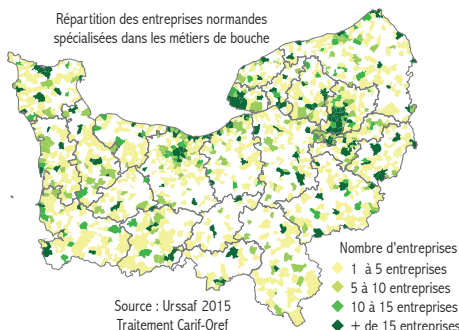


## LES CHIFFRES

Répartition des entreprises normandes spécialisées dans les métiers de bouche



## LES EMPLOIS

14 800\* offres d'emploi ont été diffusées, en 2016, par Pôle emploi et ses partenaires sur l'ensemble des métiers de bouche. Parallèlement, 12 200\* demandeurs d'emploi étaient positionnés sur ces mêmes métiers.

\*Chiffres estimés

Source : Pôle emploi - Traitement Carif-Oref

“ Les métiers de bouche regroupent **29 477 actifs** en Normandie ”

## LES PERSPECTIVES

## S'ADAPTER AU CONSOMMATEUR

Les changements d'habitudes alimentaires des consommateurs nécessitent d'être créatif et d'innover pour s'adapter à la demande. Ainsi, les professionnels des métiers de bouche, en particulier les bouchers-charcutiers-traiteurs proposent davantage de recettes prêtes-à-cuire, individuelles et créatives et tendent à diversifier leurs activités.

En Normandie, plus de 10 000 entreprises ont une activité liée aux métiers de bouche, qu'elles soient spécialisées dans la transformation alimentaire à caractère artisanal, la restauration ou le commerce de détail (dont les grandes surfaces où les métiers de bouche ne représentent que 7 % des effectifs salariés).

Source : Urssaf 2015 - Traitement Carif-Oref

## LE GOÛT DE L'INTERNATIONAL

Le succès des métiers de bouche français à l'étranger n'est pas nouveau. Le savoir-faire des boulangers, pâtisseries, ou chefs cuisiniers français s'exporte très bien notamment en Amérique du Nord et la tendance s'intensifie, en particulier avec l'Asie et le Moyen-Orient. La nouveauté est que depuis quelques années, les étrangers viennent davantage se former à ce savoir-faire en France. La palette des nationalités des stagiaires accueillis dans les centres de formation français, en formation initiale comme en reconversion professionnelle s'élargit. Cette tendance s'observe aussi en Normandie.

**71 % d'hommes** dans les métiers de bouche et de cuisine

**35 %** des actifs ont moins de 30 ans

Âge moyen : **36 ans**

**10 066 ENTREPRISES**

**79 %** des actifs sont en emploi pérenne : en CDI, fonctionnaires ou artisans

**10 %** des actifs sont en apprentissage

**83 %** des actifs travaillent à temps plein

**55 %** des actifs ont un niveau CAP/BEP : niveau de formation le plus représenté

Source : RP 2013  
 Traitement Carif-Oref



Carif-Oref de Normandie  
 Site de Rouen 115, bd de l'Europe  
 76176 Rouen Cedex 1

Cité des Métiers de Normandie  
 115, bd de l'Europe  
 76100 Rouen



Directeur de publication : Laurent Laouenan / Carif-Oref  
 Conception et réalisation : Nadine Dudouble / Carif-Oref  
 Avec la participation de : Céline Vatinel / Cité des Métiers  
 Impression : Art Offset  
 Janvier 2018

# 7

# FLASH métiers

Janvier 2018



## MÉTIERS DE BOUCHE

### EN NORMANDIE

## MÉTIERS DE BOUCHE : LE GOÛT DU MÉTIER

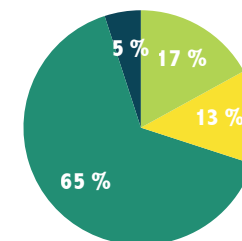
Qu'ils soient cuisiniers, confiseurs, pâtisseries ou encore fromagers... les métiers de bouche regroupent des emplois variés liés à la fabrication, la transformation et la commercialisation des produits alimentaires à caractère artisanal. La Normandie regroupe près de 29 500 actifs travaillant dans ces activités.

Les métiers de bouche représentent une somme importante d'emplois principalement dans l'artisanat, le commerce de proximité et la grande distribution. Mais il est également possible d'exercer dans l'enseignement, l'agroalimentaire ou la restauration collective. Certains métiers sont particulièrement recherchés, tels que les bouchers, boulangers, pâtisseries ou encore charcutiers, voire même en pénurie sur certains territoires normands.

Ce domaine où la voie d'accès la plus répandue est l'apprentissage, offre de réelles opportunités d'évolution. Les postes accessibles dès le CAP permettent, avec le temps et l'expérience, de créer sa propre entreprise mais aussi de tenter de prestigieux concours comme celui des « Meilleurs ouvriers de France ».

**2,3 %** des actifs de Normandie

Répartition des actifs des métiers de bouche



● Artisans, commerçants et chefs d'entreprise  
 ● Employés  
 ● Ouvriers  
 ● Professions intermédiaires



## Roseline Lemarchand, présidente de la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) de Normandie

« Les métiers de bouche se portent et s'exportent bien. La réputation de la gastronomie française dépassant largement nos frontières, ils sont très appréciés et constituent à eux seuls un label de qualité recherché à l'étranger.

Ces métiers réputés difficiles se modernisent. Ainsi, les techniques nouvelles de fabrication favorisent la créativité et réduisent la pénibilité de certaines activités. Par ailleurs, le numérique s'invite dans notre secteur transformant les comportements alimentaires des consommateurs. Nos commerces alimentaires mettent tout en œuvre afin de bien réussir cette transformation digitale pour se différencier ou anticiper les marchés du futur. »

# MÉTIER



# ILS ONT LA PAROLE



# FORMATIONS



## LES METIERS DE LA FARINE

- Aide-boulangier/ère
- Aide-pâtissier/ière
- Biscuitier/ière
- Boulangier/ère
- Boulangier/ère-pâtissier/ière
- Boulangier/ère-traiteur/euse
- Boulangier/ère-viennoisier/ière
- Chef boulangier/ère
- Chef pâtissier/ière
- Chocolatier/ière
- Confiseur/seuse
- Confiturier/ière
- Entremettier/ière
- Glacier/ière
- Ouvrier/ère boulangier/ère
- Ouvrier/ère pâtissier/ière
- Pâtissier/ière
- Pâtissier/ière tourier/ière
- Pâtissier/ière-traiteur/euse

## LES MÉTIERS DE LA VIANDE

- Aide-boucher/ère
- Aide-charcutier/ière
- Boucher/ère
- Boucher/ère chevalin
- Boucher/ère-charcutier/ière \*
- Boucher/ère désosseur/euse
- Boucher/ère-traiteur/euse
- Boucher/ère-tripier/ière
- Boucher/ère-volailler/ère
- Charcutier/ière

- Charcutier/ière-traiteur/euse
- Chef/fe boucher/ère
- Chef/fe de fabrication en charcuterie
- Chef/fe de laboratoire en charcuterie

## LES METIERS DE LA CUISINE

- Assistant/e de production en restauration collective
- Chef/fe cuisinier/ière
- Chef/fe de partie
- Chef/fe de partie pâtissier/ière
- Chef/fe de partie poissonnier/ière
- Chef/fe de partie rôti-seur/euse
- Chef/fe entremettier/ière de restaurant
- Chef/fe pâtissier/ière de restaurant
- Chef/fe saucier/ière
- Commis/e de cuisine
- Conseiller/ère culinaire
- Cuisinier/ière
- Cuisinier/ière à domicile
- Cuisinier/ière de collectivité
- Cuisinier/ière traiteur/euse
- Grillardin/ine
- Pâtissier/ière de restaurant
- Responsable de production en restauration collective
- Second/e de cuisine

\* Métier en témoignage

Liste non exhaustive

## ALEXIS CAQUELARD

Meilleur ouvrier de France en boucherie-charcuterie Enseignant

Quel est votre métier ?

Je suis professeur de boucherie-charcuterie au centre de formation des apprentis de Dieppe et intervenant professionnel au Centre européen des professions culinaires de Paris. J'ai également un statut d'extra à la boucherie Frétel à Berneval-le-Grand.

Quels sont vos atouts pour exercer ce métier ?

Compétiteur dans l'âme, j'ai toujours voulu donner le meilleur. C'est pour quoi, très tôt, j'ai souhaité participer aux concours professionnels en boucherie et en charcuterie dont celui des Meilleurs ouvriers de France pour lequel j'ai été lauréat en 2007. Pour réussir ces épreuves, il faut du courage, de la persévérance et beaucoup d'entraînement. En tant qu'enseignant, je transmets mon savoir-faire et ma passion du métier. J'ai eu la joie d'accompagner huit jeunes normands au titre de Meilleurs apprentis de France. L'échange et le partage sont les atouts essentiels et ce en quoi je crois dans ce métier. Ils sont indispensables pour enseigner mais également pour faire évoluer le métier.

## LOUIS AGNELLET

Médaillé d'or aux Olympiades des métiers nationaux 2017

Quel est votre parcours ?

Fils de pâtissier, je baigne et me passionne pour ce milieu depuis mon plus jeune âge, c'est donc naturellement que j'ai suivi cette voie. Après un Bac technologique gestion, j'ai commencé ma formation par un CAP Pâtissier suivi d'un CAP Chocolatier. J'ai poursuivi par un Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier à Caen et suis actuellement en Brevet de maîtrise à l'Institut national de la boulangerie pâtisserie de Rouen.

Quel est votre projet professionnel ?

Après mon Brevet de maîtrise, je souhaite m'enrichir de différentes expériences professionnelles en France et continuer les concours. Mon objectif étant de pouvoir reprendre le commerce familial.

Pourquoi avez-vous participé aux Olympiades des métiers 2017 ?

Les concours sont un bon moteur pour moi, j'y apprend à mieux me connaître notamment face au stress, c'est très formateur.

Pour consulter l'intégralité des témoignages :



[www.citedesmetiersnormandie.fr](http://www.citedesmetiersnormandie.fr)  
[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)  
[www.trouvermaformation.fr](http://www.trouvermaformation.fr)

## LES FORMATIONS INITIALES NORMANDES

- Certificat de qualification professionnelle (CQP) Commis de cuisine
- Mention complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boulanger
- CAP Chocolatier - confiseur\*
- CAP Boucher
- CAP Charcutier - traiteur
- CAP Cuisine
- Cuisinier de l'école des fourriers de Querqueville
- Brevet professionnel (BP) Arts de

la cuisine

- Bac pro Boulanger - pâtissier
- Bac pro Boucher - charcutier - traiteur
- Bac pro Cuisine
- Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier - confiseur - glacier traiteur\*
- Brevet de maîtrise (BM) Boulanger
- BM Pâtissier\*
- BTS Hôtellerie-restauration option B : art culinaires, art de la table et du service

Les formations supérieures et les grandes écoles des métiers de bouche sont implantées hors région (notamment à Paris, Lyon, etc.)

\* Formations en témoignage

Liste non exhaustive

## FORMATION CONTINUE

“ En Normandie, **91 organismes** de formation et **196 formations\*** préparent aux métiers de bouche en formation continue ”

La Région Normandie et Pôle emploi proposent 58 formations conventionnées sur fonds publics pouvant s'inscrire dans un parcours de formation en lien avec les métiers de bouche dont : Métiers de la cuisine et du service / Se qualifier aux métiers de la restauration / Se qualifier aux métiers de l'artisanat - CAP Boulanger / CAP Pâtissier / CAP Agent polyvalent de restauration / CQP Grillardin / Préqualification cuisinier, etc.

Source : [www.trouvermaformation.fr](http://www.trouvermaformation.fr)

\* formations déclarées par les organismes de formation au 18 janvier 2018

EN SAVOIR PLUS