

CAHIERS DE L'OBSERVATOIRE  
2023

# Métiers stratégiques

Contrat régional de filière hôtellerie  
restauration tourisme

CRF

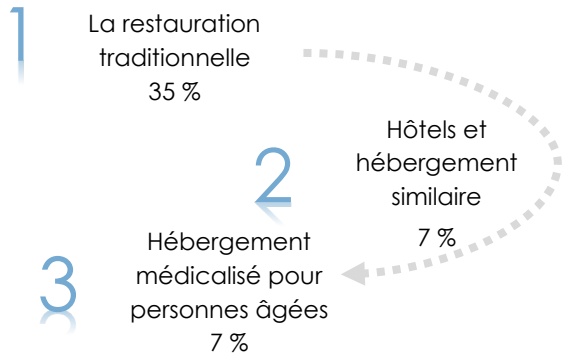


## Cuisinier





## Principaux secteurs employeurs



### Profil des actifs

**32 %** de femmes (49 % tous métiers confondus)

**44 %** ont entre 26 et 44 ans et moins (43 % tous métiers confondus)

**52 %** ont un niveau CAP (26 % tous métiers confondus)

**Le cuisinier** exerce son métier dans divers établissements comme les restaurants traditionnels, les collectivités ou encore les hôtels. Il travaille en horaires décalés, les week-ends et les jours fériés. Les normes d'hygiène et de sécurité constituent un enjeu majeur pour ce métier afin de préserver la santé des consommateurs.

**Au-delà de l'aspect gustatif**, il s'intéresse à l'aspect visuel des produits, principalement dans la restauration traditionnelle. En collectivité, le cuisinier veille à la qualité des repas, la préparation, ainsi qu'aux restrictions alimentaires.

**La rémunération** varie selon l'ancienneté du cuisinier et la renommée de l'établissement. Les pourboires participent également à l'augmentation du pouvoir d'achat du cuisinier.

### Typologie des contrats de travail

CDI

**79 %**

Temps plein

**85,5 %**

### Salaire mensuel net médian

**1 500 euros**



## Conditions de travail

Le cuisinier exerce principalement à **temps plein** et **en coupure** afin de respecter les horaires de restauration. Ces derniers peuvent s'allonger lors de fortes affluences ou lors de la pleine saison (juillet-août).

**Dans la restauration traditionnelle**, le cuisinier embauche à partir de 7 heures. Bien que cela puisse différer en fonction des établissements. Les missions assignées au cuisinier consistent à préparer les aliments, réaliser les recettes (élaborées par le chef cuisinier). Il déjeune avec la brigade aux alentours de 11 heures, puis il dresse les assiettes durant le service et nettoie la cuisine. Il débauche à partir de 15 heures, bien que cela dépende des clients. Il reprend le service vers 17 heures et effectue la préparation des produits. Il dine avec la brigade avant de reprendre le service du soir. Les missions de ce professionnel sont multiples et propres à chaque établissement. Elles diffèrent selon la taille, le type d'établissement, la gastronomie proposée, ou encore l'organisation de l'établissement.

**En collectivité**, le cuisinier exerce également en horaires décalés et en coupure. L'une des caractéristiques de la collectivité est de préparer de grandes quantités pour différents publics. Il doit connaître les besoins nutritionnels des clients ainsi que les restrictions alimentaires. Le cuisinier doit être organisé et savoir gérer les stocks.

**Le temps de travail** varie également en fonction **des horaires de l'entreprise**, ainsi que de **l'organisation**. Le cuisinier peut également **travailler en service continu** grâce à une seconde brigade qui prend la relève, ou si l'établissement n'ouvre que le midi.

**Le cuisinier peut être promu au rang de chef cuisinier** ou **manager**, auxquels cas ces missions sont différentes. Le premier sélectionne les produits auprès des producteurs/fournisseurs, négocie les tarifs et élabore les recettes. Le second dirige une brigade et gère l'aspect financier et managérial.

# Le recrutement

## Perspectives de recrutement à court terme

**Les projets de recrutement** concernent principalement les **départements côtiers** :

La Gironde **2 190**

La Charente-Maritime **1 530**

Les Landes **1 150**

Les projets de recrutements sont également importants dans les **Pyrénées-Atlantiques (1 110)** et en **Dordogne (580)**.

**Les difficultés de recrutement** concernent :

La Haute-Vienne **89 %**

Les Landes **87 %**

La Charente-Maritime **86 %**

**51 % de projets saisonniers dans les départements** :

De Dordogne **69 %**

Des Landes **67 %**

De Charente-Maritime **64 %**



## Perspectives de recrutement à moyen et long termes

**Les employeurs recrutent plus de 800 postes** chaque année pour le métier de cuisinier, soit 2,6 % de l'effectif initial.

**Sur les 7 ans à venir**, on estime à 2 200 le nombre d'entrées dans le métier en Nouvelle-Aquitaine.

## Les employeurs rencontrent des difficultés en raison :

- **De la pénurie de logement**, un frein notamment pour le recrutement de saisonniers. Les employeurs tentent de se rapprocher de campings.
- **Des horaires décalés**. Les employeurs créent parfois des postes en horaires continus et constituent deux brigades afin de ne pas imposer de coupure.
- **La rémunération** joue un rôle essentiel dans le recrutement. L'inflation conduit les professionnels à exprimer le besoin d'une rémunération plus élevée.

## Canaux de recrutement

Le vivier des demandeurs d'emploi, la cooptation, l'apprentissage ou encore la fidélisation de salarié d'une année sur l'autre (lors des embauches saisonnières) constituent les différents canaux de recrutement.

## Les offres d'emploi déposées

**Les entreprises** du secteur ont déposé **14 000 offres d'emploi** en 2022, principalement **en restauration traditionnelle** (6 115), dans des hôtels et hébergement similaire (1400) et dans les agences de travail temporaire (1 000). Plus de la moitié de ces offres sont **des CDI** et plus d'un quart des CDD de 4 à 6 mois.

**Le personnel de cuisine est principalement recherché** en 2022, particulièrement en Gironde et dans les Pyrénées-Atlantiques.

## Les compétences recherchées

**Le respect** des normes d'hygiène

**La connaissance des différentes techniques** de cuisine

**La créativité**

**Le dynamisme**

**L'adaptabilité**

## Les avantages

**Les offres d'emplois** abondantes

**Métier passion/créatif**

**Travailler** à l'internationale

**La satisfaction** des clients

## Les contraintes

**Les troubles** musculo-squelettiques

**La conciliation** vie professionnelle et personnelle

**Le stress**

## Les enjeux à venir

**Les produits en circuits courts** sont très appréciés des clients. Les adeptes de ce mode de consommation préfèrent des produits frais, proche de chez eux, avec très peu d'intermédiaires.

**Le respect des restrictions alimentaires** : bon nombre de personnes sont allergiques, intolérantes, et certains ont fait le choix d'être végétariens. Les professionnels s'adaptent aux nouveaux modes de vie et de consommation.

**Les jeunes professionnels** se forment de plus en plus à l'étranger. La mondialisation conduit les nouvelles générations à explorer les différentes cuisines du monde.

**Le développement durable** intéresse les professionnels. Ils gèrent les déchets différemment, les recyclent ou les réutilisent. Les professionnels proposent également des « doggybag » afin d'éviter le gaspillage.

**L'inflation des matières premières** est une inquiétude pour les professionnels qui doivent augmenter les prix et craignent de perdre des clients.

# Formation

Près de 430 formations sont proposées en Nouvelle-Aquitaine. Les principales formations suivies par les apprenants sont le CAP Cuisine et le Bac professionnel Cuisine. Ces formations sont attractives dans la mesure où il y a davantage de vœux que de capacité d'accueil en 2023 (Affelnet), principalement réalisés par des hommes. Il existe également 40 sessions de formation du PRF pour les demandeurs d'emplois, 360 candidatures ont été retenues.

## Apprentissage

1 824 inscrits au 31/12/2022



### Principales formations suivies

- CAP Cuisine
- CAP Production et service en restaurations
- Brevet professionnel Arts de la cuisine
- Bac pro Cuisine
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant.

## Voie scolaire

1 904 inscrits au 31/12/2022



### Principales formations suivies

- Bac pro Cuisine
- CAP Cuisine
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP Production et service en restauration
- Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- BTS Management en hôtellerie – restauration option B : management d'unité de production culinaire

Les jeunes professionnels n'hésitent pas à partir se former à l'étranger. Ils ont beaucoup plus d'intérêt sur les nouvelles pratiques alimentaires, apprécient revisiter les plats et la cuisine traditionnelle. Les stages jouent un rôle central dans l'apprentissage de ce métier.

Certains professionnels en reconversion peuvent également exercer ce métier sans diplôme. En effet, il est possible de commencer comme commis de cuisine ou trouver un chef cuisinier qui accepte de vous transmettre son savoir. L'entrée dans ce métier peut s'effectuer grâce à différents dispositifs comme le projet de transition professionnelle ou le compte personnel de formation et obtenir le financement d'un CAP Cuisine.

A l'avenir, les employeurs en restauration collective souhaitent également faire participer les clients/patients à la confection des repas afin d'apporter une dimension sociale à leur travail.



## Pistes d'actions envisagées



**Impliquer les tuteurs de stage lors du passage en jury du candidat** afin de pouvoir juger son évolution et les compétences acquises lors du stage.



**Proposer un logement** pour les saisonniers.



**Fidéliser les professionnels** en proposant un contrat pour la saison suivante.



**Travailler sur l'attractivité** du métier en allant dans les écoles et les lycées.



**Faciliter les reconversions** intra ou extra sectorielles pour les professionnels en difficulté.

Sources : INSEE, RP, 2020. PE, BMO, 2023. Pôle Emploi, 2022. Offre de formation en cours et à venir, Cap Métiers, 2023. Ministère de l'Education Nationale, rentrée 2022. Projection d'emploi jusqu'en 2027, PROJ'EM. RAFAEL, Cap Métiers, 2022.

