

Ce portrait présente les principales données statistiques disponibles sur la profession de cuisinier en lien avec la demande (les besoins en main-d'œuvre) et l'offre (la main-d'œuvre disponible). Les périodes couvertes varient en fonction de la disponibilité des données au moment de la rédaction des portraits. Par exemple celles provenant de l'Enquête nationale sur les ménages sont de 2011 et celles issues du Module des ressources humaines provincial territorial du compte satellite en tourisme présentent les données jusqu'à 2015. Les taux de chômage vont jusqu'à 2016 et les postes vacants jusqu'au deuxième trimestre de 2017.

Sont présentées dans ce portrait des données sur la répartition sectorielle et géographique des cuisiniers (p. 3), leur profil démographique (p. 5), la scolarité (p. 6), l'emploi (p. 7), la rémunération (p. 9), les taux de chômage (p. 11), les départs, la rétention et le recrutement (p. 13), l'offre (p. 15) et les évaluations de l'offre et de la demande (p. 17). Un bilan sur l'offre et de la demande de cuisiniers est présenté en conclusion.

CONTEXTE D'EXERCICE DU MÉTIER

COMPÉTENCES ET FONCTIONS: Le niveau de compétences peut varier énormément selon le type de restauration : cuisine gastronomique, familiale, spécialisée ou rapide. Des normes de compétences ont été développées pour deux métiers soit *cuisinier* et *cuisinier à la chaîne*. Ces compétences incluent la planification du travail, la réalisation de recettes, l'organisation de l'aire de services, le contrôle de la qualité des plats et le dressage des assiettes, la conservation des aliments, l'entretien du poste de travail et le développement de variantes au menu, aux recettes et à la présentation. Ces normes sont décrites en détail aux adresses suivantes : <http://cqrht.qc.ca/travailler-en-tourisme/restauration/cuisinier-cuisiniere/> et <http://cqrht.qc.ca/travailler-en-tourisme/restauration/cuisinier-a-la-chaine/>.

FORMATION ET QUALIFICATIONS REQUISES : Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) d'Emploi-Québec pour le métier de cuisinier est un moyen d'acquérir les compétences nécessaires à l'exercice de la profession. En cuisine gastronomique, le diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement est souvent exigé. Certains établissements peuvent demander un diplôme d'études collégiales (DEC). Par contre, en restauration rapide, la formation initiale est rarement demandée.

SAISONNALITÉ : Si les emplois de cuisiniers ne sont pas en majorité des emplois saisonniers, ils peuvent l'être dans certaines régions éloignées qui dépendent fortement du tourisme et dans certains types d'établissement (ex. : golfs, ski, pourvoiries). Des postes temporaires en période de fort achalandage notamment en été (ex. ouverture des terrasses) peuvent aussi être créés pour répondre aux hausses saisonnières. Des mises à pied temporaires ou la diminution des heures de travail sont aussi possibles durant les périodes creuses, typiquement en janvier et février.

¹ Le générique masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte.

² À moins d'avis contraire dans le texte, toutes les données proviennent de Statistique Canada. Voir à la fin pour les sources.

NOUVELLES TECHNOLOGIES : Les nouvelles technologies s’immiscent graduellement dans les métiers de cuisine ce qui pourrait avoir des conséquences sur les compétences requises. Les impacts des technologies sur le nombre d’emplois sont faibles à court et moyen terme.

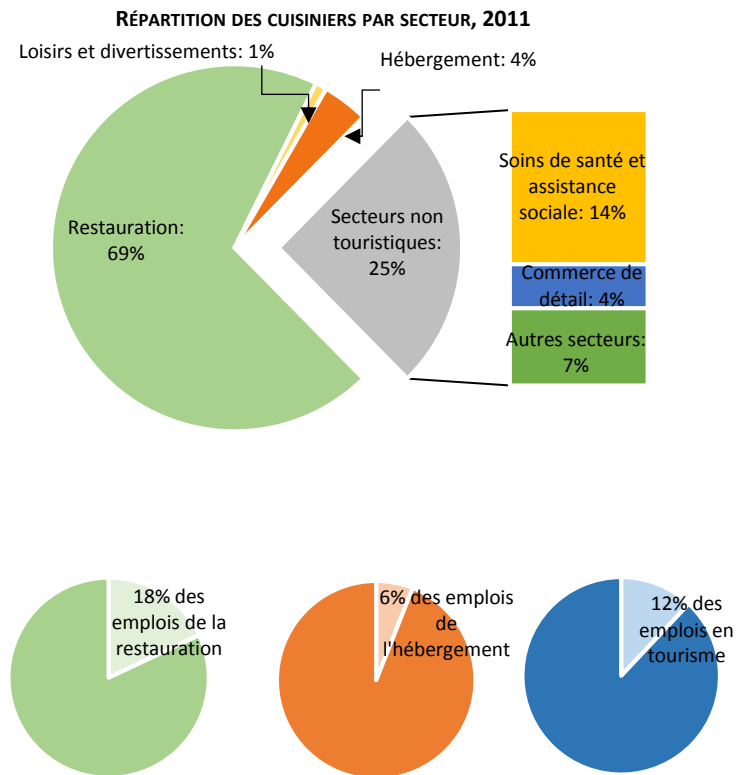
IMPARTITION : La profession de cuisiniers n’est pas en soi sujette à l’impartition. On observe toutefois qu’une partie de la production est de plus en plus réalisée en amont des cuisines de restaurant. Dans certains restaurants, la fonction de cuisinier se trouve même réduite à celle d’assemblage. En outre, dans le secteur hôtelier, la tendance des dernières années a été à l’impartition des services de restauration; plusieurs emplois de cuisiniers ont ainsi été transférés du secteur de l’hébergement vers celui de la restauration.

1. RÉPARTITION SECTORIELLE ET GÉOGRAPHIQUE DES CUISINIERS

LE QUÉBEC COMPTE PRÈS DE 55 000 CUISINIERS EN 2011 DONT 74 % TRAVAILLENT DANS LE SECTEUR DU TOURISME³ : En 2015, 69 % des cuisiniers du Québec travaillaient dans le secteur de la restauration, 4 % dans celui de l'hébergement et 1 % dans celui des loisirs et divertissements. Les cuisiniers en loisirs et divertissements (environ 715) travaillaient dans les attrait, stations de ski et clubs de golf.⁴

UNE DEMANDE SIGNIFICATIVE DE CUISINIERS EN PROVENANCE DU SECTEUR DES SOINS DE SANTÉ ET DU COMMERCE DE DÉTAIL : En 2011, 25 % des cuisiniers travaillaient dans des secteurs autre que le tourisme dont celui des soins de santé où les conditions de travail sont plus concurrentielles. Les changements dans les habitudes de consommation alimentaire des québécois et le vieillissement de la population font augmenter la demande pour des cuisiniers dans des secteurs autres que le tourisme. Mentionnons à titre d'exemple les commerces de l'alimentation qui offrent de plus en plus de repas préparés maison ainsi que l'augmentation du nombre de résidences pour personnes âgées avec leur offre de repas complets.

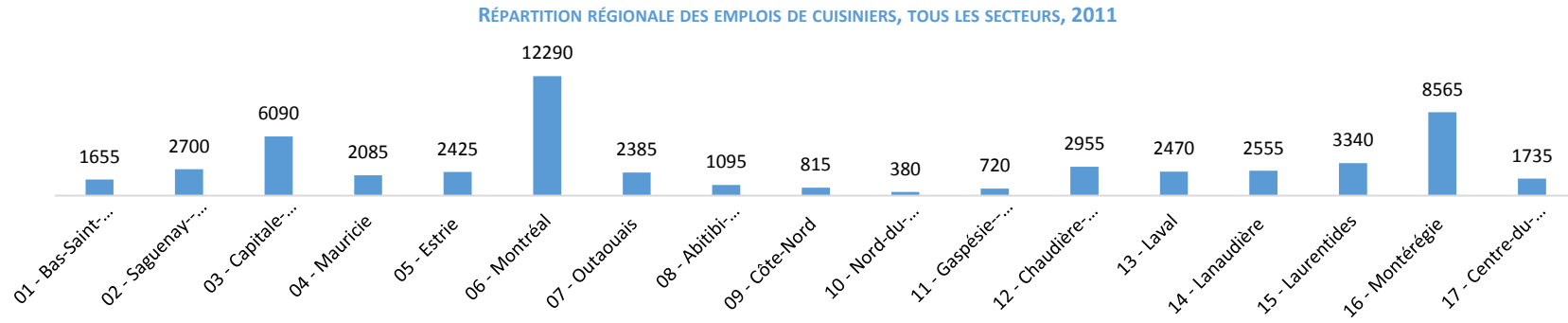
En 2015, les cuisiniers composaient 18 % des emplois du secteur de la restauration, 6 % de ceux de l'hébergement et 12 % de tous les emplois en tourisme.



³ Secteur du tourisme : La délimitation sectorielle utilisée par le CQRHT pour définir le secteur du tourisme est la même que celle utilisée par l'Organisation mondiale du tourisme (OMT). Elle comprend la restauration, l'hébergement (qui inclut les campings et pourvoiries), les loisirs et divertissements à teneur touristique (ex. musées, attractions touristiques, festivals et événements, parcs d'attraction, golfs et ski), les services de voyages (ex. tourisme d'affaires, information touristique) et le transport des personnes.

⁴ Étant donné leur faible nombre, les données statistiques secondaires pour les cuisiniers du secteur des loisirs et divertissements ne sont pas disponibles.

DES NOMBRES ÉLEVÉS DANS TOUTES LES RÉGIONS SAUF LE NORD-DU-QUÉBEC : Sans surprise, les cuisiniers (tous les secteurs d'activités) sont le plus représentés dans les grands centres avec 54 % qui travaillent dans les régions de Montréal, la Montérégie et la Capitale-Nationale. Le Nord-du-Québec en compte le moins (380 soit moins de 1 % des cuisiniers du Québec).



2. CUISINIERS EN RESTAURATION ET EN HÉBERGEMENT : DES TENDANCES ET DES PROFILS DISTINCTS

RESTAURATION :

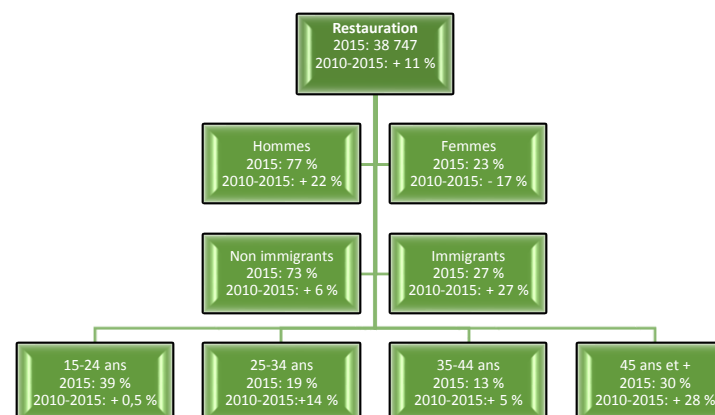
PRÈS DE 38 750 CUISINIERS EN RESTAURATION EN 2015 ET UNE HAUSSE DES EMPLOIS DE 11 % DEPUIS 2010

UNE MAJORITÉ D'HOMMES ET UNE BAISSÉ DE LA REPRÉSENTATION DES FEMMES : En 2015, 77 % des cuisiniers étaient des hommes et 23 % des femmes. De 2010 à 2015, le nombre d'hommes a augmenté de 22 % alors que le nombre de femmes a affiché une diminution de 17 %.

UNE TRÈS FORTE PROPORTION D'IMMIGRANTS ET UNE REPRÉSENTATION EN HAUSSE : En 2015, les immigrants composaient 27 % des cuisiniers en restauration et ont enregistré une hausse de 27 % sur 2010, beaucoup plus que l'augmentation de l'emploi. En outre, la ratio d'immigrants cuisiniers de 27 % est supérieur à celui de 19 % enregistré pour la main-d'œuvre en restauration dans son ensemble.

UNE AUGMENTATION DANS TOUS LES GROUPES D'ÂGE SAUF LES 15-24 ANS QUI SONT RESTÉS STABLES : Les 15 à 24 ans sont toujours les plus représentés en 2015 (39 %), mais, signe des changements démographiques au Québec, leur nombre n'a à peu près pas augmenté de 2010 à 2015 (+ 0,5 %). À 30 %, les 45 ans et plus sont fortement représentés et leur augmentation de 28 % est bien au-delà de la croissance totale de 11 % des emplois enregistrée de 2010 à 2015. Signe de difficultés de rétention en lien possiblement avec la conciliation travail/famille et aussi avec la conjoncture moins favorable du début de la décennie, les 35-44 ans ne composent que 13 % des cuisiniers en restauration et leur croissance de 5 % est bien en-dessous de la croissance totale des emplois de 11% enregistrée dans le secteur.

PROFIL DES CUISINIERS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION EN 2015 (ET VARIATION 2010-2015)



HÉBERGEMENT :

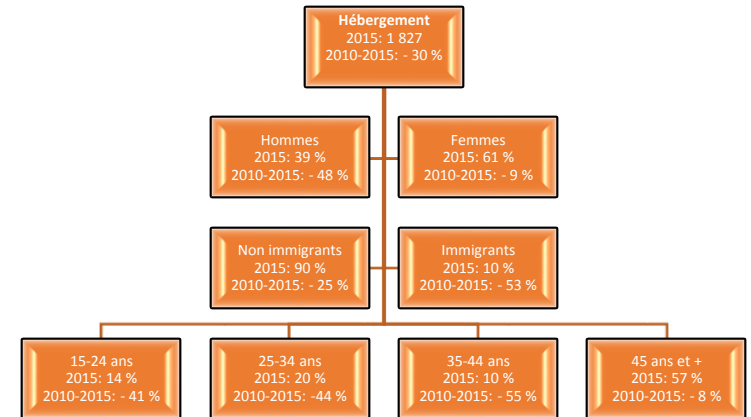
PLUS DE 1 800 CUISINIERS EN HÉBERGEMENT EN 2015 ET UNE DIMINUTION DES EMPLOIS DE 30 % DEPUIS 2010

UNE MAJORITÉ DE FEMMES : En 2015, les femmes composaient 61 % des cuisiniers du secteur de l'hébergement. De 2010 à 2015, le nombre d'hommes a diminué de 48 % et le nombre de femmes de seulement 9 %, bien moins que la diminution de 30 % du nombre de cuisiniers en hébergement.

UNE BAISSÉ TRÈS MARQUÉE DE LA REPRÉSENTATION DES IMMIGRANTS : De 2010 à 2015, le nombre d'immigrants a diminué de 53 %. Ceux-ci ne composent en 2015 que 10 % des cuisiniers, soit bien moins que la proportion de 18 % d'immigrants qui composent la main-d'œuvre en hébergement.

UNE MAJORITÉ DE 45 ANS ET PLUS: Les 45 ans et plus composent 57 % de la main-d'œuvre des cuisiniers en hébergement. Alors que les diminutions observées chez les trois autres groupes d'âge ont varié entre 41 % et 55 % de 2010 à 2015, le nombre de 45 ans et plus n'a diminué que de 8 % durant cette période. Comme dans le secteur de la restauration, les 35 à 44 ans sont très faiblement représentés (10 %).

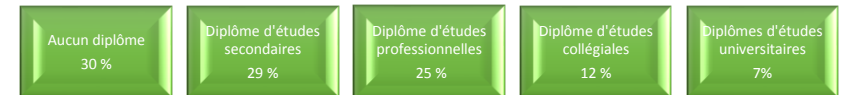
PROFIL DES CUISINIERS DU SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT EN 2015 (ET VARIATION 2010-2015)



UNE MAIN-D'ŒUVRE FAIBLEMENT SCOLARISÉE : En 2011, 30 % des cuisiniers n'avaient aucun diplôme et 29 % un diplôme d'études secondaires. Seulement 25 % détenaient un diplôme d'études professionnelles, soit le niveau de diplôme du DEP en cuisine ⁵.

Soulignons que les travailleurs en cuisine sont très scolarisés dans des domaines liés à leur profession. Une enquête auprès des travailleurs de la restauration réalisée en 2016 par l'ARQ et le CQRHT a révélé que 66 % des travailleurs en cuisine détenaient un diplôme en restauration, soit le double des travailleurs en salle.

SCOLARITÉ DES CUISINIERS, TOUS LES SECTEURS (2011)



⁵ Les données sur la scolarité n'indiquent cependant pas la proportion de diplômés de niveau DEP qui sont effectivement diplômés en cuisine.

3. EMPLOI

UNE FORTE AUGMENTATION DU NOMBRE DE CUISINIERS EN RESTAURATION MAIS UNE TRÈS FORTE DIMINUTION DANS LE SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT : De 2010 à 2015, les emplois de cuisinier dans le secteur de la restauration ont progressé de + 11 %, un taux qui dépasse légèrement les augmentations enregistrées dans le secteur (+ 9 %) et de beaucoup celles enregistrées dans l'industrie (+ 3 %) et au Québec (+ 4 %). Les heures totales travaillées dans le secteur ont augmenté davantage que les emplois soit de + 16 %.

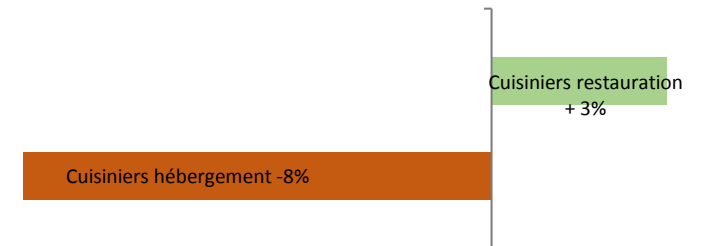
À l'inverse, le secteur de l'hébergement a enregistré une très forte baisse des emplois de cuisiniers (- 30 %), une diminution bien plus marquée encore que celle enregistrée pour l'ensemble de l'hébergement (- 18 %). Ici, les heures totales travaillées ont diminué un peu plus encore que les emplois, soit de -34 %. Cette forte diminution est en partie attribuable à un changement du modèle d'affaires dans beaucoup d'établissements hôteliers où l'impartition des services de la restauration devient de plus en plus répandue. Loin d'être perdus, une partie des emplois auraient donc été transférés au secteur de la restauration.

GLOBALEMENT, LES EMPLOIS DE CUISINIERS ONT AUGMENTÉ DE 8 % DE 2010 À 2015.

EN RESTAURATION, LA PROPORTION DES EMPLOIS À TEMPS PLEIN A AUGMENTÉ DE 3 %. EN HÉBERGEMENT, CETTE PROPORTION A DIMINUÉ DE 8 %⁶.

ÉVOLUTION DE L'EMPLOI	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Cuisiniers restauration	35 015	38 747	+ 11%	↗↗
Secteur de la restauration	192 768	210 254	+ 9 %	↗
HÉBERGEMENT				
Cuisiniers hébergement	2 593	1 827	-30 %	↓↓↓↓
Secteur de l'hébergement	39 702	32 383	-18 %	↓↓↓↓
TOTAL CUISINIERS	37 608	40 574	+ 8 %	↗
COMPARAISON				
Industrie touristique	338 159	349 726	+ 3 %	↔↔
Québec	3 906 100	4 081 285	+ 4 %	↔↔

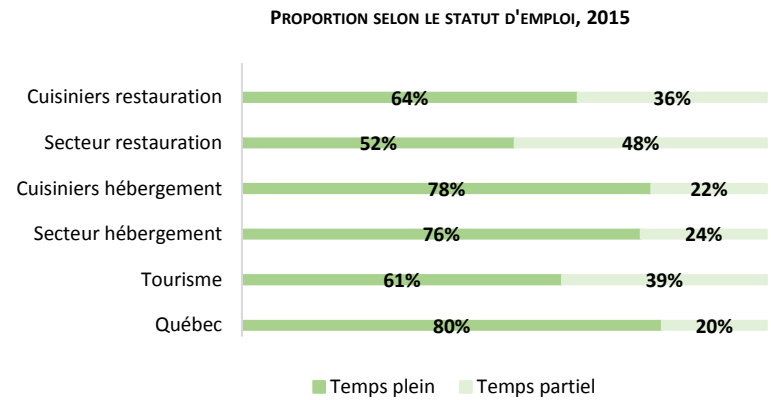
ÉVOLUTION DE LA PROPORTION D'EMPLOIS À TEMPS PLEIN, 2010-2015



⁶ Selon Statistique Canada, la catégorie *temps plein* comprend les personnes occupées qui travaillaient habituellement 30 heures ou plus par semaine à leur emploi principal ou à leur unique emploi. Inversement, la catégorie *temps partiel* comprend les personnes occupées qui travaillaient habituellement moins de 30 heures par semaine à leur emploi principal ou à leur unique emploi.

UN RATIO TEMPS PLEIN/TEMPS PARTIEL QUI S'APPROCHE DE LA MOYENNE QUÉBÉCOISE POUR LES CUISINIERS DE L'HÉBERGEMENT : En 2015, la proportion des emplois de cuisiniers à temps plein dans le secteur de l'hébergement est de 78 %; elle dépasse celle du secteur de l'hébergement (76 %) et du tourisme (61 %) et elle avoisine celle de l'ensemble du Québec (80 %).

À 64 %, la proportion des cuisiniers travaillant à temps plein en restauration est plus élevée que celle de leur secteur (52%) et légèrement plus que celle de l'industrie touristique (61 %).



4. RÉMUNÉRATION ^{7,8}

RESTAURATION : LES SALAIRES ANNUELS DES CUISINIERS SONT PEU ÉLEVÉS ET N'ONT PAS SUIVI LE MÊME RYTHME QUE CEUX DE LA RESTAURATION, DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE OU DE LA MAIN-D'ŒUVRE DU QUÉBEC : De 2010 à 2015, les salaires des cuisiniers de la restauration ont augmenté de 9 %. Durant cette période, l'augmentation a été de 10 % dans le secteur, de 12 % dans l'industrie touristique et de 11 % dans l'ensemble du Québec.

À 19 360 \$, les cuisiniers de la restauration gagnent un salaire annuel moyen qui équivaut à 96 % de la moyenne de leur secteur, 72 % de celle de l'industrie touristique et 52 % de celui de l'ensemble du Québec.

HÉBERGEMENT : LES SALAIRES DES CUISINIERS DE L'HÉBERGEMENT SONT PLUS CONCURRENTIELS QUE CEUX DE LA RESTAURATION MAIS ILS RESTENT EN-DESSOUS DES MOYENNES DE LEUR SECTEUR ET DU QUÉBEC : Les salaires des cuisiniers en hébergement se sont maintenus autour de 26 300 \$. Les salaires des cuisiniers de l'hébergement équivaut à 87 % de la moyenne des salaires de leur secteur et 71 % de celle de l'ensemble du Québec mais s'approchent de la moyenne des salaires de l'industrie touristique. Les salaires des cuisiniers en hébergement sont 36 % plus élevés que ceux des cuisiniers en restauration.

SALAIRES ET TRAITEMENTS ANNUELS	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Cuisiniers restauration	17 796	19 360	+ 9%	↗
Secteur de la restauration	28 281	20 146	+ 10 %	↗↗
HÉBERGEMENT				
Cuisiniers hébergement	26 359	26 289	0 %	↔
Secteur de l'hébergement	25 089	30 378	+ 21 %	↗↗↗
COMPARAISON				
Industrie touristique	23 912	26 790	+ 12 %	↗↗
Québec	33 525	37 196	+ 11 %	↗↗

HAUSSE DES HEURES MOYENNES TRAVAILLÉES EN RESTAURATION : Le nombre d'heures travaillées en moyenne par les cuisiniers de la restauration affiche une légère hausse de 2010 à 2015, soit de 5 %. En outre, les cuisiniers de la restauration travaillent en moyenne plus d'heures que leurs collègues de leur secteur.

LES HEURES MOYENNES TRAVAILLÉES EN HÉBERGEMENT (1 757) DÉPASSENT LE NOMBRE D'HEURES TRAVAILLÉES PAR L'ENSEMBLE DE LA MAIN-D'ŒUVRE DU QUÉBEC (1 642).

HEURES ANNUELLES MOYENNES TRAVAILLÉES	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Cuisiniers restauration	1 475	1 544	+ 5%	↗
Secteur de la restauration	1 357	1 400	+ 3%	↔
HÉBERGEMENT				
Cuisiniers hébergement	1 869	1 757	- 6 %	↘
Secteur de l'hébergement	1 636	1 649	+ 1 %	↔
COMPARAISON				
Industrie touristique	1 490	1 494	0 %	↔
Québec	1 658	1 642	-1 %	↔

⁷ Les données sur la rémunération ne sont pas actualisées. De 2010 à 2015, l'indice des prix à la consommation a progressé de 8,6 %.

⁸ Les données sur la rémunération comprennent les ajustements tels les congés payés (maladie et salaire) et les pourboires le cas échéant.

EN RESTAURATION, LES JEUNES TRAVAILLENT MOINS D'HEURES : Les jeunes cuisiniers de la restauration travaillent relativement peu d'heures (22 heures par semaine) alors que les 25 ans et plus travaillent en moyenne 36-37 heures par semaine⁹.

EN HÉBERGEMENT, LES JEUNES TRAVAILLENT PLUS D'HEURES : les cuisiniers entre 15 et 34 ans travaillent 44-45 heures par semaine alors que les 35-44 ans en travaillent 34 et les 45 ans et plus un peu moins encore soit 30 heures. Les jeunes cuisiniers en hébergement travaillent non seulement à temps plein; ils sont aussi appelés à faire des heures supplémentaires.

MOYENNE D'HEURES HEBDOMADAIRES TRAVAILLÉES PAR GROUPE D'ÂGE, 2015 (ESTIMATION)	15-24 ANS	25-34 ANS	35-44 ANS	45 ANS ET +	MOYENNE CUISINIERS
Restauration	22	37	36	36	30
Hébergement	44	45	34	30	35

UN SALAIRE HORAIRE MOYEN PEU CONCURRENTIEL ET EN STAGNATION SURTOUT EN RESTAURATION: Les salaires horaires des cuisiniers sont bas (12,54 \$ en restauration et 14,96 \$ en hébergement) et les hausses 2010-2015 de 4 % enregistrées en restauration et de 6 % en hébergement sont inférieures de beaucoup à celles enregistrées dans leurs secteurs (7 % en restauration et 20 % en hébergement), dans l'industrie touristique (12 %) et dans l'ensemble du Québec (13 %), une situation qui n'est sûrement pas sans conséquences sur l'attrait de la profession.

SALAIRE HORAIRE MOYEN	2010	2015	VARIATION 2010-2015	TENDANCE
RESTAURATION				
Cuisiniers restauration	12,07	12,54	+ 4 %	↔
Secteur de la restauration	13,47	14,39	+ 7 %	↗
HÉBERGEMENT				
Cuisiniers hébergement	14,10	14,96	+ 6 %	↗
Secteur de l'hébergement	15,34	18,42	+ 20 %	↗↗↗
COMPARAISON				
Industrie touristique	16,05	17,99	+ 12 %	↗↗
Québec	20,22	22,75	+ 13%	↗↗

DES SIGNES DE FAIBLE RÉTENTION EN RESTAURATION MAIS DE BONNE RÉTENTION EN HÉBERGEMENT : En restauration, le salaire horaire le plus élevé se trouve chez les 25-34 ans (13,70 \$). Le salaire moindre chez les 35 ans et plus peut signaler des difficultés de rétention chez ces groupes d'âge qui n'accumulent pas les années de service pour voir leur salaire bonifier. Le secteur de l'hébergement semble être plus apte à retenir ses cuisiniers d'expérience avec des salaires horaires moyens qui progressent en continu avec l'âge.

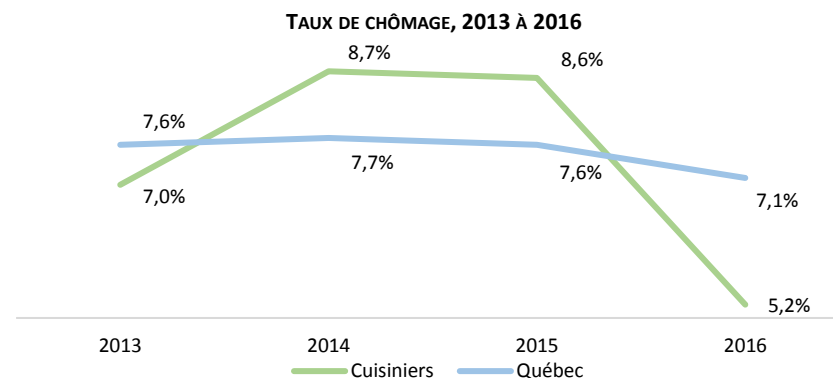
SALAIRE HORAIRE MOYEN PAR GROUPE D'ÂGE (2015)	15-24 ANS	25-34 ANS	35-44 ANS	45 ANS ET +	MOYENNE CUISINIERS
Restauration	10,26 \$	13,70 \$	13,10 \$	13,32 \$	12,54 \$
Hébergement	10,90 \$	12,27 \$	14,27 \$	17,96 \$	14,96 \$

Le salaire horaire des cuisiniers de 15-24 ans est très faible dans les deux secteurs en particulier en restauration.

⁹ Basé sur une estimation de 50 semaines travaillées par année. À utiliser avec prudence : cette moyenne combine les emplois à temps plein, le temps partiel et saisonniers.

5. TAUX DE CHÔMAGE

UN TAUX DE CHÔMAGE EN FORTE BAISSÉ EN 2016 ET INFÉRIEUR À LA MOYENNE PROVINCIALE. On observe toutefois que les taux de chômage des cuisiniers en 2014 et 2015 étaient supérieurs à la moyenne québécoise de plus de 1 %. Cette donnée est plutôt inattendue compte tenu que la rareté de cuisiniers était un phénomène déjà bien démontré durant ces années (voir section 6 sur le recrutement plus loin); elle peut cependant s'expliquer par la saisonnalité, une faible rétention des cuisiniers en emploi et aussi une conjoncture peu favorable en tourisme.



SELON LES ESTIMATIONS D'EMPLOI QUÉBEC, LES TAUX DE CHÔMAGE SONT ÉLEVÉS DANS LES RÉGIONS OÙ LA SAISONNALITÉ EST CONSIDÉRÉE ÉLEVÉE POUR LES CUISINIERS MAIS AUSSI DANS LES RÉGIONS DE MONTRÉAL, LAVAL, L'OUTAOUAIS ET LA MAURICIE.

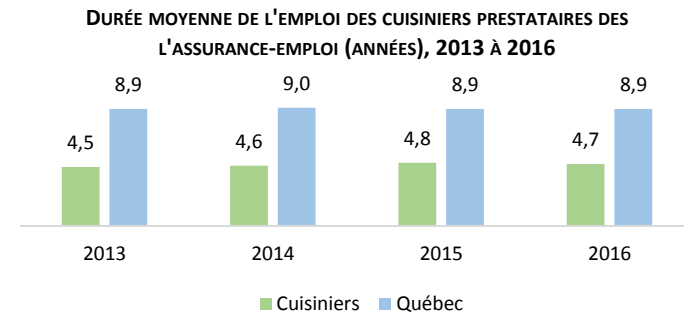
**ÉVALUATION DES TAUX DE CHÔMAGE DES CUISINIERS EN RÉGION,
TOUTES LES INDUSTRIES¹⁰**

Faible	Modéré	Élevé
Aucune région	01 - Bas-Saint-Laurent 02 - Saguenay--Lac-Saint-Jean 03 - Capitale-Nationale 05 - Estrie 08 - Abitibi-Témiscamingue 12 - Chaudière-Appalaches 14 - Lanaudière 15 - Laurentides 16 - Montérégie 17 - Centre-du-Québec	04 - Mauricie 06 - Montréal 07 - Outaouais 09 - Côte-Nord* 10 - Nord-du-Québec* 11 - Gaspésie--Îles-de-la-Madeleine* 13 - Laval

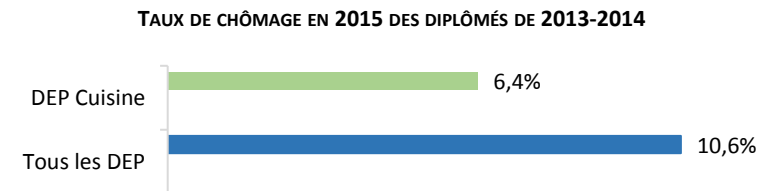
*Régions où la saisonnalité est importante pour les postes de cuisiniers.

¹⁰ Estimations d'Emploi-Québec publiées sur l'IMT en ligne (site consulté en août 2017).

MALGRÉ UNE SITUATION DE RARETÉ, LA DURÉE DE L'EMPLOI DES CUISINIERS PRESTATAIRES DE L'ASSURANCE EMPLOI EST BIEN INFÉRIEURE À LA MOYENNE PROVINCIALE : Les cuisiniers prestataires de l'assurance-emploi ont généralement travaillé 50 % moins d'années que l'ensemble de la main-d'œuvre du Québec avant de devenir prestataires (autour de 4 ans et demi contre 9 ans pour l'ensemble de la main-d'œuvre du Québec).



LES DIPLÔMÉS EN CUISINE AFFICHENT DES TAUX DE CHÔMAGE PLUS FAIBLES QUE LA MOYENNE DES DIPLÔMÉS DU QUÉBEC : Le taux de chômage en 2015 des diplômés de 2013-2014 était de 6,4 % pour les diplômés du DEP en cuisine contre 10,6 % pour l'ensemble des diplômés de niveau DEP du Québec.



6. DÉPARTS, RÉTENTION ET RECRUTEMENT

UNE TRÈS FAIBLE RÉTENTION DES CUISINIERS: Selon les données de l'EREFQ ¹¹, il y aurait eu en 2014 11 683 départs de cuisiniers dans 2 721 établissements touristiques. Comme il y avait plus de 40 000 cuisiniers estimés en tourisme en 2014, la proportion de cuisiniers qui auraient quitté leur emploi (départs volontaires et involontaires) en 2014 se situerait autour de 30 % ¹².

LES DÉPARTS DE 2014 N'ONT PAS TOUS ÉTÉ REMPLACÉS DANS L'ANNÉE: 91 % des départs de 2014 ont été remplacés dans la même année. Les 9 % non remplacés pourraient être dus à des difficultés de recrutement persistantes ou encore à la conjoncture défavorable de 2014.

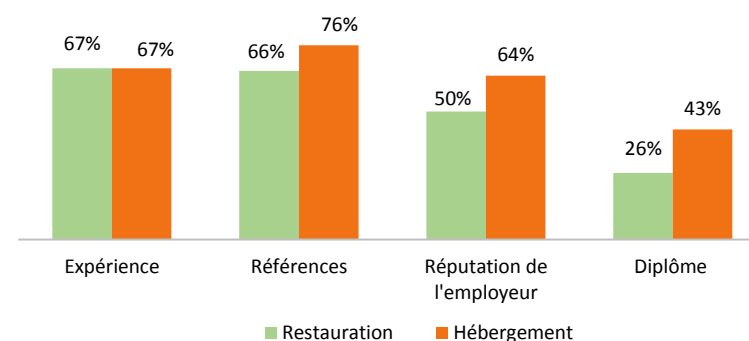
DÉPARTS ET EMBauchES EN 2014 TOURISME	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS	MOYENNE DE POSTES PAR ÉTABLISSEMENT	TOTAL DE POSTES (ESTIMÉ)
Départs des cuisiniers 2014	2 721	4,29	11 683
Embauche de cuisiniers 2014	2 437	7,63	10 639
Embauche de cuisiniers saisonniers	n/d	n/d	1 296
% des départs 2014 remplacés en 2014			91 %
% d'embauches de personnel saisonniers			12 %

DES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT MAJEURES SURTOUT EN RESTAURATION : Les études sectorielles réalisées par le CQRHT ont révélé que 63 % des restaurateurs et 32 % des hôteliers ont beaucoup ou assez de difficultés à recruter des cuisiniers.

Difficultés de recrutement de cuisiniers	Beaucoup ou assez de difficultés
Restauration (2016)	63 %
Hébergement (2015)	32 %

LA FORMATION N'EST PAS UN CRITÈRE D'EMBAUCHE MAJEUR : Selon les études sectorielles, l'expérience et les références sont des critères d'embauche très valorisés tant en restauration qu'en hôtellerie. Le diplôme vient au dernier rang des critères d'embauche; il est toutefois plus souvent exigé en hébergement qu'en restauration (très ou assez important pour 43 % des hôteliers contre seulement 26 % chez les restaurateurs).

IMPORTANCE DES CRITÈRES D'EMBAUCHE DES CUISINIERS: RESTAURATION (2015) ET HÉBERGEMENT (2016)



¹¹ Enquête sur le recrutement, l'emploi et les besoins de formation des entreprises de cinq employés et plus du Québec, Emploi Québec, 2015.

¹² Ratio à utiliser avec prudence (s'appuie sur deux bases de données distinctes).

DES COMPÉTENCES DE BASE ET DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES QUI S'ACQUIÈRENT EN ENTREPRISE : Les données de l'EREFQ montrent que les compétences les plus souvent demandées sont des compétences de base (travail d'équipe et communication orale) et des compétences liées au métier (vraisemblablement la manipulation des aliments, la sécurité au travail et l'hygiène et la salubrité). La capacité physique est en outre identifiée comme étant une compétence hautement recherchée, ce qui pourrait suggérer des réticences à faire les aménagements requis pour recruter ou retenir du personnel plus âgé ou des femmes par exemple.

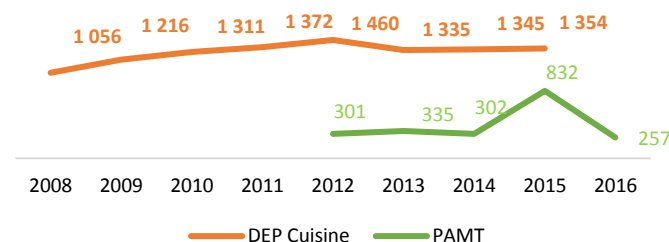
**COMPÉTENCES LES PLUS SOUVENT DEMANDÉES CHEZ LES CUISINIERS
(PAR ORDRE D'IMPORTANCE)**

Capacité à travailler en équipe
Connaissance des procédures et des méthodes de travail
Savoir communiquer oralement
Capacité physique particulière pour l'emploi
Connaissance du milieu, des lois et de la réglementation

7. MAIN-D'ŒUVRE (OFFRE)

UN BASSIN DE CUISINIERS DIPLOMÉS OU CERTIFIÉS : Autour de 1300 étudiants sont diplômés en cuisine chaque année, une constante depuis 2011 sauf pour 2012-2013 où le nombre de diplômés a atteint son niveau le plus haut, soit 1460. C'est relativement peu compte tenu qu'il y a 20 000 établissements en restauration sans compter que la demande provient aussi d'autres secteurs. En outre, de 2012 à 2014, plus de 300 cuisiniers ont été reconnus chaque année par le biais du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT); il a ensuite bondi à plus de 830 pour ensuite chuter à 257, la moyenne de ces deux années restant tout de même très élevée à plus de 500.

ÉVOLUTION DU NOMBRE DE DIPLOMÉS DU DEP CUISINE (2008-2015) ET DU NOMBRE DE PARTICIPANTS AU PAMT RECONNUS (2012-2017)



UNE INADÉQUATION POSSIBLE ENTRE LA FORMATION ET L'EMPLOI : Dans un contexte où plus de 1 300 cuisiniers sont diplômés chaque année, le fait que 67 % des employeurs de la restauration et 82 % de ceux de l'hôtellerie expliquent leurs difficultés de recrutement par le manque de qualification et des compétences de la main-d'œuvre soulève des questions quant à l'adéquation entre la formation et l'emploi.

Lors de l'étude sectorielle en restauration, les restaurateurs ont indiqué dans une proportion assez élevée (47 %) que les nouveaux diplômés répondaient peu ou pas du tout à leurs besoins. Notons cependant que cette évaluation a été contredite en partie par les diplômés de la restauration eux-mêmes qui ont été 82 % à estimer que leur formation leur est utile dans l'exercice de leurs fonctions.¹³

IMPORTANCE ACCORDÉE AUX QUALIFICATIONS POUR EXPLIQUER LES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT DES CUISINIERS	RESTAURATION (2015)	HÔTELLERIE (2016)
Manque de qualification/compétences	67%	82 %

¹³ Enquête auprès des travailleurs de la restauration, 2016.

POUR 49 % DES CANADIENS, LA PROFESSION DE CUISINIER CONSTITUE UN EMPLOI TEMPORAIRE OU DE PASSAGE: Une étude du Conference Board réalisée pour RH Tourisme Canada a révélé que seulement 46 % des canadiens perçoivent la profession de cuisinier comme étant une carrière professionnelle, une donnée qui soulève quelques inquiétudes quant aux perspectives de rétention des cuisiniers. Cela étant dit, il reste néanmoins que 46 % des canadiens perçoivent la profession de cuisinier comme étant une carrière professionnelle.¹⁴.

PERCEPTION DES CANADIENS À L'ÉGARD DU PARCOURS PROFESSIONNEL DES CUISINIERS EN TOURISME (2017)	%
Emploi temporaire seulement	8 %
Tremplin vers d'autres emplois	41 %
Carrière professionnelle	46 %
Ne sait pas	5 %

41 % DES QUÉBÉCOIS ESTIMENT QUE LA PROFESSION DE CUISINIER EST ATTRAYANTE : La même étude révèle que seulement 19 % des québécois considèrent la profession de cuisinier comme étant un peu ou extrêmement rebutante. Deux facteurs opposés peuvent jouer ici : la mauvaise presse sur les conditions de travail des cuisiniers et l'image positive de la profession que projettent les émissions de compétition culinaire à la télévision.

ATTRAIT DES EMPLOIS DE CUISINIERS DANS LE SECTEUR DU TOURISME / QUÉBEC (2017)	%
Extrêmement attrayant	6,6 %
Un peu attrayant	34,7 %
Ni attrayant ni rebutant	35,9 %
Un peu rebutant	12,9 %
Extrêmement rebutant	6,3 %
Ne sait pas	3,6 %

UNE FIDÉLITÉ ASSEZ ÉLEVÉE À L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION QUI EST CEPENDANT BEAUCOUP PLUS FAIBLE POUR L'EMPLOYEUR : Un sondage mené en 2016 par l'ARQ et le CQRHT auprès des travailleurs de la restauration a révélé que si 80 % des travailleurs prévoient continuer de travailler en restauration dans les trois prochaines années, 54 % envisageaient de quitter leur employeur actuel dans les trois prochaines années.

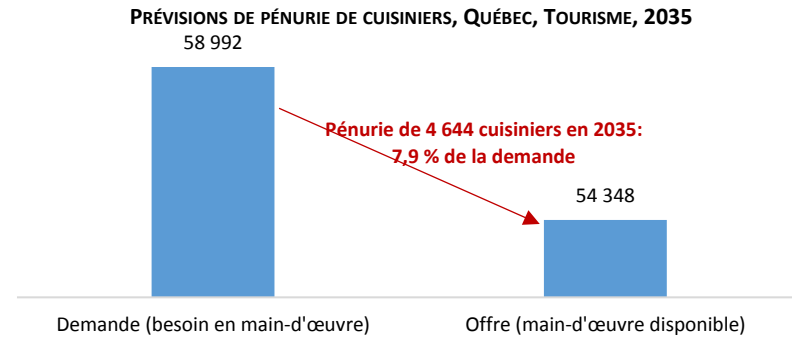
PROBABILITÉ DE CONTINUER À TRAVAILLER POUR :	PAS DU TOUT PROBABLE	PEU PROBABLE	ASSEZ PROBABLE	TRÈS PROBABLE
L'industrie de la restauration	6 %	14 %	27 %	53 %
L'employeur actuel	20 %	27 %	28 %	26 %

¹⁴ Résultat essentiel, Le tourisme, un secteur de choix pour l'emploi, Conference Board du Canada et RH Tourisme Canada, 2017.

8. LES ÉVALUATIONS DE L'OFFRE ET LA DEMANDE

UN IMPORTANTE PÉNURIE DE CUISINIERS EST PRÉVUE AU QUÉBEC D'ICI 2035 : En 2035, on prévoit que la demande de cuisiniers dans le secteur touristique s'élèvera à 58 992 et que l'offre ne sera que de 54 348. La pénurie sera donc de 4 644 emplois, ce qui correspond à 7,9 % de la demande.

LA PROFESSION DE CUISINIER VIENT AU TROISIÈME RANG DES PROFESSIONS EN TOURISME AU QUÉBEC POUR LE NOMBRE D'EMPLOIS VACANTS ESTIMÉS EN 2035.¹⁵



SELON EMPLOI QUÉBEC, LES CUISINIERS SONT EN DEMANDE DANS TOUTES LES RÉGIONS, LA DEMANDE ÉTANT PLUS ÉLEVÉE DANS 9 RÉGIONS : On peut toutefois s'étonner que la région de la Capitale-Nationale affiche une demande modérée alors que la couverture médiatique fait état de très graves problèmes de recrutement de cuisiniers dans cette région.

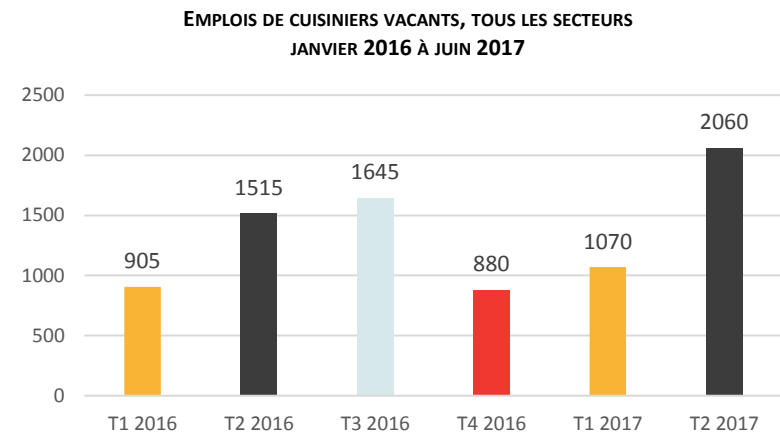
TOUJOURS SELON EMPLOI QUÉBEC, DES SIGNES DE DÉFICIT SERAIENT PRÉSENTS DANS DEUX RÉGIONS : Le Nord-du-Québec et le Bas-Saint-Laurent.

DEMANDE FAIBLE	DEMANDE MODÉRÉE	DEMANDE ÉLEVÉE	PRÉSENTE DES SIGNES DE DÉFICIT ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE
AUCUNE RÉGION	02 – Sag.-Lac-Saint-Jean 03 – Cap.-Nat. 05 - Estrie 07 - Outaouais 12 - Chaudière-Appalaches 15 - Laurentides 16 - Montérégie 17 - Centre-du-Québec	04 - Mauricie 06 - Montréal 08 - Abitibi-Témisc. 09 - Côte-Nord* 11 - Gaspésie--Îles-de-la-Madeleine* 13 - Laval 14 - Lanaudière	01 - Bas-St-Laurent 10 - Nord-du-Québec*
*Régions où la saisonnalité est importante pour les postes de cuisiniers			

¹⁵ Résultat essentiel : Les problèmes de main-d'œuvre menacent la croissance du tourisme, Conference Board du Canada et RH Tourisme Canada, 2016.

D'IMPORTANTES FLUCTUATIONS SAISONNIÈRES DU NOMBRE D'EMPLOIS VACANTS¹⁶ MAIS UNE TENDANCE À LA HAUSSE DES EMPLOIS VACANTS: Les emplois vacants de cuisiniers fluctuent beaucoup dans l'année. En 2016, le nombre d'emplois vacants le plus élevé (1645 au troisième trimestre) était de 87 % plus élevé que le nombre d'emplois vacants le plus bas (880 au 4^{ème} trimestre).

En terme de tendance, il y avait respectivement beaucoup plus d'emplois vacants lors du premier et du deuxième trimestre de 2017 qu'en 2016 : + 165 d'emplois vacants pour le premier trimestre et + 545 pour le deuxième trimestre.



¹⁶ L'Enquête sur les postes vacants et les salaires (EPVS), Statistique Canada, 2017

9. BILAN DE L'OFFRE ET LA DEMANDE DE CUISINIERS

LA DEMANDE (BESOINS EN MAIN-D'ŒUVRE)

Globalement, les emplois de cuisiniers en tourisme (sans compter le secteur des loisirs et divertissements) ont augmenté de + 8 % de 2010 à 2015 soit beaucoup plus que la croissance des emplois à l'échelle du Québec qui a été de + 4 %.

EN RESTAURATION, les emplois de cuisiniers ont augmenté de + 11 % et les heures totales travaillées de + 16 %, La croissance s'est réalisée surtout au profit des emplois à temps partiel, les emplois à temps plein n'ayant augmenté que de + 2 %.

EN HÉBERGEMENT, les emplois de cuisiniers ont diminué de - 30 % et les heures totales travaillées de + 34 %, une diminution en partie attribuable à l'impartition des services de restauration qui a bénéficié au secteur de la restauration. Dans ce secteur, les emplois à temps plein n'ont diminué que de 8 %, bien moins que la diminution totale des emplois.

La demande fluctue dans l'année surtout en restauration. La demande est la plus élevée en été (tourisme, terrasses); les mois de janvier et février sont généralement des périodes creuses qui peuvent se traduire par des mises à pied temporaires ou la diminution des heures de travail.

Les régions où la demande est principalement saisonnière sont la Gaspésie--Îles-de-la-Madeleine, la Côte-Nord et le Nord-du-Québec.

L'expérience et les références sont les plus importants critères d'embauche; la formation est peu valorisée bien que l'hébergement y accorde nettement plus d'importance.

L'OFFRE (MAIN-D'ŒUVRE DISPONIBLE)

Les restaurateurs éprouvent des difficultés de recrutement de cuisiniers dans une proportion de 63 % et les hôteliers dans une proportion deux fois moindre, soit 32 %.

En 2016, le taux de chômage des cuisiniers est nettement plus bas que la moyenne québécoise (5,2% contre 7,1 %).

Il y a un bon afflux de diplômés en cuisine chaque année (environ 1300) qui peinent cependant à combler les besoins; les employeurs sont aussi majoritairement insatisfaits des compétences des diplômés du DEP en cuisine.

Les diplômés en cuisine travaillent dans leur domaine et leur taux de chômage est moins élevé que celui de tous les diplômés de niveau DEP au Québec.

EN RESTAURATION : Malgré les tendances démographiques, les jeunes continuent d'occuper une part importante des emplois de cuisiniers en restauration soit 39 %. Leur nombre n'a cependant guère augmenté de 2010 à 2015 (0,5 %), ce qui pointe vers des difficultés grandissantes de recrutement auprès de ce groupe. L'enjeu est d'autant plus important que les 15-24 ans combler les besoins pour des emplois à temps partiel et que leur salaire est généralement beaucoup plus bas que celui des autres groupes d'âge.

De leur côté, les femmes cuisiniers semblent être en voie de délaisser le secteur de la restauration, leur nombre ayant diminué de 17 % de 2010 à 2015.

L'augmentation du nombre de cuisiniers immigrants et de cuisiniers de 45 ans et plus présente des signes encourageants pour l'offre de main-d'œuvre.

EN HÉBERGEMENT : Le secteur de l'hébergement ne présente pas de signes de difficultés de rétention de ses cuisiniers : il dispose d'une main-d'œuvre diversifiée en termes d'âge et de sexe. On y trouve cependant relativement peu de cuisiniers immigrants.

LES FORCES

Perçue dans la population comme un emploi de passage, la profession de cuisinier est tout de même attrayante par 41 % de québécois.

Les cuisiniers des deux secteurs sont dans l'ensemble des gens passionnés par leur métier; c'est ce qu'a révélé une enquête menée auprès des travailleurs de la restauration en 2016.

L'adhésion au PAMT est assez bonne (plus de 300 par année).

EN HÉBERGEMENT : Les salaires annuels sont assez concurrentiels (26 289 \$). Ils se sont maintenus en 2015 à leur niveau de 2010, ce qui est cependant compensé par une diminution des heures travaillées de 6 %.

(suite)

LES ENJEUX

L'importance que les employeurs accordent aux capacités physiques comme critère d'embauche peut faire obstacle à la rétention du personnel plus âgé ou au recrutement des femmes.

L'adéquation entre la formation (DEP en cuisine) et l'emploi semble insatisfaisante.

Les tendances démographiques font en sorte que les emplois à très faible salaire typiquement cumulés par les 15-24 ans dans les deux secteurs sont à risque de ne pas pouvoir être comblés. Ceci pourrait rendre le recours aux jeunes pour le temps partiel en restauration encore plus difficile. En hébergement, le fort recours au temps supplémentaire chez les jeunes peut faire craindre des problématiques de surmenage et de rétention, les jeunes d'aujourd'hui étant moins enclins à faire des heures supplémentaires que les générations précédentes.

EN RESTAURATION : Les bas salaires (19 360 \$ en moyenne) et l'absence de signes de rattrapage salarial (le salaire horaire moyen n'a augmenté que de 4 % de 2010 à 2015 alors que l'indice des prix à la consommation a progressé de 8,6 %) font craindre que la profession restera encore peu concurrentielle.

Plusieurs signes suggèrent d'importantes difficultés de rétention : nombreux départs, une durée moyenne de l'emploi bien moindre chez les prestataires de l'assurance-chômage qui ont été cuisiniers que pour l'ensemble du Québec, des salaires qui n'augmentent pas avec l'âge.

10. SOURCES ET CRÉDITS

- Enquête nationale auprès des ménages (ENM), Statistique Canada, 2011, données extraites pour le CQRHT par le Service d'information sur la main-d'œuvre des CSMO (SISMO).
- Enquête sur la population active (EPA), Statistique Canada, 2016, données extraites pour le CQRHT par le SISMO.
- La relance au secondaire en formation professionnelle, 2017, données extraites pour le CQRHT par le SISMO.
- La relance au collégial en formation technique, 2017. données extraites pour le CQRHT par le SISMO.
- Enquête sur les postes vacants et les salaires (EPVS), Statistique Canada, 2017 .
- Module des ressources humaines provincial-territorial du compte satellite en tourisme (MRHPTST), Statistique Canada pour RH Tourisme Canada, 2015
- Enquête sur le recrutement, l'emploi et les besoins de formation des entreprises de cinq employés et plus du Québec (EREFQ), Emploi-Québec, 2015 : Sondage téléphonique réalisé entre le 18 février et le 24 septembre 2015. Le nombre d'entrevues total complétées a été de 31 467 et le taux de réponse de 57 %.
- IMT en ligne d'Emploi Québec consulté en juin 2017 . <http://imt.emploiquebec.gouv.qc.ca>.
- Les problèmes de main-d'œuvre menacent la croissance du tourisme, le Conference Board du Canada et RH Tourisme Canada, 2016 : Le rapport quantifie les répercussions des tendances démographiques et économiques à long terme sur l'offre et la demande de main-d'œuvre dans le secteur du tourisme au Canada.
- Le tourisme, un secteur de choix pour l'emploi, le Conference Board du Canada et RH Tourisme Canada, 2017. Ce rapport présente les résultats d'une enquête menée auprès de la population canadienne au printemps 2016 à titre de suivi à la mise à jour de l'étude sur l'offre et la demande de main-d'œuvre en tourisme de 2015. L'enquête s'est penchée sur les perceptions des Canadiens à l'égard de l'emploi dans le secteur du tourisme et analyse les expériences et compétences acquises par ceux qui ont travaillé dans le secteur. De plus, le rapport examine aussi les perceptions des Canadiens à l'égard des stratégies possibles pour atténuer les pénuries de main-d'œuvre auxquelles le tourisme est confronté.
- Étude sectorielle en restauration, Conseil québécois des ressources humaines en tourisme et Association des restaurateurs du Québec (ARQ), 2015 : <http://cqrht.qc.ca/wp-content/uploads/2015/07/RAPPORT-CQRHT-ARQ-CPMT.pdf> : Sondage réalisé auprès de 358 restaurateurs membres de l'ARQ provenant de toutes les régions du Québec, du 11 au 31 mai 2015.
- Étude sectorielle en hébergement, Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) et Association hôtellerie Québec (AHQ) et Hôtellerie Champêtre, 2016 : http://cqrht.qc.ca/wp-content/uploads/2015/07/Etude_sectorielle_hotellerie_Avril2016.pdf : Sondage mené auprès de 840 gestionnaires d'établissements hôteliers québécois, à partir d'une liste fournie par l'Association Hôtellerie Québec et Hôtellerie Champêtre, du 24 février au 14 mars 2016. Le sondage a permis de recueillir les réponses de 223 hôteliers, ce qui représente un taux de réponse de 27%.
- Profil et performance en restauration, Association des restaurateurs du Québec (ARQ), 2016 : Sondage web effectué par l'ARQ auprès de 272 propriétaires de restaurants membres, entre le 10 mai et le 10 juin 2016.
- Descriptions de tâches sur le site Internet du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT), <http://cqrht.qc.ca>, Site consulté en août 2017.
- Enquête maison sur les besoins de main-d'œuvre pour la cuisine, Associations des restaurateurs du Québec (ARQ), 2016. Sondage portant sur les compétences recherchées par les restaurateurs du Québec auprès de 163 restaurateurs membres de l'ARQ. Le sondage a été réalisé entre le 18 février 2016 et le 10 mars 2016.
- Données d'Emploi Québec sur la participation au Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).
- Données du CQRHT sur la participation de entreprises au programme de formation conjoint de l'ARQ et du CQRHT, *Performance en restauration*, 2013-2015.