réussite, nous la devons aussi aux professionnels du tourisme, qui ont démontré notre capacité à accueillir les visiteurs dans des conditions exemplaires.

Secteur clé de notre économie, le tourisme représente 7,5 % du PIB et près de 2 millions d'emplois directs et indirects. Malgré cette dynamique, le secteur peine malgré tout à recruter dans l'ensemble de ses filières. Fin 2024, 63 000 emplois restaient vacants dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Pour accompagner les entreprises du tourisme dans leurs projets d'embauche et susciter des vocations chez les candidats, le Gouvernement organise depuis 2023 la **Semaine des métiers du tourisme**. Ce moment phare de l'année met en lumière la diversité des formations et des opportunités d'emploi dans l'ensemble des filières à travers des événements organisés sur l'ensemble du territoire national. Il facilite également la rencontre entre les jeunes en âge de s'orienter (14-25 ans), les demandeurs d'emploi et les employeurs du secteur.

La 3ème édition de la **Semaine des métiers du tourisme**, que je lance aujourd'hui, bat déjà un nouveau record avec plus de 3 200 événements labellisés partout en France. C'est presque trois fois plus qu'il y a deux ans et 1 000 de plus qu'en 2024 !

Je tiens à remercier à ce titre l'ensemble des entreprises, fédérations, écoles, établissements de formation, services et opérateurs de l'Etat ainsi que les élus locaux, qui se sont mobilisés pour mettre en lumière la diversité des métiers du tourisme et les formations qui y mènent.

Alors qu'un tiers des visiteurs étrangers choisissent la France pour sa gastronomie, je suis honorée que **Nina Métayer**, élue meilleure cheffe pâtissière au monde en 2023 et en 2024, ait accepté d'être la marraine de cette édition. Son parcours est un exemple et montre que les formations d'excellence au tourisme sont accessibles à toutes et tous, quel que soit l'âge ou le niveau de qualification. Elle incarne cet art de vivre « à la française » dont les professionnels du tourisme sont les meilleurs ambassadeurs.

Hôteliers, serveurs, guides conférencières, agents de voyage, moniteurs de ski ou de plongée, cheffes de cuisine... Ils partagent toutes et tous la même passion pour leur métier et un même engagement envers l'excellence et l'accueil. Pour répondre à la croissance du secteur et à l'évolution des attentes des visiteurs, nous avons besoin de nouveaux talents qui s'engagent dans ces métiers de l'humain. Cette semaine doit permettre de susciter des vocations chez les jeunes, les personnes en recherche d'emploi ou en cours de reconversion. J'aurai le plaisir de recevoir à Bercy plus de 200 collégiens et lycéens, ce 17 mars, à l'occasion du lancement de cette 3ème édition, pour ainsi mettre en valeur la diversité des professions qui font la vitalité et la force de notre économie touristique.

SOMMAIRE

La Semaine des métiers du tourisme 2025.....	4
Présentation de la 3ème édition de la Semaine des métiers du tourisme	4
3 221 évènements labellisés dans toute la France.....	5
Nina Métayer, cheffe pâtissière distinguée Pâtissière Mondiale, marraine de la 3e édition de la Semaine des métiers du tourisme	7
Tour de France de la Semaine des métiers du Tourisme.....	8
Une semaine pour découvrir un secteur riche en opportunités.....	9
Portrait du secteur du tourisme en France.....	9
Emplois et formations.....	10

La Semaine des métiers du tourisme 2025

Faire découvrir la diversité des métiers du tourisme, susciter des vocations et créer des opportunités professionnelles pour les jeunes et les demandeurs d'emplois.

Présentation de la 3ème édition de la Semaine des métiers du tourisme

Organisée depuis deux ans par le Gouvernement, la Semaine des métiers du tourisme est aujourd'hui le rendez-vous incontournable pour valoriser l'ensemble des métiers du secteur. Imaginée dans le cadre du plan Destination France, elle a pour vocation de faire découvrir au grand public - et plus particulièrement aux jeunes en âge de choisir vers quelle voie s'orienter et aux demandeurs d'emplois - la grande diversité des professions et formations du tourisme et les nombreuses opportunités de carrière et de montée en compétences possibles, en rencontrant les professionnels de la filière.

Avec 100 millions de visiteurs internationaux accueillis chaque année, le secteur du tourisme constitue un moteur de l'économie française puisqu'il représente 7,5% du PIB et génère près de 2 millions d'emplois directs et indirects sur l'ensemble du territoire.

Malgré cette dynamique, soutenue en 2024 par le succès des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris, le secteur peine toujours à recruter. Au 3ème trimestre 2024, 59 % des projets d'emploi étaient considérés comme des recrutements difficiles à effectuer.

Lors de l'édition 2024, 2 300 événements avaient été labellisés, permettant de mettre en relation des jeunes et demandeurs d'emplois avec les professionnels du secteur. Cette année, un nombre record d'événements ont été labellisés : 3 221 événements sont proposés dans toute la France, dans les 13 régions de l'Hexagone et les 5 départements et régions d'Outre-Mer. C'est presque trois fois plus qu'il y a deux ans et 1 000 de plus qu'en 2024 !

Les objectifs de cette initiative portée par Nathalie Delattre, ministre déléguée chargée du Tourisme sont multiples :

- **Faire découvrir la grande diversité des métiers du secteur** (hébergement, restauration, transports, voyage, culture, loisirs, événementiel, commerce, tourisme sportif...);
- **Faire évoluer le regard des publics visés** - et de leur entourage sur les métiers du tourisme - les métiers du tourisme étant encore trop souvent perçus comme des emplois pénibles, peu qualifiés, précaires et de court terme ;
- **Sensibiliser les jeunes** à la grande palette de **parcours et de formations** offertes par le secteur ainsi qu'aux évolutions et montées en compétence tout au long d'une carrière professionnelle dans le secteur.

Les événements ont été labellisés selon quatre critères :

- Concerner le secteur touristique (hébergement, restauration, transports, voyage, culture, loisirs, événementiel, commerce, sport etc.);
- Se dérouler entre le 24 février et le 30 mars 2025 pour l'Hexagone, et entre le 24 février et le 27 avril 2025 pour l'Outre-mer ;
- Être ouverts au grand public, en particulier aux jeunes et/ou aux demandeurs d'emploi ;
- Être gratuits pour les participants.

Les formats d'événements sont variés. Il peut notamment s'agir de :

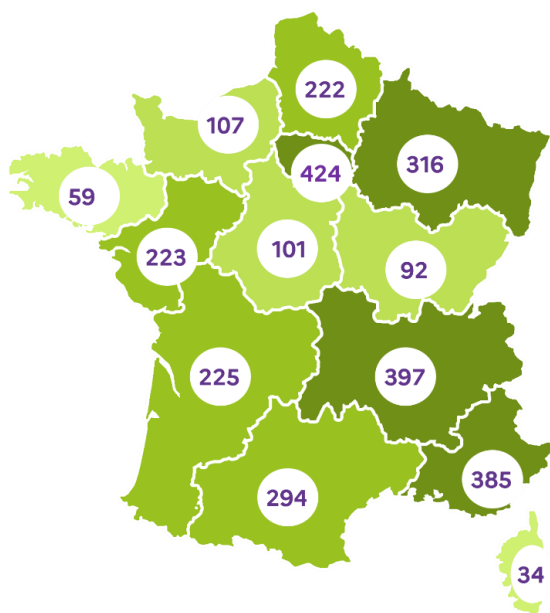
- | | |
|---|---|
| • visites d'entreprises, de sites, d'écoles du tourisme ; | • conférences / tables-rondes ; |
| • interventions en milieu scolaire ; | • mises en situation, ateliers pratiques, expositions ; |
| • journées immersives au sein des entreprises ; | • événements 100 % numériques (webinaires) ; |
| • forums de recrutement / <i>job dating</i> ; | • événements ludiques (jeux) |

Comment y participer ?

Une carte interactive recense les 3 221 événements labellisés. Il suffit ensuite de se rapprocher directement des organisateurs pour s'inscrire et y participer : [Semaine des métiers du tourisme | Direction générale des Entreprises](#)

La Semaine des métiers du tourisme est pilotée au niveau national par la Direction générale des Entreprises (DGE) du ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique, en association avec les ministères de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche ; des Outre-mer ; du Travail, de la Santé, des Solidarités et des Familles ; de la Culture ; et des Sports, de la Jeunesse et de la Vie associative. Elle mobilise également de nombreux partenaires institutionnels et professionnels : les conseils régionaux, les préfetures, les rectorats, Atout France, ADN Tourisme, Régions de France, l'Assemblée des Départements de France, l'Association nationale des élus des territoires touristiques (ANETT), France Travail, l'Union nationale des missions locales, les Chambres de commerce et d'industrie (CCI France), les Chambres de métiers et de l'artisanat (CMA France), la Confédération des acteurs du tourisme (CAT), l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) et le Groupement des hôtelleries et restaurations de France (GHR).

3 221 événements labellisés dans toute la France



Outre-Mer

103	La Réunion	24	Guyane
61	Guadeloupe	4	Nouvelle Calédonie
16	Guyane	1	Mayotte
49	Martinique		

Rendez-vous le 17 mars à Bercy pour découvrir les opportunités offertes par le secteur du tourisme en matière d'emploi et de formation

Pour lancer cette 3^{ème} édition, **Nathalie Delattre, ministre déléguée chargée du Tourisme**, convie le 17 mars 2025 plus de 200 collégiens et lycéens pour une conférence organisée à Bercy à partir de 9h30, en présence d'**Éric Lombard, ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique**, de **Nina Métayer, cheffe pâtissière française distinguée meilleure pâtissière au monde à deux reprises et marraine de cette édition**, ainsi que de plusieurs acteurs du tourisme et de l'enseignement, partenaires de l'initiative.

Au programme : des témoignages de jeunes talents en formation ou en poste dans le secteur, des quizz interactifs pour déconstruire les stéréotypes, des formats vidéo immersifs pour faire découvrir la richesse et la grande diversité des métiers.



Nina Métayer, cheffe pâtissière distinguée Pâtissière Mondiale, marraine de la 3e édition de la Semaine des métiers du tourisme

Issue d'une famille qui lui a transmis le goût des bonnes choses, c'est après une année d'échange scolaire au Mexique que Nina Métayer décide de se former à la boulangerie et la viennoiserie, avec déjà l'idée de partager ce savoir-faire français à l'international. Après un Bac littéraire et son apprentissage à La Rochelle, tout juste diplômée en boulangerie, elle poursuit son itinérance en Australie où elle exerce son métier à Melbourne. De retour en France, elle décide de poursuivre sa formation en pâtisserie à l'Ecole Ferrandi. Elle débute ensuite sa carrière dans les palaces parisiens puis développe des pâtisseries pour le groupe franco-russe Café Pouchkine.

Distinguée deux années de suite Chef Pâtissier de l'année avant l'âge de 30 ans, aujourd'hui consultante et entrepreneure, Nina Métayer a créé sa première pâtisserie digitale La Délicatiserie.

En 2023, elle est élue Pâtissière mondiale, un titre décerné par l'Union internationale des boulangers et pâtissiers (UIBC). Elle est la première femme à obtenir ce titre.

En 2024, elle reçoit une nouvelle distinction internationale avec le titre de Meilleure Pâtissière du Monde 2024 décerné par The World's 50 Best.

Artisan de cœur, Nina Métayer est désormais à la tête d'un groupe dont l'activité principale est la création de desserts.

Credit photo : Mathieu Salomé

Tour de France de la Semaine des métiers du tourisme

Nathalie Delattre, ministre déléguée chargée du Tourisme, ira à la rencontre des professionnels labellisés « Semaine des métiers du Tourisme » et des jeunes dans toute la France.

Lundi 17 mars

- Visite de l'Ecole Ferrandi avec **Nina Métayer**, marraine de cette 3^{ème} édition et **Guillaume Gomez**, ambassadeur de la gastronomie française
- Echanges avec les équipes du groupe Aéroports de Paris (ADP) et des collégiens à l'aéroport Paris-Orly sur les métiers du secteur de l'aérien

Mardi 18 mars

- Visite de l'**Ecole de cuisine et hôtelière Adrien Zeller** de Strasbourg
- Inauguration de l'**Office du tourisme de Saint-Avold Cœur de Moselle**

Mercredi 19 mars

- Rencontre et échanges sur les métiers du tourisme avec des jeunes en situation de handicap à l'**EPNAK** de Metz, établissement de réadaptation professionnelle

Jeudi 20 mars

- Rencontre avec les équipes du **Grand Hôtel des Thermes marins de Saint-Malo** et bilan des opérations de recrutement au sein de l'établissement
- Echanges avec les équipes de l'entreprise de **Brittany Ferries** sur les enjeux touristiques de la filière maritime sur le navire « Saint Malo », innovant car entièrement décarboné
- Intervention au **Congrès des Lycées hôteliers de France** auprès de **Thierry Marx**, chef et président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)
- Conférence de presse sur les enjeux liés aux logements saisonniers à la mairie de Saint-Malo

Vendredi 21 mars

- Visite de la **boulangerie pâtisserie « Le Fournil »** à La Rochelle aux côtés **Nina Métayer** et échanges avec ses équipes sur leur formation
- Visite du **Belem**, un des plus anciens trois-mâts en Europe en état de navigation dans le port de La Rochelle
- Rencontre avec les professionnels des **stands de la place de l'Emploi** à La Rochelle et visite du restaurant éphémère de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)
- **Table ronde avec les professionnels du tourisme** du département au palais des congrès de Royan
- Rencontre avec les étudiants de l'**Institut Européen de formation au Tourisme (IEFT)** de Bordeaux

Une semaine pour découvrir un secteur riche en opportunités

La France est la première destination touristique mondiale avec 100 millions de visiteurs internationaux en 2024. Cette première place est à mettre au crédit des femmes et des hommes passionnés, engagés pour faire rayonner la richesse de ses patrimoines et l'excellence de l'hospitalité à la française.

Portrait du secteur du tourisme en France¹



1^{re}

destination mondiale

100 millions de touristes étrangers (+ 2 % vs. 2023)

71 milliards d'euros générés en 2024
(+ 12 % vs. 2023)



7,5 %

du PIB français²

Plus de **2 millions** d'emplois
directs et indirects

1,46 million de salariés en 2023

1,6 milliard de nuitées en 2024

200 milliards d'euros de consommation
touristique en 2024

La France dispose de très nombreux atouts touristiques



49

biens inscrits au patrimoine
mondial par l'UNESCO



53

Grands Sites de France (dont 22
labellisés),
qui accueillent plus
de 38 millions de visiteurs



2^e

espace maritime au monde et 20
000 km de côtes incluant
l'ensemble des départements et
régions d'outre-mer pour la
majorité insulaires



9

massifs montagneux
et 1^{er} domaine skiable dans le
monde avec 350 stations



11

parcs nationaux
et **58** parcs naturels régionaux



10 000

musées, 6.000 festivals, et près
de **45.000** monuments, parcs et
jardins protégés au titre des
monuments historiques



17

vignobles de renommée
mondiale et 739 AOP/IGP/AOC
pour la gastronomie française



19 000 km

d'itinéraires cyclables aménagés
(eurovélos et véloroutes
nationales) et plus de **8 500** lieux
labellisés « accueil vélo

¹ Sources : Atout France / INSEE

² Part de la consommation touristique dans le PIB français

Emplois et formations

Un secteur pour tous les profils

Avec 2 millions d'emplois directs et indirects dont plus de 300 000 emplois saisonniers, et plusieurs dizaines de milliers de postes à pourvoir, le tourisme est un secteur qui recrute, forme et qualifie. Les métiers du tourisme sont aussi un puissant vecteur d'intégration et de promotion sociale et se caractérisent par leur très grande diversité :

- les métiers de la restauration (cuisine et service en salle),
- les métiers de l'hôtellerie et de l'hébergement (réception et services d'étages),
- les métiers liés à la valorisation de sites patrimoniaux et naturels (accueil et guidage),
- les métiers liés aux activités de loisirs (accueil, animation et technique),
- les métiers liés au transport de voyageurs (accueil, conduite et services à bord),
- les métiers liés à l'organisation des voyages (conseil et planification),
- les métiers liés à la promotion et au développement des territoires (offices de tourisme etc.),
- les métiers liés à l'organisation d'événements professionnels (salons etc.), ou de grands événements sportifs et culturels (compétitions sportives, concerts, festivals etc.),
- les métiers liés au thermalisme et au bien-être,
- pour toutes les filières, les métiers du management.

Deux tiers des emplois touristiques se concentrent dans l'hôtellerie et la restauration, ce qui n'empêche pas ce secteur de proposer des opportunités dans **plus de 300 métiers** qui évoluent en permanence au regard des enjeux numériques et environnementaux actuels : tourisme tech (ou *travel tech*), slow tourisme, écotourisme, agritourisme, tourisme de savoir-faire, etc.

Des métiers variés, pour tous les profils : témoignages en vidéos

- [Agathe, gouvernante générale à Courchevel](#)
- [Valentin, technicien de maintenance au Futuroscope](#)
- [Clémence, guide conférencière à Paris](#)



Une offre de formation diversifiée

Cette diversité des métiers fait écho à la variété des profils et compétences des salariés du secteur. Le tourisme offre, en effet, des perspectives d'accueil et d'intégration professionnelle à tous les niveaux de qualifications ainsi que des formations adaptées :

- Certificat d'aptitude professionnelle (CAP), Baccalauréat professionnel ou Brevet professionnel, Brevet de technicien supérieur (BTS), et Certificat de qualification professionnelle (CQP) pour la majorité des métiers de l'hôtellerie ou de la restauration ;
- Une offre de formation universitaire ou supérieure en matière de tourisme qui s'est significativement développée au cours des dernières années, avec la création des licences professionnelles et des masters en tourisme.

Cette pluralité des formations et de leurs formats (formation initiale ou continue) est adaptée aux besoins de tous les projets professionnels, y compris les reconversions dans le secteur.

En 2024, le **réseau des Instituts nationaux de tourisme** (ou INNTO France)³, rassemblant 5 universités françaises d'excellence (l'ESTHUA Angers, l'IREST Paris I Panthéon-Sorbonne, l'ISTHIA Toulouse Jean Jaurès, l'IAE Savoie Mont-Blanc et l'IFIS Gustave Eiffel), a été constitué afin de mutualiser les compétences et les moyens de ces établissements dans l'objectif d'augmenter leur visibilité et attractivité et de développer la Recherche et l'Innovation dans le secteur.

En outre, la **Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme (CFET)**, association créée en 2015 à l'initiative du Gouvernement, rassemble aujourd'hui des établissements de formation, des entreprises et des institutionnels du tourisme et a notamment pour vocation première de mettre en lumière à l'international les formations françaises du tourisme.

³ Le réseau des INNTO France a été créé à partir du Réseau des Écoles Universitaires de Tourisme (REUT) qui avait été lancé dans le cadre du plan Destination France.

Un secteur qui valorise les territoires et leurs patrimoines

La richesse du patrimoine français réside dans la variété de ses paysages, les traces laissées par son Histoire et la diversité de ses cultures régionales. **Consacrer sa carrière au tourisme, c'est s'engager pour un territoire, valoriser ses savoir-faire, sa nature, sa culture et ses habitants.** L'Etat agit en faveur de l'attractivité des territoires et reconnaît les efforts réalisés à l'échelle locale pour offrir les plus belles expériences à tous les touristes. Il existe en effet plusieurs labels qui attestent du travail réalisé par les acteurs locaux.

- **Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) :** Créé en 2005, ce label d'État attribué pour une durée de 5 ans a été mis en place pour distinguer des entreprises françaises artisanales et industrielles aux savoir-faire rares et d'exception, elles peuvent notamment bénéficier d'une majoration du Crédit d'Impôt Métier d'Art (CIMA). [En savoir plus](#)
- **Destination d'excellence :** Le label « Destination d'excellence » se substitue à « Qualité Tourisme » depuis mai 2024. Il est attribué aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations. Ce nouveau label renforce en particulier le niveau d'exigence en matière d'écoresponsabilité et d'information des publics en situation de handicap. [En savoir plus](#)
- **Destination pour tous (DPT) :** Un territoire labellisé DPT répond aux attentes des personnes à besoins spécifiques : personnes en situation de handicap, mais au-delà toute situation de vie (familles avec jeunes enfants, femmes enceintes, seniors, personnes en surcharge pondérale, touristes étrangers ne maîtrisant pas la langue du pays...). [En savoir plus](#)
- **Tourisme & Handicap (T&H) :** Cette marque est attribuée aux professionnels du tourisme qui s'engagent dans une démarche de qualité ciblée sur l'accessibilité aux loisirs et aux vacances pour tous. Tourisme & Handicap est attribué en fonction du type de handicap pris en charge par le professionnel candidat à la labellisation. [En savoir plus](#)
- **Maître Restaurateur :** Créé en 2007, ce titre reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leurs compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. Il s'adresse aux entreprises de la restauration indépendante. [En savoir plus](#)

Ces marques et labels sont gages d'augmentation de la fréquentation touristique et de la notoriété du territoire et *in fine* valorisent la Destination France. Les acteurs (entreprises, organismes, associations) labellisés bénéficient d'une reconnaissance nationale et internationale.

Contact presse

Direction générale des Entreprises

presse.dge@finances.gouv.fr – 01 44 97 04 49