crefor Haute-Normandie

Seine APPRENTISSAGE

Repères EMPLOI FORMATION

n° 25 Septembre 2015

Dans l'hôtellerie-restauration : insertion favorisée par des mobilités importantes

Enquête Seine - insertion des apprentis sortis de juin 2010 à juin 2013

L'insertion professionnelle des apprentis de l'hôtellerie-restauration est favorable aux sortants de BP et aux hommes de niveau V. La tendance est à la hausse pour le secteur des services en restauration, avec toutefois des conditions d'emploi davantage en CDD long et une augmentation du temps partiel ; l'insertion dans les métiers de la cuisine tend à diminuer. Si mobilité géographique et changement d'employeur sont la règle, cela est loin d'être synonyme de fuite du secteur.

Une orientation à la baisse du nombre d'apprentis dans les métiers de l'hôtellerie-restauration et depuis 2013, plus de formations dans l'hôtellerie

Champ des métiers Hôtellerie-restauration

Cette synthèse porte sur les apprentis ayant suivi un apprentissage dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Il reprend le champ défini par le Contrat d'Objectifs Hôtellerie-restauration.

Le champ retenu comprend les deux sous-GFE suivants :

- **Cuisine** (sous-GFE K2),
- **Services hôteliers, restauration** (sous-GFE S1).

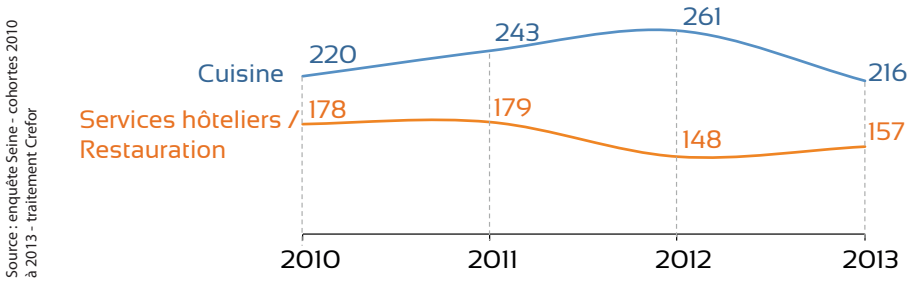
A la rentrée 2013, **six diplômes** de niveaux V et IV étaient proposés **en apprentissage** dans les métiers de l'hôtellerie-restauration **dans un CFA de Haute-Normandie**, soit quatre CAP et deux BP répartis équitablement dans deux sous-GFE. L'apprentissage représente 41% de la formation initiale*, contre 30 % en moyenne tous GFE confondus. L'offre de formation professionnelle initiale est davantage orientée vers l'apprentissage dans les spécialités de la cuisine, où elle représente près d'un jeune sur deux, que dans les services hôteliers, restauration (32 %). Elle a peu évolué entre 2010 et 2013 : le BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie a disparu, tout comme le CAP services hôteliers. Les effectifs en année terminale ont connu des variations : ils ont augmenté en 2011 et 2012, puis baissé en 2013 (-6 % entre 2010 et 2013) ; ils s'élèvent à 373 en 2013, contre 398 en 2010 (graphique 1). Toutefois, le nombre d'apprentis est orienté à la baisse depuis 2005 et se situe à un niveau inférieur à celui que la filière atteignait à la fin des années 90*. En revanche, les effectifs formés tendent à remonter en formation initiale sous statut scolaire. Les niveaux V représentent 85 % des sortants en année terminale et augmentent (78 % en 2010).

58 % des formés le sont dans le sous-GFE **Cuisine**, soit 216 jeunes en année terminale de formation en 2013. Le ***CAP Cuisine* représente près d'un sortant sur deux dans le secteur hôtellerie-restauration**. Les BP présentent des effectifs constants de 2010 à 2012, puis une baisse tangible en 2013, passant de 55 à 35 sortants. En 2010, le niveau IV représente un sortant sur trois, contre un sur cinq en 2013.

Les formations des **services hôteliers, restauration** connaissent également des variations d'une année sur l'autre qui affectent les

* Source : Diagnostic métiers - métiers de l'hôtellerie restauration - CPRDF 2014-2015 - Crefor

Graphique 1 : Evolution des effectifs en apprentissage en année terminale dans le champ hôtellerie-restauration



diplômes et les niveaux de manière différée, avec une tendance à la baisse. Après avoir diminué, les sortants des *CAP Restaurant* retrouvent le niveau de 2010. Les *BP Restaurant* baissent en 2012. En 2010, les niveaux IV représentent 19 %, contre 14 % en 2013. Le fermeture des *BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie* impacte peu les effectifs compte tenu du faible volume de sortants de ce diplôme. A partir de 2013, la fermeture des sections du *CAP Services hôteliers* marque la fin des formations de l'hôtellerie en apprentissage dans la région Haute-Normandie ; la formation est dispensée en formation initiale sous statut scolaire.

Pas d'augmentation des sortants du niveau IV

Elévation de la part des niveau V

Au total en 2013, 85 % des jeunes sont formés au niveau V, soit 316 jeunes ; 15 % achèvent un cycle de niveau IV (57 jeunes). **Quatre ans plus tôt, les niveau V représentaient 78 % des sortants,** contre 22 % des niveaux IV. La part des niveaux V est la même quel que soit le GFE.

Des formations très genrées, pas d'évolution vers plus de mixité

En 2013 tout comme en 2010, **59 % des formés sont des hommes**. Les formations en cuisine sont au trois quarts masculines, et les formations du service en restauration et cafés comprennent 64 % de femmes. En quatre ans, la mixité n'évolue pas. L'âge moyen s'élève à 19,4 ans ; 78 % des sortants ont entre 18 et 22 ans. On note des disparités selon les diplômes : le CAP Cuisine forme à la fois davantage de jeunes de moins de 18 ans, mais également davantage de 22 ans et plus.

La part des diplômés s'élève à 72 % mais les variations peuvent être fortes selon le diplôme compte tenu des faibles effectifs. **5,6 % des jeunes ont connu une rupture en année terminale**, soit 4,6 % en cuisine et 7 % en service en restauration et cafés. Un tiers des motifs invoqués concerne la mésentente avec l'employeur. La part des abandons déclarés s'élevait à 9 % en 2010.

Les formations sont dispensées dans **cinq établissements** en Haute-Normandie, répartis sur quatre zones d'emploi mais principalement sur celle de Rouen (75 % des sortants, contre 13,5 % pour Le Havre et 10 % à Dieppe). Les niveaux IV sont quasi-exclusivement préparés sur la zone d'emploi de Rouen, hormis pour quelques individus du BP cuisinier formés à Dieppe. 61 % des jeunes sont formés sur leur zone d'emploi d'habitation : ce taux atteint 92 % sur la zone d'emploi du Havre.

Champ de l'enquête et taux de réponse

Tous les jeunes en dernière année ayant achevé leur cursus dans un CFA de Haute-Normandie sont interrogés par l'enquête Seine, qu'ils soient diplômés ou non, en poursuite d'études ou non.

Pour la cohorte 2013, le **taux de réponse** dans le champ de l'hôtellerie-restauration s'élève à **83 %**.

Les données présentées de la page 1 à ce paragraphe traitent de **la totalité des jeunes** en année terminale dans ces formations ; les données suivantes concerne **les répondants** à l'enquête.

Les répondants observés fort partie de la **cohorte 2013** : il s'agit de jeunes sortis en juin 2013. Ils sont interrogés **7 et 12 mois après leur sortie**.

28 % des jeunes en poursuite de formation, en majorité au niveau IV

La part des jeunes en poursuite est plus faible dans les métiers de l'hôtellerie-restauration qu'en moyenne. En 2013, elle s'élève à 28 %, contre 33 % tous GFE confondus. Ces taux s'élevaient respectivement à 25 % et 35 % en 2010.

La majorité des poursuites concernent les jeunes de niveau V et le **passage du niveau V au niveau IV (68 %)**, en particulier du CAP Cuisine vers le BP Cuisinier. Près **d'un jeune de niveau V sur quatre poursuit vers le BP**. 40 % des jeunes du CAP Cuisine complètent leur apprentissage : 29 % vers le BP Cuisinier et 11 % au niveau V, principalement vers les métiers de bouche (CAP Pâtissier, MC Em-

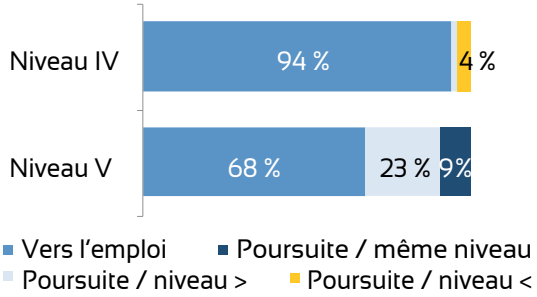
Les jeunes en rupture d'apprentissage en première année

Les jeunes ayant interrompu leur parcours en cours de 1ère année ne font pas partie du champ de l'enquête Seine, mais nous disposons d'éléments sur cette population qui est interrogée dans le cadre de l'enquête IPA du Rectorat. Les données peuvent ne pas être fiables, compte tenu d'erreurs de codifications des cycles faites par les CFA. Ils sont nombreux, compte tenu des effectifs du secteur : près de 80 jeunes sont concernés entre 2010 et 2013.

20 % reprennent une autre formation dès la rentrée suivante et près de la moitié concernent les GFE de l'hôtellerie-restauration. Parmi les jeunes sortants sur le marché du travail en 2013, 40 % étaient en emploi 12 mois après la sortie, dont la moitié en CDI. Neuf emplois sur dix étaient trouvés dans l'hôtellerie-restauration (cuisiniers et commis de cuisine ; serveurs et commis de restaurant), en lien direct avec le GFE de formation d'apprentissage. **Un jeune sur deux en rupture en 1ère année d'apprentissage est donc demeuré dans le secteur, par le biais de la formation ou de l'emploi**. Cependant, compte tenu des effectifs modérés, ces résultats peuvent varier fortement d'une année à l'autre.

ployé traiteur, CAP boulanger, CAP Charcutier-traiteur, CAP Poissonnier…). Les proportions sont similaires dans les métiers du service en restauration et cafés : du CAP Restaurant vers le BP Restaurant., ou bien vers un métier connexe (cuisine, vente alimentaire). Stricto sensu, 76 % des reprises ont lieu dans le même sous-GFE, mais si on les étend au métier de bouche et au commerce, **92 % sont en lien direct**. La fuite hors secteur concerne 8 % des jeunes.

Graphique 2 : Orientation des jeunes en année terminale en hôtellerie-restauration au terme de l'apprentissage



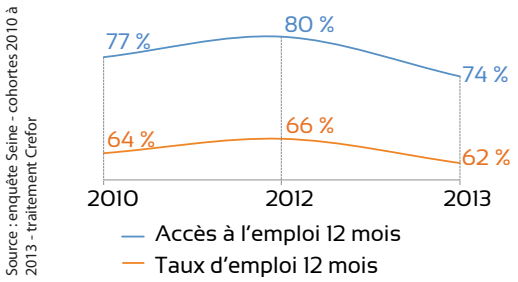
Source : enquête Seine - cohortes 2010 et 2013 - traitement Crefor

Une insertion plus favorable qu'en moyenne pour les cohortes 2012 et 2013

Entre les cohortes 2010 et 2013, les taux d'emploi et les taux d'accès à l'emploi (graphique 3) augmentent fortement, puis retrouvent un niveau légèrement inférieur à celui de 2010. En 2013, ils se situent à un niveau supérieur à la moyenne si l'on compare les taux aux mêmes niveaux de formation : +2 pts pour le taux d'emploi des niveaux V, +4 pts pour tous les autres indicateurs aux deux niveaux. Par rapport à la tendance générale, les sortants ont connu une insertion très favorable en 2012 et moins difficile que dans les autres GFE en 2013. Là encore, les résultats sont à analyser avec prudence compte tenu des effectifs limités.

Les disparités sont importantes suivant le niveau, le sexe, le sous-GFE et l'obtention du diplôme.

Graphique 3 : Evolution des taux d'emploi et des taux d'accès à l'emploi à 12 mois de 2010 à 2013



L'écart entre **l'insertion des niveaux V et IV est très important**, soit près de **25 pts** : 56 % des niveaux V sont en emploi à 12 mois, contre 82 % des niveaux IV. Le taux d'accès à l'emploi s'élève à 69 % pour les premiers, contre 92 % pour les deuxièmes. L'écart se creuse pour les deux dernières cohortes.

Quel que soit le sexe et le sous-GFE, l'insertion est très élevée au niveau IV. En revanche, **au niveau V, les hommes s'insèrent nettement mieux que les femmes**, que ce soit en cuisine ou dans le service en restauration et cafés : 63 % des hommes sont en emploi, contre 47 % des femmes.

Entre les cohortes 2010 et 2013, les tendances s'inversent entre cuisine et service en restauration et cafés : les taux d'emploi perdent 5 pts en cuisine, alors qu'ils augmentent de 4 pts dans

Une insertion très élevée au niveau IV quel que soit le niveau

Au niveau V, des difficultés plus grandes pour les femmes

Constats et enjeux de la formation dans les métiers de l'hôtellerie-restauration - FAFIH

- Insertion à 12 mois relativement favorable et en lien direct avec le métier de formation ; un jeune sur deux resté dans le secteur après une rupture en première année : répond aux objectifs de la branche de mieux conserver les diplômés en restauration pour éviter la perte d'investissement en formation et une insuffisance des diplômés sur le marché du travail.

- L'insertion très favorable au niveau IV va dans le sens des besoins des professionnels vers une élévation du niveau de formation et de développement des compétences : pour le personnel de cuisine, besoins en compétences managériales, gestion de stock, hygiène, sécurité ; pour la restauration traditionnelle, besoins en pluri-compétences ; Evolution des process métiers (cuisine d'assemblage/cuisine traditionnelle, e-commerce, informatisation, cuisine basse température) ; renforcer l'apprentissage en langues étrangères, en particulier l'anglais.

- Pour limiter les ruptures, développement du recours aux médiateurs des CFA et encadrement strict de la signature de contrats d'apprentissage pendant la saison estivale

© Minerva Studio - Fotolia.com

Amélioration de l'insertion dans les métiers de l'hôtellerie, la tendance inverse en cuisine

le service, pour atteindre respectivement 61 % et 64%. Il en est de même pour le taux d'accès à l'emploi : 73 % en cuisine, 75 % dans le service. La courbe de l'insertion est ascendante dans les métiers du service, alors que la cuisine connait une baisse pour les sortants 2013.

L'insertion profite aux diplômés, puisque 67 % d'entre eux sont en emploi, contre 49 % des non diplômés.

Baisse des CDI et érosion des emplois à temps plein

La part des **CDI,** un peu plus élevée que tous secteurs confondus, a baissé entre 2010 et 2013, passant de 55 % à **51,5 %**. Cependant, les emplois de 6 mois et plus sont en forte hausse : trois emplois sur quatre ont une durée supérieure à 6 mois, contre 67 % en 2010. Les femmes sont affectées en premier lieu par la baisse des CDI : elles étaient 59 % à avoir un poste en CDI en 2010, contre 47 % en 2013.

Le domaine, en particulier le service en restauration et cafés, présente un taux d'emploi partiel plus élevé qu'en moyenne, et le temps plein s'est fortement érodé en quatre ans. **77 %** des emplois trouvés ont un temps de travail supérieur ou égal à 32h **(temps plein)**, contre 83 % en 2010. 72 % des emplois du service sont à temps plein, contre 80 % en cuisine. Le temps partiel concerne avant tout les femmes des métiers du service, mais sa part augmente pour tous les niveaux V, y compris les hommes formés en cuisine.

En termes de qualification, les ouvriers sont majoritaires en cuisine (79 %), alors que ce sont les employés dans le service en restauration et cafés (90 %). Les professions intermédiaires concernent 4% des emplois, quel que soit le sous-GFE.

Mobilité géographique et changements d'employeurs

Le secteur forme des salariés mobiles : 30 % des emplois sont trouvés hors région. Rouen est la zone d'emploi la plus attractive de la région : un jeune sur trois y travaille. 46 % des sortants demeurent en emploi sur la zone sur laquelle ils ont été formés.

Dans ces métiers, et plus encore au niveau IV, trois emplois trouvés sur quatre ne le sont pas dans l'entreprise d'apprentissage : le taux atteint 29 % au niveau V, contre 23 % au niveau IV. Le constat est le même quel que soit le sous-GFE. Cependant, pour la cohorte 2010, 42 % des sortants de niveau V en emploi demeuraient dans leur entreprise d'apprentissage.

Des jeunes mobiles géographiquement dès les premières années de vie professionnelle

Les entreprises privées sont majoritaires parmi les employeurs : 93 % des emplois trouvés sont dans le secteur privé. La part des emplois trouvés dans la fonction publique s'élève à 9 % dans le sous-GFE cuisine.

60 % des jeunes sont embauchés dans une entreprise de moins de 10 salariés et près de 30 % dans une entreprise de 10 à 50 salariés.

Huit jeunes sur dix en emploi dans le métier de formation

La part des jeunes en emploi dans le GFE dans lequel ils ont été formés est nettement plus élevée qu'en moyenne et on ne perçoit pas de fuite hors secteur, si ce n'est de façon marginale, pour des jeunes ayant quitté une formation en apprentissage dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. 80 % des jeunes en emploi le sont dans le sous-GFE dans lequel ils ont été formés, contre 65 % tous GFE confondus.

Si on élargit la comparaison, au sein du secteur, aux deux sous-GFE, pour un jeune formé en cuisine qui se serait inséré en tant que serveur par exemple, ou bien un jeune formé en tant que serveur et qui se serait inséré en tant qu'employé d'étage, employé polyvalent de l'hôtellerie ou commis de cuisine, le taux atteint 90 % et n'a pas connu d'évolution entre 2010 et 2013.

Tableau 4 : Synthèse des principaux indicateurs

	Part des non diplômés	Taux de féminisation	Taux d'accès à l'emploi	Taux d'emploi	Taux d'emploi des femmes	Part des CDI	Part des emplois dans l'entreprise d'app.	Taux d'insertion dans le GFE	Part du temps partiel
Cuisine	28 %	25 %	**73 %**	**61 %**	56 %	49 %	28 %	77 %	64 %
Services hôteliers, restauration	28 %	64 %	**76 %**	**64 %**	57 %	54 %	26 %	84 %	28 %
Moyenne	28 %	41 %	**74 %**	**62 %**	57 %	52%	27%	80 %	23 %
Tous GFE confondus	19 %	34 %	**80 %**	**72 %**	68 %	52 %	39 %	66 %	8 %

Source : enquête Seine - cohorte 2013 - traitement Crefor

Collection *Repères* du Crefor
Téléchargeable sur le site du Crefor
http://www.crefor-hn.fr

Contacter le Crefor :
Pôle Régional des Savoirs
115 Boulevard de l'Europe BP 112
76 100 Rouen

Publication gratuite
ISSN : 2114 - 0723

Directeur de publication :
Luc CHEVALIER

Enquête réalisée par :
Christèle RÉBILLON, Chargée de projets

Reproduction autorisée sous conditions de mentionner la source

Ces travaux bénéficient d'un financement spécifique de la Région Haute-Normandie