

CUISINIERS

> DIAGNOSTICS SUR LES MÉTIERS EN TENSION STRUCTURELLE EN PACA

ANNEXE TECHNIQUE



Précisions préalables :

La FAP S1Z40 « Cuisinier » comprend les cuisiniers et commis de cuisine. Il s'agit de professionnels qualifiés préparant des aliments destinés à être consommés dans un lieu de restauration (restaurant, hôtel-restaurant, restaurant de collectivité). La confection industrielle de plats cuisinés ne relève pas de ce métier. Cette FAP ne comprend pas les aides cuisines, ni les chefs cuisiniers, ni les apprentis cuisiniers.

ROME correspondant à cette FAP : G1602-Personnel de cuisine.

Tensions et difficultés de recrutement

Sources : Pôle emploi, Crédoc (BMO 2012-2016) ; Pôle emploi, Direccte, ORM (OEE, DEE ; Tensions structurelles 2005-2014) ; TEC, Medef (enquête, données 2015) – Traitement ORM.

- Ce métier fait partie des 54 métiers (sur 181 observés) qui apparaissent en tension structurelle sur une période de dix ans en région PACA (2005-2014), avec une **tension structurelle forte de 0,97** (contre 0,55 tous métiers).
- Tension conjoncturelle en 2015 (sur offres diffusées par Pôle emploi)* : 0,88.
- Tension conjoncturelle encore plus élevée dans les départements 05 et 06.
- D'après l'enquête sur les besoins de main-d'œuvre (BMO 2016), il fait partie des métiers qui concentrent le plus de projets de recrutement en PACA et qui rassemblent les plus fortes difficultés de recrutements, exprimées *a priori* par les employeurs, et cela de manière structurelle :
 - **5 868 projets de recrutement en 2016** (9^e métier le plus recherché sur 197).
 - Un nombre de projets qui augmente constamment et de manière importante depuis quelques années. En un an : + 468 projets (+ 9 %).
 - Des recrutements jugés difficiles supérieurs à l'ensemble tous métiers (52 % contre 34 %) et qui s'inscrivent dans la durée (67 % en 2012 contre 46 %).
 - Des projets saisonniers très majoritaires (75 % contre 49 %).
- D'après l'enquête TEC sur l'année 2015, au niveau régional, ce métier apparaît également parmi ceux rencontrant le plus de difficultés de recrutement :
 - Davantage de difficultés à pourvoir un poste (62 % contre 34 % tous métiers).
 - Une part élevée de postes non pourvus (21 % contre 15 %).

* Offres diffusées par Pôle emploi : offres déposées à Pôle emploi ajoutées aux offres des partenaires. Le niveau de qualification ne pouvant pas être détaillé dans les offres partenaires, cette tension conjoncturelle est « approchante » car elle ne correspond pas toujours à la FAP mais à l'ensemble des ROME qui la composent, sans distinguer le niveau de qualification. Calcul de la tension = $(\frac{1}{4} \times \text{cumul offres} / \text{cumul entrées au chômage}) + (\frac{3}{4} \times \text{cumul offres} / \text{moyenne DEFM})$, sur l'année 2015. Métier dit en tension : métier pour lequel le ratio de tension est supérieur ou égal à 0,75.

DIAGNOSTICS RÉALISÉS
EN PARTENARIAT AVEC :



Diagnostics sur les métiers en tension
structurelle en PACA – Juillet 2016

Directeur de publication : Philippe Guy
Réalisation : ORM



Offres d'emploi

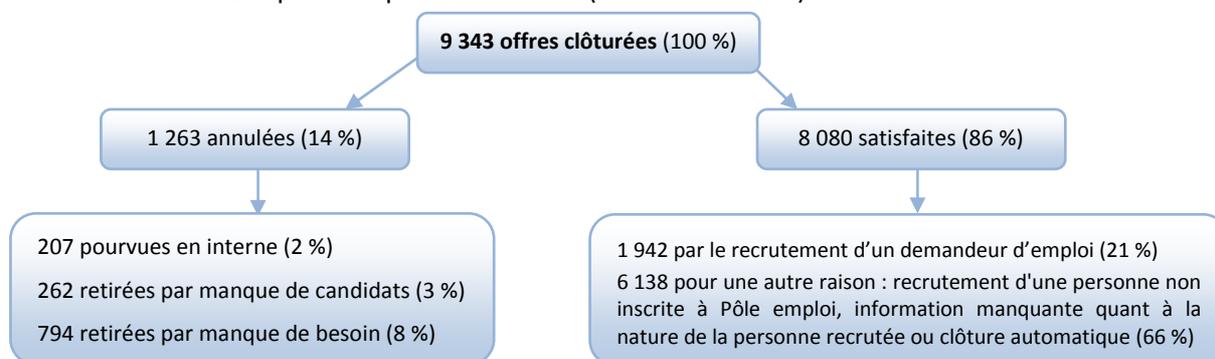
Source : Pôle emploi, Direccte (offres d'emploi enregistrées OEE, cumul annuel 2015) – Traitement ORM.

- **9 361 offres d'emploi enregistrées en 2015** par Pôle emploi (soit 4 % de l'ensemble des offres).
- Une majorité de CDD de six mois ou moins (52 % contre 35 % tous métiers). Plus précisément : 27 % de contrats de quatre à six mois (15 %) ; 21 % de 1 à 3 mois (15 %) ; 4 % de moins d'un mois (5 %).
- Une grande majorité de postes qualifiés (78 % d'employés ou d'ouvriers qualifiés contre 54 %).
- Des offres qui exigent d'avoir une expérience professionnelle dans le métier : 56 % demandent une expérience d'au moins deux ans.
- Une majorité d'offres émanant de TPE (63 % contre 55 %).
- 75 % dans le secteur « Hébergement et restauration » (en restauration traditionnelle, majoritairement).

Motifs de clôture des offres

Source : Pôle emploi (offres d'emploi clôturées, cumul annuel 2015) – Traitement ORM.

- Une grande majorité d'offres satisfaites (principalement suite à une clôture automatique).
- 3 % d'offres retirées par manque de candidats (2 % tous métiers).



Profil des demandeurs d'emploi

Source : Pôle emploi, Direccte (DEFM ABC au 31.12.2015) – Traitement ORM.

- **9 543 demandeurs d'emploi à fin décembre 2015** (soit 2 % de la demande d'emploi totale).
- Majoritairement des hommes (72 % contre 51 % pour l'ensemble des demandeurs d'emploi).
- Une part importante de jeunes de moins de 30 ans (39 % contre 28 %).
- Une très grande majorité de demandeurs d'emploi expérimentés : 88 % ont au moins deux ans d'expérience dans le métier (contre 76 %).
- 60 % ont un niveau CAP-BEP (contre 36 %).
- Une grande majorité d'employés et d'ouvriers qualifiés (79 % contre 61 %).
- Une plus faible ancienneté d'inscription à Pôle emploi : 70 % inscrits depuis moins d'un an contre 58 %.

Caractéristiques de l'emploi (contrats, secteurs, taille entreprise...)

Sources : Insee (RP 2012) ; Insee (DADS 2012) – Traitement ORM.

- **18 688 cuisiniers en emploi** (soit 1 % de l'emploi régional en 2012).
- Une évolution à la baisse : - 2,5 % entre 2007 et 2012 (+ 1,7 % tous métiers).
- Très majoritairement des emplois sans limite de durée (CDI, fonctionnaires) : 78 % contre 73 %.
- Mais plus fréquemment des emplois à durée limitée (CDD, contrats aidés) : 17 % contre 10 % tous métiers ; et une part plus importante d'apprentis : 5 % contre 2 %. *[Cependant, les apprentis cuisiniers ne sont pas pris en compte dans cette famille professionnelle.]*

- 82 % travaillent à temps complet (même part tous métiers confondus).
- Forte concentration dans le secteur « Hébergement et restauration » (87 %).
- Une concentration dans les TPE (59 % dans des entreprises de moins de dix salariés contre 26 %).

Profil et formation des actifs en emploi

Sources : Insee (RP 2012) ; Insee (Enquête emploi continue 2008-2012) ; Insee Analyses, n° 28, mars 2016 – Traitement ORM.

- Des emplois majoritairement masculins (70 % d'hommes contre 52 % tous métiers).
- Une part importante de jeunes de moins de 30 ans (31 % contre 19 % tous métiers).
- Leur famille professionnelle élargie S1Z (qui comprend les apprentis cuisinier et les chefs cuisiniers notamment) présente un taux de retrait pour fin de carrière professionnelle de 11,7 % entre 2016 et 2020 (14 % tous métiers).

Lien avec la formation :

- Prépondérance des diplômés d'un niveau CAP-BEP (46 % contre 24 % tous métiers).
- Une part importante de non-diplômés (28 % contre 19 %).
- Le niveau de diplôme le plus souvent détenu par les actifs en emploi est le même entre les seniors et les juniors : 44 % des 50 ans et plus ont un niveau CAP-BEP, contre 43 % chez les moins de 30 ans. Toutefois, le niveau s'est élevé : 39 % de non-diplômés chez les 50 ans et plus contre 24 % chez les jeunes, ces derniers étant plus souvent titulaires d'un diplôme de niveau bac (24 % contre 10 % chez les seniors). Ces écarts sont plus importants que ceux observés pour l'ensemble des métiers.
- 52 % des actifs en emploi dans ce métier ont un diplôme de la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation, cuisine ».

Caractéristiques des formations et des formés

Sources : EN, Draaf, Drees, Conseil régional, AFPA, Pôle emploi, Direccte (base ORM, effectifs en formation 2013) – Traitement ORM.

- Au niveau national, 24 certifications visent le métier de cuisinier, dont 13 issues de ministères (Éducation nationale, Agriculture, Emploi), huit issues de chambres consulaires ou autres organismes de formation et trois de branches professionnelles (CQP), ainsi qu'une habilitation.
- Au niveau régional en 2013, **2 193 personnes préparent une des huit certifications qui visent ce métier** (tous niveaux, tous dispositifs confondus).
- Parmi elles, 88 % sont dans la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation, cuisine ».
- Uniquement sur des formations de niveaux CAP-BEP ou bac : chacun de ces niveaux regroupent 50 % des formés.
- 38 % en formation initiale-voie scolaire ; 34 % en apprentissage ; 19 % en formation continue des demandeurs d'emploi ; 8 % en contrat de professionnalisation.
- Importance de l'apprentissage au niveau CAP-BEP (52 % des formés sur ce niveau).
- Importance de la voie scolaire (51 %) et de la formation continue de demandeurs d'emploi (28 %) au niveau bac.
- Les principales certifications visant le métier de cuisinier et appartenant à filière « Agroalimentaire, alimentation, cuisine » sont :
 - CAP cuisine (915 formés, soit 42 %).
 - Bac pro cuisine (717 formés, soit 33 %).
 - MC (niveau CAP-BEP) cuisinier en desserts de restaurant (132 formés, soit 6 %).
 - BP cuisinier (124 formés, soit 6 %).

Insertion à l'issue des formations

Source : ORM (enquête sur les sortants SPRFPA de formations de niveau CAP-BEP ou bac, année 2015, 2 ans après la formation).

Zoom sur les sortants de la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation, cuisine » :

- Cette filière regroupe 6 % de l'ensemble des enquêtés. 94 % des enquêtés inscrits dans la filière ont suivi une formation de niveau CAP-BEP (67 % toutes filières). 90 % ont obtenu la certification préparée (84 % toutes filières).
- Durant les deux années après la sortie de formation, 56 % des sortants de cette filière ont un parcours marqué par l'emploi (55 % toutes filières).
- Mais les parcours sont davantage marqués par le chômage ou l'inactivité (37 % contre 28 %).
- Situation deux ans après : 61 % sont en emploi, 23 % en recherche d'emploi, 11 % en situation d'inactivité professionnelle et 4 % à nouveau en formation (respectivement 59 %, 27 %, 6 %, 8 %).
- Parmi ceux en emploi deux ans après la formation, 56 % exercent le métier de cuisinier ; 77 % estiment que leur emploi est en lien avec la formation suivie (68 % toutes filières).
- 69 % estiment que la formation a tout à fait répondu à leurs attentes (66 %).
- 59 % pensent que la formation est tout à fait un atout pour trouver un emploi (47 %).

Source : Pôle emploi.

- Le taux d'accès à l'emploi six mois après la fin d'une formation financée ou rémunérée par Pôle emploi pour le métier de cuisinier (Formacode, domaine de formation « 42752-Cuisine ») est de 54 % (55 % pour l'ensemble).

Autres sources mobilisées

- Dares, « Portraits statistiques des métiers 1982-2014 », *Synthèse.Stat'*, n° 19, mars 2016.
- France Stratégie, Dares, « Les métiers en 2022 », avril 2015.
 - « Portés par des modes de consommation privilégiant les services et les loisirs, les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation devraient continuer à progresser au cours des prochaines années. À l'exception des patrons ou cadres, et dans une moindre mesure des bouchers, charcutiers et boulangers, les personnes exerçant un métier de l'hôtellerie, de la restauration ou de l'alimentation sont plutôt jeunes et devraient être proportionnellement moins concernées par les départs en fin de carrière. »
 - « Plus présents dans les métiers de l'alimentation, les apprentis représentent sur les dernières années environ 5 % des effectifs de cuisiniers et aides de cuisine et, surtout, près de 12 % des effectifs de bouchers, charcutiers et boulangers, contre à peine 1,4 % dans l'ensemble des métiers. Si l'apprentissage facilite l'insertion des jeunes dans l'emploi, nombre d'entre eux quittent cependant le secteur pour d'autres activités, pendant la période d'apprentissage ou peu après. La question de la fidélisation des salariés se pose en effet de façon récurrente dans ces métiers, soumis à des conditions de travail, d'horaires ou de salaire peu favorables, et pour lesquels les lieux d'exercice, souvent des zones touristiques ou des centres urbains, peuvent se trouver éloignés des lieux de résidence. (...) Ainsi, en 2010-2012, 27 % des cuisiniers ont intégré leur entreprise depuis moins d'un an contre seulement 15 % de l'ensemble de la population en emploi. Ce métier continuera donc à offrir des opportunités d'insertion et de promotion à des jeunes ayant terminé leur formation initiale ou en cours d'études. Ayant une forte composante saisonnière, il peut constituer des emplois transitoires pour certains jeunes, qui attendent de trouver de meilleures conditions de travail et d'emploi dans d'autres domaines professionnels. »
- Insee, Direccte, « Départs à la retraite : quatre secteurs à forts enjeux », *Insee Analyses*, n° 28, mars 2016.
- Insee, Direccte, « Emplois saisonniers : 174 000 contrats salariés et 30 000 missions d'intérim », *Insee Analyses*, n° 30, avril 2016.
- ORM, « Diplômes des seniors et des juniors : quelles évolutions dans les métiers en PACA ? », *Questions métiers*, « En ligne », n° 4, mars 2014.