

<b>Maison du travail des Saisonniers de Cap d'Agde - Languedoc-Roussillon</b>	
Thème	<b>Sécuriser les parcours professionnels dans le tourisme</b>
Activité/Secteur Taille/Effectif	Secteur hôtellerie et restauration
Date - période	Création en 2004
Acteurs et financeurs	Portée par la communauté d'agglomération, MEDEF, UPA, CGPME UMIH (union des métiers industries et hôtellerie), CFDT, CGT, FO, ITEPSA (agri), acteurs de l'emploi, collectivités territoriales et locales, Etat, DRTEFP, DDTEFP.
Contexte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fort retard des conditions de travail et de vie dans le secteur restauration (cf étude commandée par la CRT, conférence régionale du travail au laboratoire GRECO), idem en matière de dialogue social).</li> <li>- Besoin de faire évoluer la qualité de service et d'améliorer l'attractivité hors saison.</li> <li>- Création d'une maison du travail des saisonniers à Aigues-Mortes avec 2 commissions :               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Commission qualité de l'emploi et de vie.</li> <li>2. Commission risques professionnels.</li> </ol> </li> </ul> <p>La commission risques professionnels part du constat que 95% des restaurants n'ont pas fait de DU et demande à l'Aract d'aider les restaurants à le créer.</p>
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des actions de conseil et d'accompagnement aux employeurs et aux salariés dans le secteur du tourisme, du commerce, des services, de l'agriculture pour améliorer la qualité de vie et de travail des saisonniers.</li> <li>- Améliorer la qualité de service et l'image auprès des touristes.</li> </ul>
Conduite de l'action	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La discussion avec Les Partenaires Sociaux oriente la mission de l'Aract sur un guide d'amélioration des conditions de travail pour les restaurateurs (aide à la mise en place d'une démarche de prévention des risques professionnels).</li> <li>- En 2008, avec l'appui d'un consultant, action collective menée auprès de 10 restaurateurs pendant l'été et restitution auprès de la commission risques professionnels.</li> </ul>
Bilan, impacts et résultats	Les restaurateurs n'ont pas dégagé de temps pour les réunions collectives. Pour pouvoir poursuivre le travail, il est décidé d'innover en créant une bande dessinée (objectifs : améliorer les conditions de travail et la qualité de service).
Contacts	<p>Marie-Clotilde BOURDETTE pilote de la MST à la communauté d'agglomération – mc.bourdette@agglohm.net            Aract Languedoc-Roussillon - Emmanuel ALBERT – 04 99 52 61 40  <a href="http://www.languedoc.aract.fr">www.languedoc.aract.fr</a></p>