



CUISINIERS

> DIAGNOSTICS SUR LES MÉTIERS EN TENSION STRUCTURELLE EN PACA



Le présent diagnostic porte sur le métier de cuisinier. Avec **18 700 emplois** en PACA, des contrats à durée limitée fréquents et une part importante de jeunes, il fait partie des métiers identifiés **en tension structurelle forte sur dix ans**, sur le marché du travail régional. Il cumule, par ailleurs, des **tensions conjoncturelles** et des **difficultés de recrutement**, pressenties par les employeurs interrogés en 2016 sur leurs intentions d'embauche.

Ce diagnostic mobilise un ensemble d'informations régionalisées portant sur plusieurs dimensions : marché du travail, emploi, formation, insertion... Il permet notamment d'identifier des causes de difficultés de recrutement et propose plusieurs perspectives opérationnelles qui devront être confrontées à l'expertise des acteurs socio-économiques. Ce diagnostic a été réalisé en partenariat avec Pôle emploi et en collaboration avec le service études de la Direccte et le service ingénierie du Conseil régional (DFA).

Principaux constats

De forts volumes d'emplois et d'offres

Un niveau CAP-BEP prégnant et une filière de formation ciblée

Une élévation de la part des diplômés d'un bac chez les jeunes actifs en emploi

Une rotation importante de la main-d'œuvre sur le marché du travail

Des contrats à durée limitée fréquents dans l'emploi comme sur le marché du travail

Une forte concentration des emplois dans les TPE

Perspectives opérationnelles

Maintenir l'offre de formation sur des volumes importants et sur des niveaux CAP-BEP et bac

Accompagner les TPE sur le volet RH, notamment en termes d'amélioration des conditions de travail et de fidélisation de la main-d'œuvre

<p>Tensions et difficultés de recrutement ^{1,2}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des tensions structurelles sur longue période (2005-2014) et conjoncturelles en 2015 • Des tensions conjoncturelles plus élevées dans les départements 05 et 06 • 5 870 projets de recrutement (9^e métier le plus recherché) et des projets en augmentation depuis plusieurs années • Mais 52 % de projets jugés <i>a priori</i> difficiles par les employeurs • Majoritairement des projets saisonniers (75 %)
<p>Offres d'emploi enregistrées à Pôle emploi et motifs de clôture des offres ^{3,4}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 9 360 offres d'emploi enregistrées en 2015 (soit 4 % des offres) • En majorité sur des contrats courts (6 mois ou moins) et au sein de TPE • Une main-d'œuvre qualifiée (employés et ouvriers qualifiés) et expérimentée recherchée • 3 % d'offres retirées faute de candidats (comme tous métiers)
<p>Profil des demandeurs d'emploi ⁵</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 9 540 demandeurs d'emploi fin 2015 (soit 2 % des demandeurs) • Une part importante de jeunes de moins de 30 ans (39 %) • Des demandeurs d'emploi en grande majorité qualifiés (employés et ouvriers) et expérimentés • 60 % ont un niveau CAP-BEP • Une ancienneté d'inscription à Pôle emploi relativement faible (70 % inscrits depuis moins d'un an)
<p>Caractéristiques de l'emploi (contrats, secteurs, taille entreprise...) ^{6,7}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 18 700 cuisiniers en emploi (soit 1 % de l'emploi régional) • Un volume d'emploi en baisse entre 2007 et 2012 (- 2,5 % contre + 1,7 %) • Majoritairement des emplois en CDI (78 %) mais des emplois à durée limitée fréquents • Des emplois concentrés dans les TPE (59 %)
<p>Profil et formation des actifs en emploi (lien emploi-formation...) ^{6,8}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une part importante d'hommes (70 %) et de jeunes de moins de 30 ans (31 %) • Une part importante de diplômés d'un CAP-BEP (46 %) et de non-diplômés (28 %) • Mais une élévation notable de la part des diplômés d'un bac chez les jeunes actifs • 52 % des professionnels ont un diplôme de la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation, cuisine »
<p>Caractéristiques des formations et des formés ⁹</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 190 personnes préparent une formation certifiante qui vise le métier • 88 % dans la filière « Agroalimentaire, alimentation, cuisine » • Uniquement sur des formations de niveau CAP-BEP ou bac • Un tiers en apprentissage
<p>Insertion à l'issue des formations ^{10,11}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ans après une formation certifiante financée par la Région (niveau CAP-BEP ou bac) de la filière « Agroalimentaire, alimentation, cuisine » : 61 % des enquêtés sont en emploi ; 69 % estiment que cette formation a répondu à leurs attentes et 59 % qu'elle est un atout pour trouver un emploi • 6 mois après une formation financée ou rémunérée par Pôle emploi (tous dispositifs), du domaine de formation « Cuisine » : 54 % des stagiaires sont en emploi

SOURCES MOBILISÉES :

¹Pôle emploi, Direccte, ORM (Tensions 2005-2014) ; ²Pôle emploi (BMO 2016) ; ³Pôle emploi, Direccte (OEE 2015) ; ⁴Pôle emploi (offres clôturées 2015) ; ⁵Pôle emploi, Direccte (DEFM ABC au 31.12.2015) ; ⁶Insee (RP 2012) ; ⁷Insee (DADS 2012) ; ⁸Insee (Enquête emploi continue 2008-2012) ; ⁹EN, Draaf, Drees, Conseil régional, AFPA, Pôle emploi, Direccte (base ORM, effectifs en formation 2013) ; ¹⁰ORM (enquête sortants SPRFPA, année 2015, 2 ans après la formation) ; ¹¹Pôle emploi.

DIAGNOSTICS RÉALISÉS
EN PARTENARIAT AVEC :



Diagnosics sur les métiers en tension structurelle en PACA – Juillet 2016
Directeur de publication : Philippe Guy
Réalisation : ORM



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

