

## LES MÉTIERS DE L'EMPLOI À LA FORMATION



HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

**CUISINIERS**



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

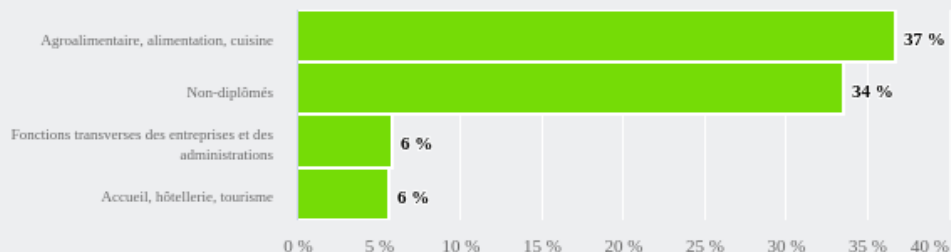
Projet financé avec le concours de l'Union européenne  
avec le Fonds social européen.



## FILIÈRES DE FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER

**37 %**

des personnes exerçant ce métier sont diplômées de la filière "Agroalimentaire, alimentation, cuisine"



**60 %**

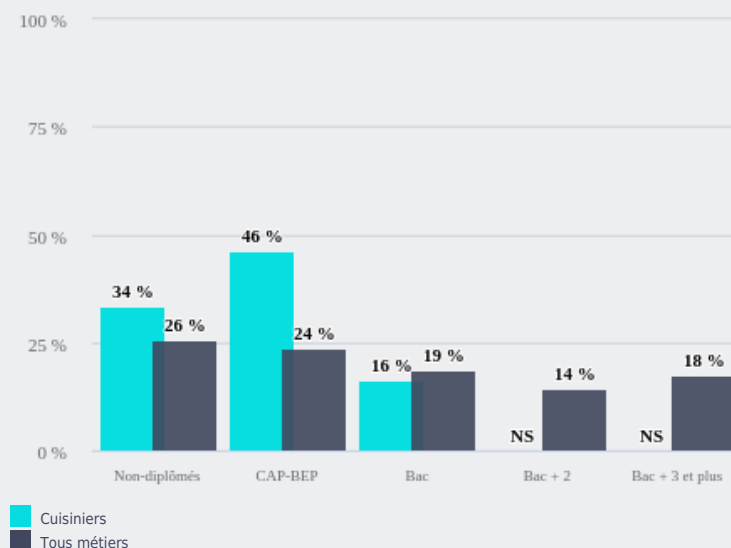
des personnes exerçant ce métier ont une formation professionnelle <sup>1</sup>  
(56 % tous métiers)



## NIVEAU DE FORMATION

**46 %**

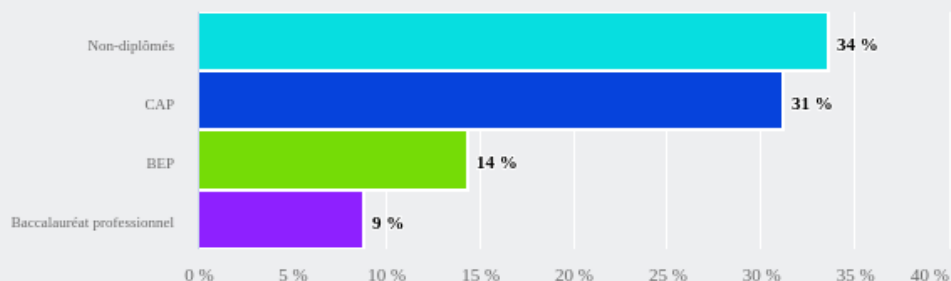
des personnes exerçant ce métier ont un niveau CAP-BEP





## PRINCIPAUX TYPES DE CERTIFICATION

**34 %** 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

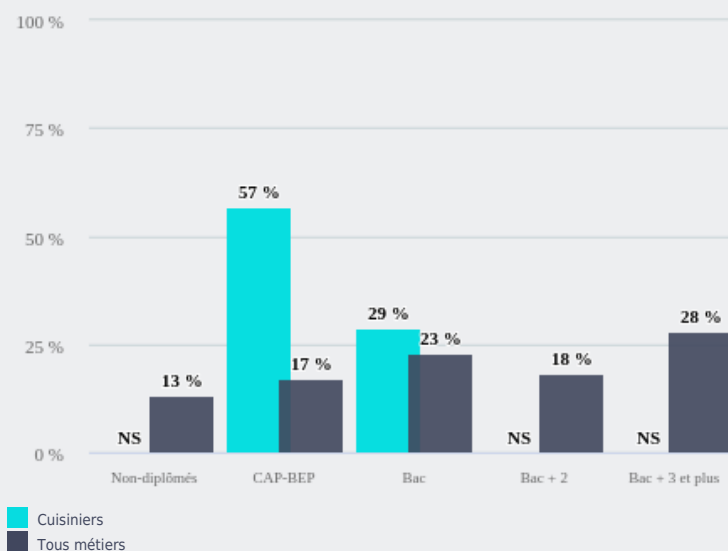
## FILIÈRE DE FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER AYANT MOINS DE 11 ANS D'ANCIENNETÉ

**59 %** des personnes exerçant ce métier et ayant moins de 11 ans d'ancienneté sont diplômées de la filière "Agroalimentaire, alimentation, cuisine"

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

**57 %**

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





 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.