

Enquêtes

Personnel de cuisine

En région Centre - Val de Loire



L

e métier de cuisinier consiste principalement à préparer des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement dans lequel il exerce. Il peut également élaborer des plats et des menus.

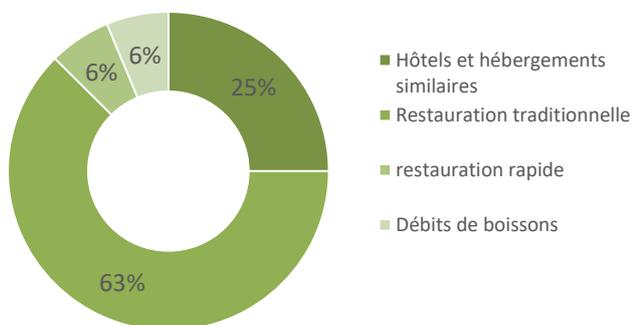
Le métier de cuisinier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des mentions complémentaires selon les spécialités. Son accès dans les établissements de la fonction publique (cantine scolaire, hôpitaux,...) s'effectue généralement sur concours. Les recrutements peuvent être ouverts sur des contrats de travail saisonniers ou de très courte durée.

Un titre professionnel et un CQP permettent également d'accéder à ces métiers par la formation continue ou la VAE :

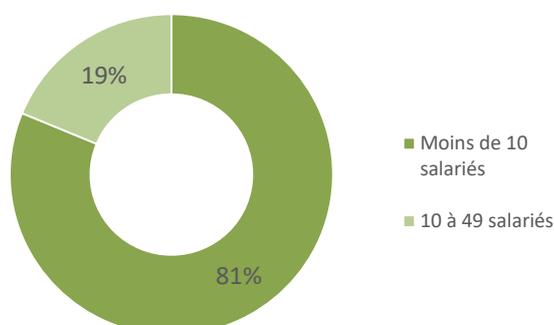
- Titre Professionnel Cuisinier
- CQP Commis de cuisine

L'enquête menée en partenariat avec la CRCI et du Comité de Bassin d'Emploi du Perche Nogentais, a permis d'interroger 16 établissements de la région Centre dont l'activité principale est l'hébergement ou la restauration.

Secteur d'activité des établissements enquêtés



Taille des établissements enquêtés



Des recrutements complexes

Un quart des établissements interrogés déclarent avoir un ou plusieurs projets de recrutement. L'ensemble de ces chefs d'entreprise privilégie essentiellement le recrutement externe.

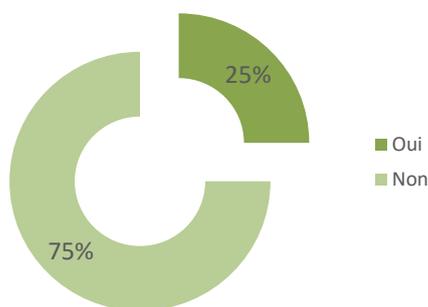
De manière plus globale, 60% des dirigeants d'entreprise interrogés estiment rencontrer des difficultés de recrutement. Ce résultat corrobore les conclusions de l'enquête BMO menée par Pôle emploi sur le métier de cuisinier. En effet, si les recrutements sur ce métier semble déjà constituer des difficultés au niveau national (50,5% des projets sont jugés difficiles), ils se révèlent encore plus délicats en région Centre-Val de Loire où plus de 65% des projets de recrutement (sur 741) sont jugés difficiles.

Parmi les recrutements jugés difficiles par les employeurs, les raisons invoquées sont principalement le manque d'expérience des candidats, le manque d'attractivité du secteur lié aux conditions de travail et donc la difficulté d'avoir des candidats pour ces postes ainsi que le manque de motivation des postulants.

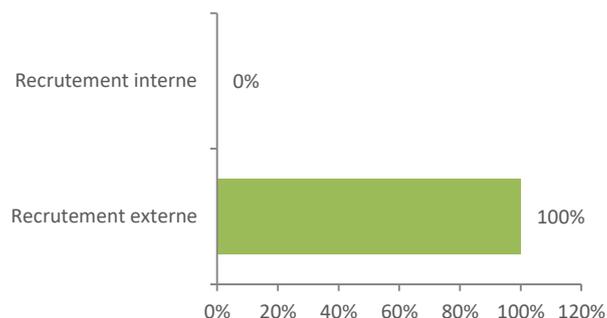
Le manque de formation des candidats est évoqué par moins de 30% des répondants. Cela s'explique vraisemblablement par les nombreuses formations qui existent sur le territoire permettant aux apprenants en formation initiale et continue d'obtenir une certification en lien avec les postes en question.

Afin de comprendre et d'objectiver les difficultés de recrutement rencontrées par les entreprises, il nous est apparu pertinent de regarder plus en détail les habiletés professionnelles qu'attendent les entreprises.

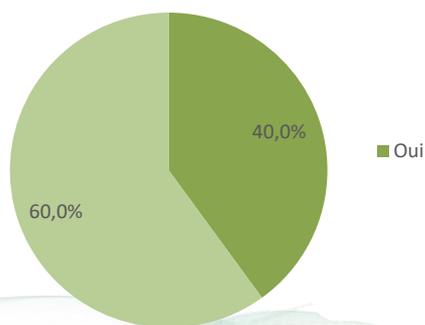
Nombre d'établissements enquêtés ayant un projet de recrutement



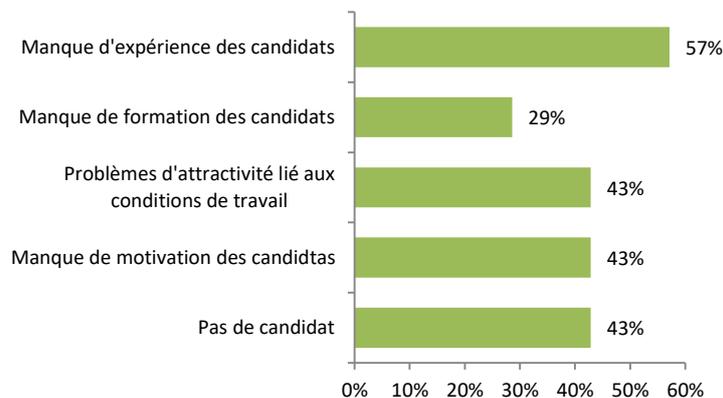
Type de recrutement envisagé



Avez-vous des difficultés de recrutement ?



Principales raisons avancées liées aux difficultés de recrutement



Des compétences proches des référentiels de formation

Si l'on s'intéresse aux compétences exigées avant le recrutement citées par au moins 50% des établissements, il apparaît alors que les métiers de personnel de cuisine nécessitent :

Des compétences techniques

- Utilisation d'outils tranchants
- Nettoyage, désinfection des locaux et matériels
- Maîtrise des fiches techniques culinaires
- Maîtrise des modes de conservation des produits alimentaires
- Maîtrise des techniques de production culinaire
- Connaissance des modes de stockage des produits alimentaires
- Maîtrise des modes de conditionnement des aliments
- Maîtrise de l'approvisionnement des produits
- Réception et contrôle des produits
- Créativité

Des compétences organisationnelles

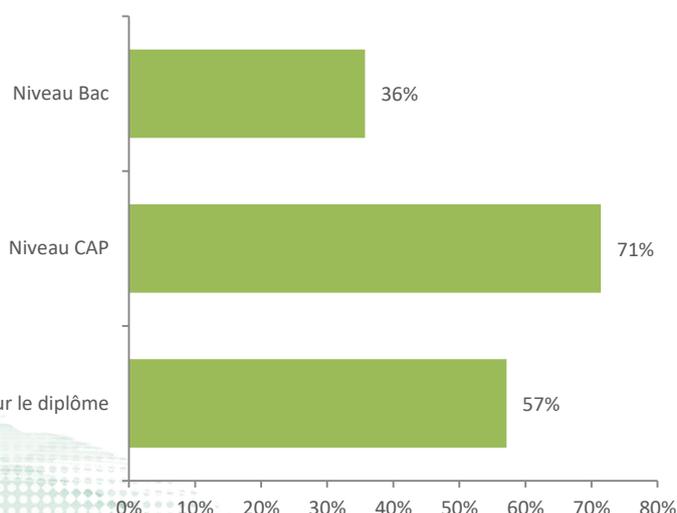
- Planification du travail, organisation et gestion du poste de travail
- Autonomie

Des compétences réglementaires et législatives

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
- Connaissance des règles de gestion de stock

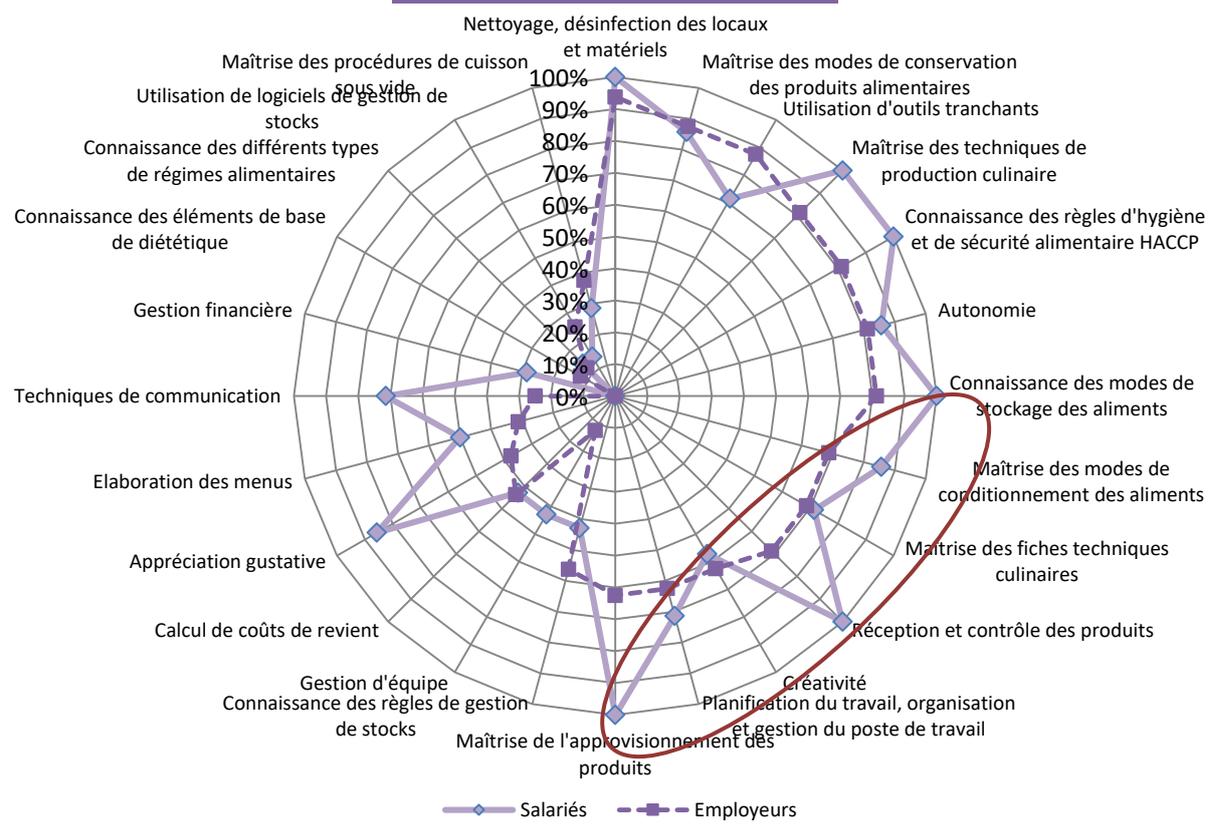
Ces dernières sont très proches de la vision qu'ont les salariés de leur métier, que ce soit concernant les compétences exigées ou encore celles à acquérir. En outre, ces compétences sont intégrées dans les référentiels de formation (CAP Cuisine, BAC PRO cuisine). Toutefois, on constate un léger décalage pour certaines compétences, qui sont jugées indispensables par les salariés (réception, contrôle des produits, planification des tâches, maîtrise de l'approvisionnement...) alors qu'elles le sont moins pour les employeurs. Il s'agit essentiellement de compétences relevant du niveau BAC PRO. Cela s'explique par le fait que bien souvent, les salariés ont un niveau BAC PRO alors que les employeurs recrutent principalement au niveau CAP ou brevet professionnel. Cela peut créer une frustration de la part des salariés qui n'ont pas l'impression d'exploiter pleinement leurs connaissances et compétences. Les conditions de travail jugées difficiles, et plus particulièrement le travail en coupure, contribuent également aux difficultés de recrutement rencontrées par les entreprises du secteur.

Niveau de formation attendu par les recruteurs

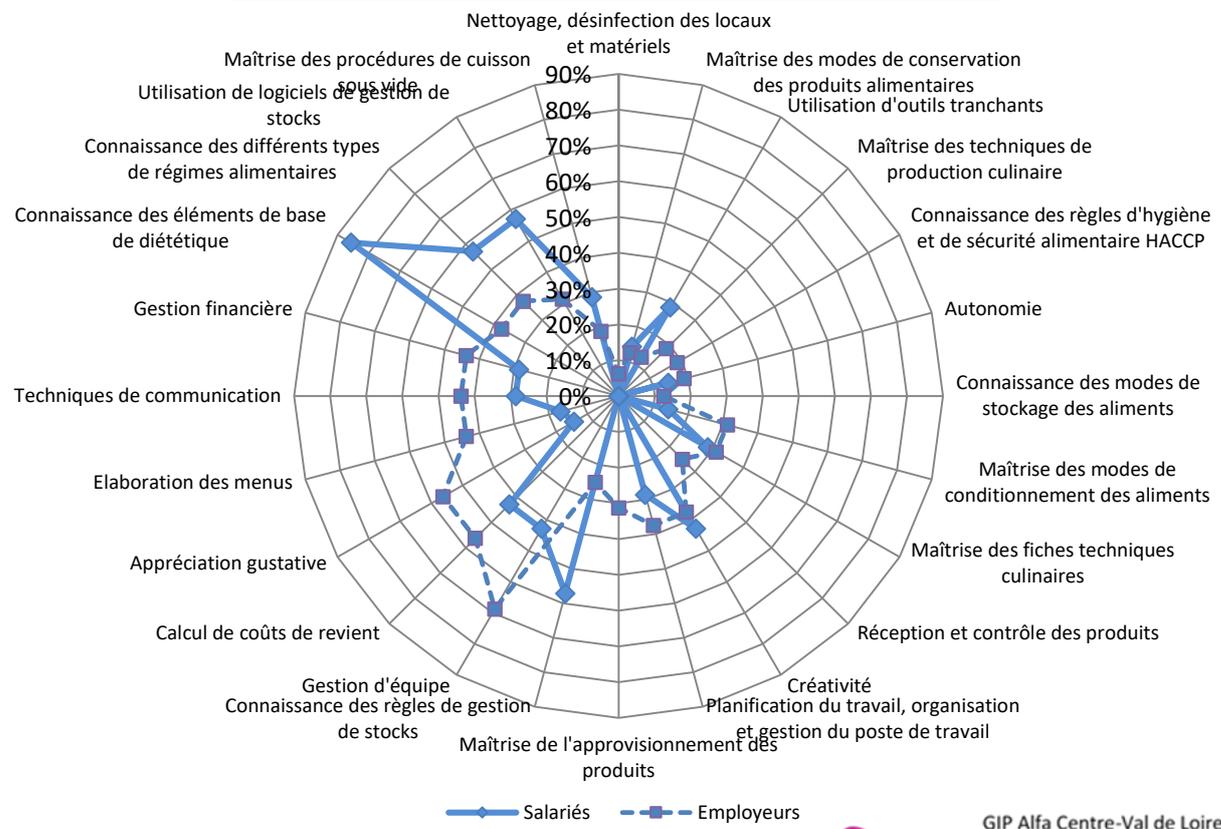


L'expérience prime sur le diplôme

Compétences exigées



Compétences à acquérir dans le poste



GIP Alfa Centre-Val de Loire
 10 rue Saint Etienne
 45000 Orléans
 ☎ : 02.38.24.15.40
 ✉ : orfe@alfacentre.org