

# LES MÉTIERS

## DE L'EMPLOI À LA FORMATION



HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

**BOUCHERS, CHARCUTIERS, BOULANGERS**



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

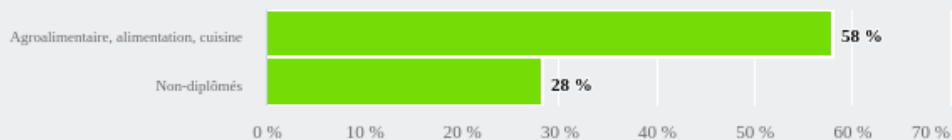
Projet financé avec le concours de l'Union européenne  
avec le Fonds social européen.



## FILIÈRES DE FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER

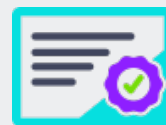
**58 %**

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



**69 %**

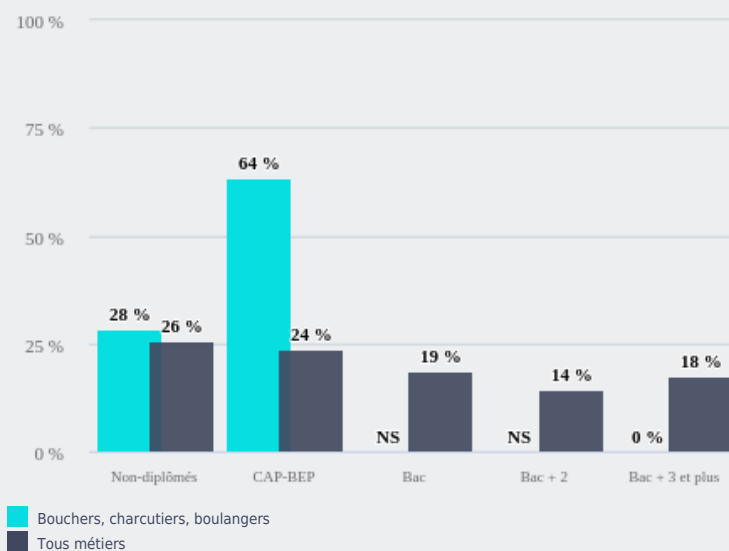
des personnes exerçant ce métier ont une formation professionnelle <sup>1</sup>  
(56 % tous métiers)



## NIVEAU DE FORMATION

**64 %**

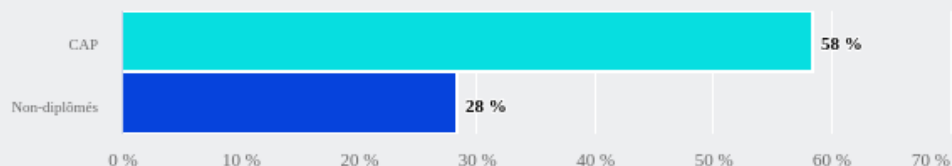
des personnes exerçant ce métier ont un niveau CAP-BEP



## PRINCIPAUX TYPES DE CERTIFICATION

**58 %**

des personnes exerçant ce métier ont un "CAP"



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

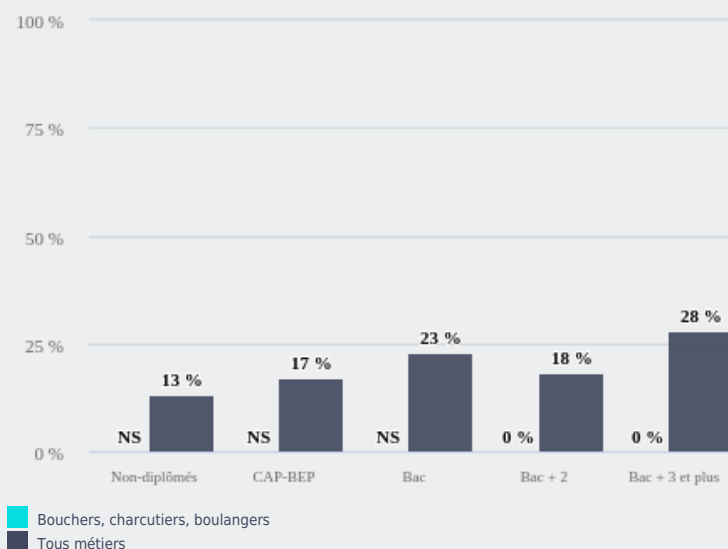
**90 %**

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

**0 %**

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



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.