

# LES MÉTIERS

## DE L'EMPLOI À LA FORMATION



HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

**EMPLOYÉS ET AGENTS DE MAÎTRISE DE L'HÔTELLERIE  
ET DE LA RESTAURATION**



**QUELLE EST LA FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER EN RÉGION ?**

Projet financé avec le concours de l'Union européenne  
avec le Fonds social européen.

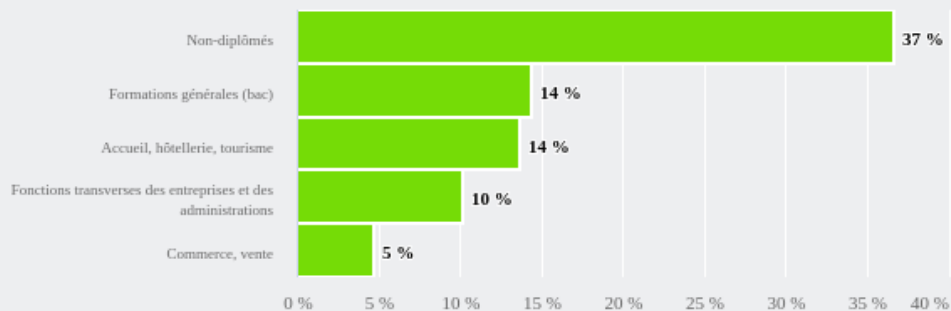




## FILIÈRES DE FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER

**37 %**

des personnes exerçant ce métier ne sont diplômées d'aucune filière



**39 %**

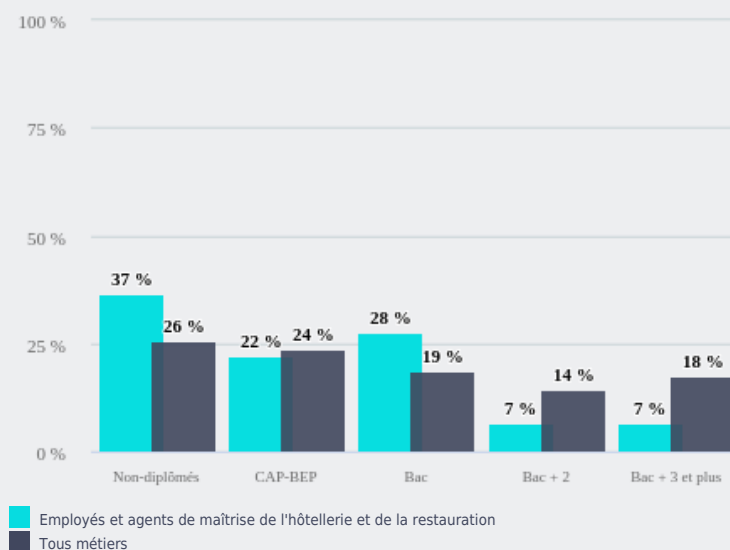
des personnes exerçant ce métier ont une formation professionnelle <sup>1</sup>  
(56 % tous métiers)



## NIVEAU DE FORMATION

**37 %**

des personnes exerçant ce métier sont non-diplômées

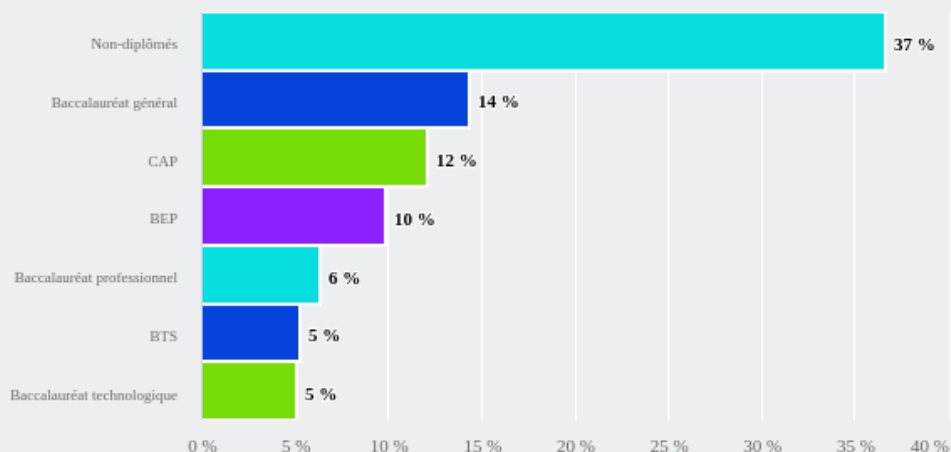




## PRINCIPAUX TYPES DE CERTIFICATION

**37 %**

des personnes exerçant ce métier sont non-diplômées

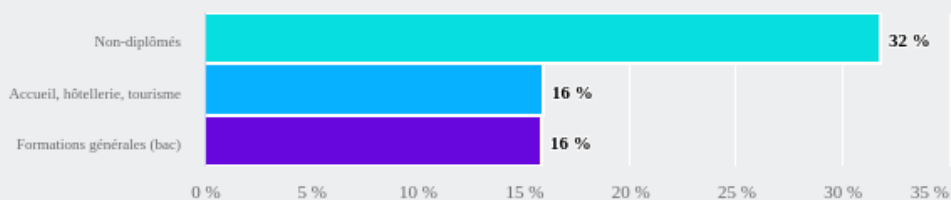


Formation des personnes exerçant ce métier, ayant moins de 11 ans d'ancienneté sur le marché du travail

## FILIÈRE DE FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER AYANT MOINS DE 11 ANS D'ANCIENNETÉ

**32 %**

des personnes exerçant ce métier et ayant moins de 11 ans d'ancienneté ne sont diplômées d'aucune filière

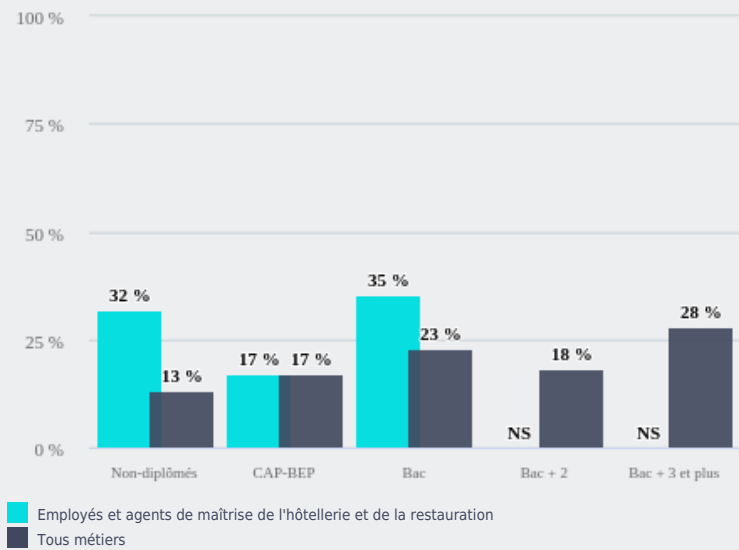




### NIVEAU DE FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER AYANT MOINS DE 11 ANS D'ANCIENNETÉ

35 %

des personnes exerçant ce métier et ayant moins de 11 ans d'ancienneté ont un niveau bac



Sources : Insee - Enquêtes emploi en continu - Traitement Carif-Oref Provence - Alpes - Côte d'Azur.

#### Notes :

1 Toutes les certifications sont considérées comme professionnelles, hormis le certificat d'études primaires, le brevet des collèges, les bacs généraux et technologiques, le DEUG et la licence générale.