

LES MÉTIERS

DE L'EMPLOI À LA FORMATION



HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

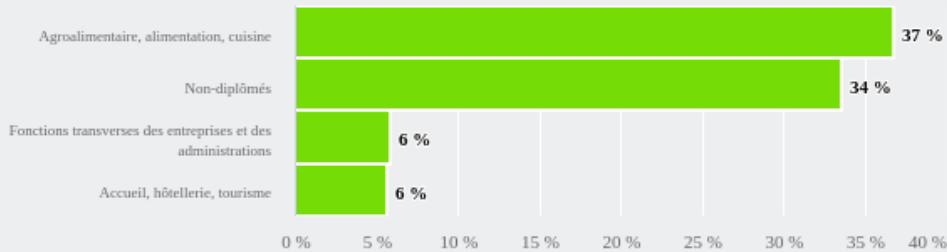
CUISINIERS**QUELLE EST LA FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER EN RÉGION ?**Projet financé avec le concours de l'Union européenne
avec le Fonds social européen.



FILIÈRES DE FORMATION DES PERSONNES EXERÇANT CE MÉTIER

37 %

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



60 %

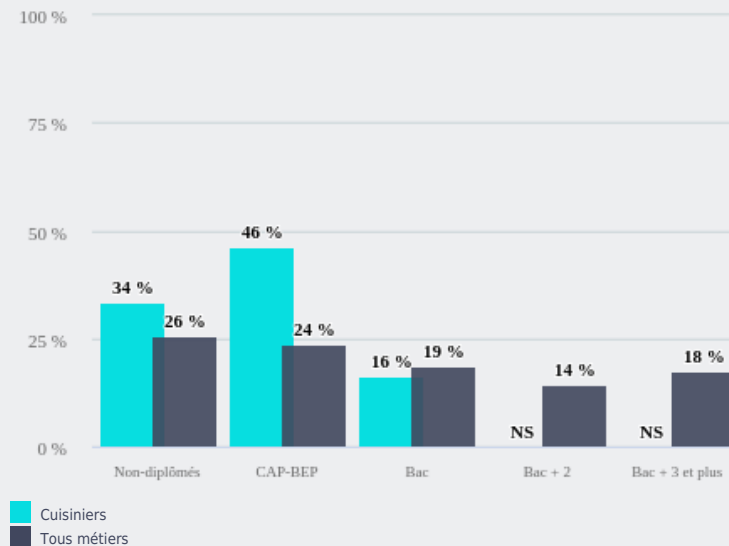
des personnes exerçant ce métier ont une formation professionnelle ¹ (56 % tous métiers)



NIVEAU DE FORMATION

46 %

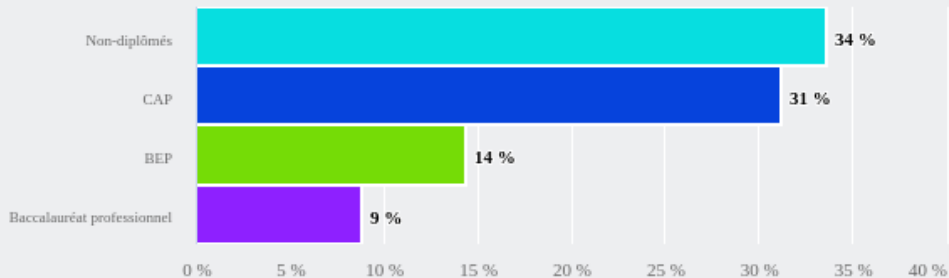
des personnes exerçant ce métier ont un niveau CAP-BEP





PRINCIPAUX TYPES DE CERTIFICATION

34 % des personnes exerçant ce métier sont non-diplômées



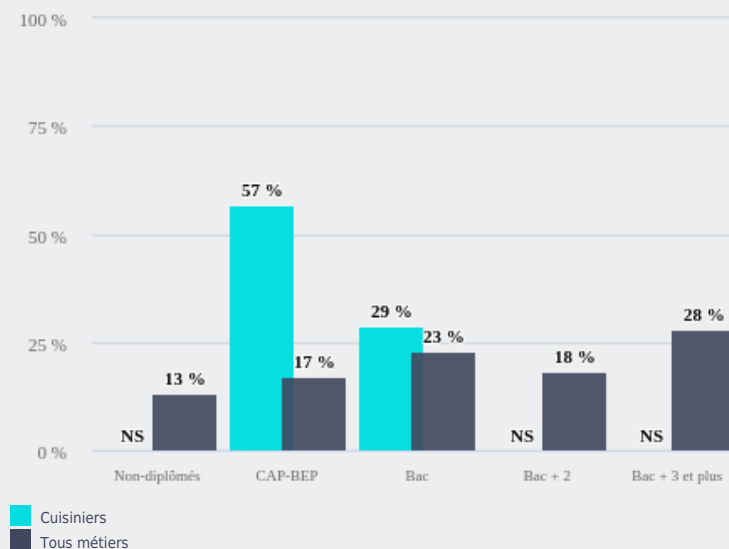
Formation des personnes exerçant ce métier, ayant moins de 11 ans d'ancienneté sur le marché du travail

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



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.