

PIZZAIOLO

2009

Étude
métier

HÔTELLERIE - RESTAURATION & ACTIVITÉS CONNEXES

Nourrir

Sommaire

RAPPELS

4

Contexte et Objectifs de l'étude
Méthodologie de l'étude

1. SYNTHÈSE

6

1.1 Le poste de pizzaiolo
1.2 Dénombrement des postes

2. RÉSULTATS DÉTAILLÉS

8

2.1 Les taux d'emploi
2.2 Caractéristiques des établissements employeurs
2.3 Caractéristiques du poste
2.4 Les rémunérations et les avantages en nature
2.5 Le profil du poste

3



*D'après une étude réalisée pour le compte
de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications
de l'Hôtellerie et de la Restauration par CHD Expert,
institut de collecte, de gestion et d'analyse des données sur le marché
de la Consommation Hors Domicile.*

RAPPELS

Contexte et objectifs de l'étude¹

Contexte de l'étude

Le Fafih, OPCA de l'Hôtellerie, de la Restauration et des activités connexes a lancé un appel à proposition d'étude au bénéfice de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications du secteur. L'Observatoire est une structure paritaire mise en place par les partenaires du secteur de l'Hôtellerie-Restauration.

Objectifs de l'étude

Les objectifs d'information de l'étude consistaient à :

Quantifier la population des pizzaiolos

- Population totale : nombre de salariés occupant la fonction (indépendamment de l'intitulé du poste)
- Nombre d'établissements employeurs

Qualifier les emplois occupés

- Définition de l'emploi et dénomination exacte du poste
- Diplômes obtenus (généralistes, professionnels) et formation suivie
- Sexe et âge des employés au poste
- Ancienneté (dans la vie active, dans le secteur professionnel, dans le type d'emploi, dans l'emploi actuel)
- Rémunérations au poste

Qualifier les établissements employeurs

- Type et catégorie d'établissements (segment d'activité, nombre de salariés, de couverts servis, TMR², nombre d'étoiles et de chambres en hôtellerie)
- Distinction entre salariés des établissements indépendants et de chaînes

Méthodologie de l'étude

L'étude a été réalisée sous forme d'enquête par téléphone, à l'aide d'un questionnaire d'enquête conçu par CHD EXPERT, validé par le Fafih et pré-testé qualitativement avant le démarrage de l'enquête.

L'échantillon finalement interrogé était composé de :

- 100 établissements employant des pizzaiolos.

Au total, 1 396 contacts téléphoniques ont été menés auprès des différents segments considérés dans l'enquête, 100 aboutissant à des questionnaires complets (données recueillies sur un ou plusieurs salariés au poste de pizzaiolo).

L'échantillon a été composé de façon strictement aléatoire, sur la base des fichiers exhaustifs des CHR et des restaurants collectifs de CHD EXPERT. Les interviews ont été réalisées par des enquêteurs CHD EXPERT formés et briefés, sous le contrôle permanent d'un superviseur terrain.

Aucun redressement n'a été effectué au niveau des traitements statistiques des données d'enquête, dans la mesure où l'ensemble des contacts effectués en CHR (questionnaires courts et longs) a été le reflet du marché global en terme de segments d'activités.

Le nombre plus ou moins important de questionnaires réalisés sur chaque segment, est la conséquence des taux d'emploi variables par secteur d'activité pour les trois fonctions prises en compte. Seules les collectivités sont largement sous-représentées, et le taux d'emploi des pizzaiolos doit être recalculé.

1. L'enquête a été réalisée pour le compte de l'observatoire par le cabinet CHD EXPERT au cours des mois de janvier et février 2009.
2. Ticket moyen par repas.

1. SYNTHÈSE



En plus des déjeuners (94%) et des dîners (84%) pris sur place, 43% des pizzaiolos bénéficient au titre des **avantages en nature** de la blanchisserie et 13% d'une mutuelle. En revanche, peu de primes annuelles leur sont accordées : 63% ne touchent rien et la prime moyenne est de 530 €.

→ Profil des pizzaiolos

Des hommes (92%), ayant eu précédemment une expérience dans la restauration (56% ont travaillé dans un restaurant, un bar ou un café indépendant). On note tout de même que pour 14% des pizzaiolos, il s'agit de leur premier emploi (pas de précédent employeur). Les pizzaiolos viennent de filières assez différentes : 18% déclarent n'avoir aucun diplôme, 17% ont un CAP et 9% un BEP de l'hôtellerie restauration, 17% un autre CAP et 7% un autre BEP.

1.1. Le poste de pizzaiolo

→ Caractéristiques des établissements

En France, en 2009, le **taux d'emploi** du poste de pizzaiolo est de 7%. Les restaurants (22%) et plus spécifiquement les pizzerias (36%) emploient le plus de pizzaiolos.

Le **profil de l'établissement** employant un pizzaiolo : un restaurant (96%) indépendant (91%) de taille moyenne (6.8 salariés) avec un TMR compris entre 10 et 15 € (62%) et un nombre de couverts compris entre 50 et 99 (37%).

Le **pizzaiolo** est la fonction la mieux représentée en cuisine au sein des établissements (employant au moins un pizzaiolo). En effet, en moyenne on compte 0.95 pizzaiolo par établissement contre 0.86 cuisinier et 0.51 plongeur.

→ Caractéristiques du poste

Les **intitulés** les plus fréquents pour le poste sont « pizzaiolo » dans 68% des cas mais aussi « cuisinier » pour 26%. En effet, la fonction n'est pas occupée que par des spécialistes de la pizza, il s'agit d'une tâche annexe pour nombre de cuisiniers. Les pizzaiolos ont très peu de personnel à encadrer : 86% n'ont aucune personne sous leurs ordres.

Les **tâches** incluses dans le poste de pizzaiolo sont spécifiques à la préparation des pizzas et plus largement à la cuisine. Ainsi, 100% des pizzaiolos sont en charge de la cuisson des pizzas, 94% préparent la pâte, 51% gèrent l'approvisionnement pour les pizzas, seuls 22% s'occupent du service au comptoir. De plus, ils sont 40% à occuper d'autres fonctions liées à la cuisine comme la plonge et la préparation des autres plats.

→ Temps de travail et rémunération

En 2009, le **temps de travail** moyen hebdomadaire d'un pizzaiolo est de 37h avec une moyenne significativement supérieure pour les brasseries et les cafés-restaurants (41h).

La **rémunération annuelle brute** pour un pizzaiolo en 2009 est de 18 769 €. Il existe cependant des différences de salaires entre les secteurs d'activité et le sexe. En effet, les restaurants et les hôtels proposent des salaires plus avantageux (respectivement 18 770 € et 22 500 €), les femmes gagnent 2% de moins que les hommes (18 357 € contre 18 802 € pour les hommes). L'âge n'est en revanche pas un critère discriminant pour le salaire : les 55-59 ans sont les mieux payés avec 22 500 € annuel brut mais les 25-29 ans arrivent juste derrière avec 20 731 €.

1.2. Dénombrement des postes

Étape 1 : dénombrement des segments

Nous avons quantifié le nombre d'établissements sur chaque segment de marché considéré dans l'enquête, en dénombant les adresses des bases de données exhaustives de CHD EXPERT.

Étape 2 : calcul du nombre d'établissements employeurs

En appliquant les taux d'emplois mesurés par l'étude au nombre d'établissements de chaque segment, nous obtenons le nombre d'établissements employant la fonction de pizzaiolo sur chaque segment.

Étape 3 : dénombrement du nombre de salariés

En multipliant le nombre moyen de salariés (sur la fonction et quel que soit l'intitulé exact du poste) par établissement employeur, par le nombre d'établissements employeurs (calculé lors des étapes précédentes), nous obtenons le nombre total d'employés sur chaque segment de marché considéré, et au total de la restauration hors domicile en France¹.

Début 2009, il y aurait donc en France près de 20.000 pizzaiolos dans 15.000 établissements (restauration commerciale surtout).

Les pizzaiolos

	Nombre d'établissements	Taux d'emploi	Nombre d'établissements employeurs	Nombre moyen de pizzaiolos	Nombre total de pizzaiolos
Restaurants	64 466	21,6%	13 925	1,3	18 102
Brasseries et cafés-restaurants	21 103	1,3%	274	1	274
Hôtels	18 686	0,7%	131	1	131
Collectivités	106 500	0,8%	852	1	852
Total	210 755	7,2%	15 182	1,3	19 359

1. Attention, cette méthode est sommaire et ne permet pas une évaluation précise du nombre d'employés pizzaiolos en raison de la multiplication des facteurs d'incertitude statistique, mais permet d'aboutir à une estimation raisonnable de ce nombre.

2. RÉSULTATS DÉTAILLÉS

2.1. Taux d'emploi du poste de pizzaiolo

Selon le secteur d'activité

	Pizzaiolo	Total
Restaurants	21,6 %	445
Brasseries et cafés-restaurants	1,3 %	149
Hôtels	0,7 %	144
Collectivités	0,8 %	122
Total	7,2 %	1 396

Base totale interrogée : 1 396 établissements

Selon l'activité détaillée

	Pizzaiolo	Total
Un restaurant	11,9 %	268
Une pizzeria	36,2 %	177
Un hôtel restaurant	1 %	100
Un café restaurant ou bar restaurant	2,2 %	89
Un restaurant d'entreprise ou administration	5,6 %	18
Total	7,2 %	1 396

Base totale interrogée : 1 396 établissements

En 2009, le taux d'emploi des pizzaiolos en France est de l'ordre de 7%.

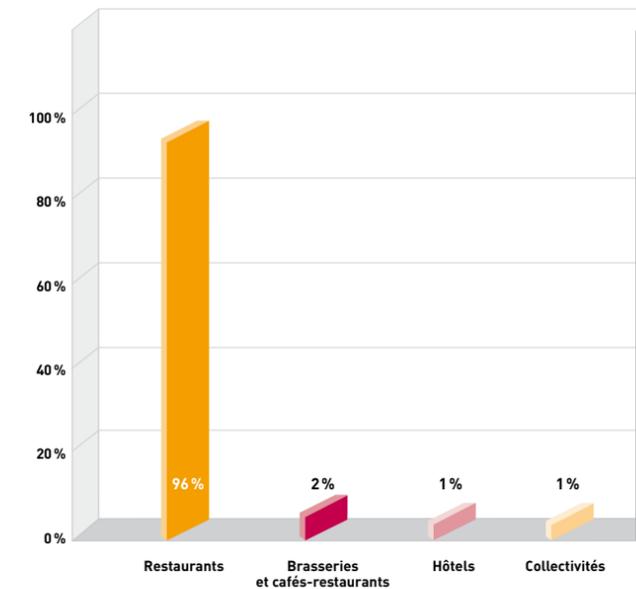
Logiquement, ce taux d'emploi est significativement plus élevé dans les restaurants (avec 22%), qui sont en effet plus à même que les autres types d'établissements d'employer des pizzaiolos.

Si on regarde plus en détail, on s'aperçoit que les pizzaiolos sont employés principalement dans les pizzerias (36% en emploient au moins un) et les restaurants (12%).

2.2. Caractéristiques des établissements employeurs

→ Activités des établissements employant au moins un pizzaiolo

Activité regroupée



Base : 100 établissements employant au moins un pizzaiolo

Activité détaillée

	Effectifs	%
Une pizzeria	64	64 %
Un restaurant	32	32 %
Un café restaurant ou bar restaurant	2	2 %
Un restaurant d'entreprise ou administration	1	1 %
Un hôtel restaurant	1	1 %
Total	100	100 %

Base : 1100 établissements employant au moins un pizzaiolo

Logiquement les établissements employant des pizzaiolos sont avant tout des restaurants (96%) et plus spécifiquement des pizzerias (64%).



Autres caractéristiques des établissements employant au moins un pizzaiolo

Gestion

	Restaurants	Brasseries et cafés-restaurants	Hôtels	Total
Indépendant	90,6%	100%	100%	90,9%
Franchisé	7,3%	-	-	7,1%
Fait partie d'une chaîne ou d'un groupe	2,1%	-	-	2%
Total	96	2*	1*	99

Base : 100 établissements employant au moins un pizzaiolo. *Attention effectifs faibles

Taille salariale

	Effectifs	%
Un seul	2	2%
2 employés	17	17%
3 employés	15	15%
4 ou 5 employés	23	23%
6 à 9 employés	25	25%
10 à 19 employés	12	12%
20 employés et plus	6	6%
Total	100	100%

Base : 100 établissements employant au moins un pizzaiolo

Taille salariale : moyenne

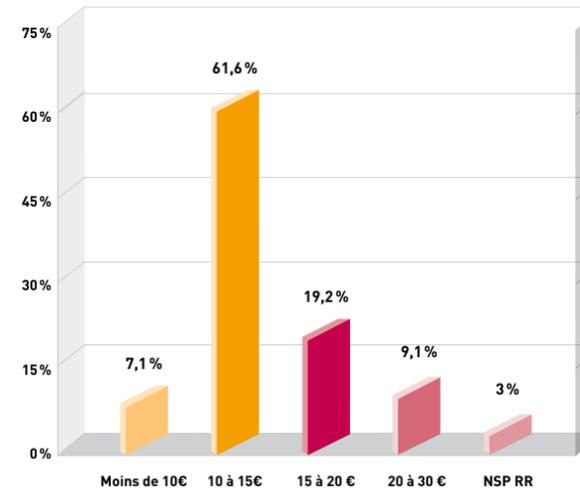
	Restaurants	Brasseries et cafés-restaurants	Hôtels	Collectivités	Total
Moyenne	6,6	5,3	23	14,5	6,8

Base : 100 établissements employant au moins un pizzaiolo.

Les établissements employant des pizzaiolos sont avant tout des indépendants (91%), de taille moyenne : 7 employés en moyenne.

Restaurants employant au moins un pizzaiolo

TMR (Ticket Moyen par Repas)



Nombre de couverts

	Effectifs	%
Moins de 25	7	7,1%
25 à 49	26	26,3%
50 à 99	37	37,4%
100 à 199	17	17,2%
200 ou plus	7	7,1%
NSP-RR*	5	5,1%
Total	99	100%

Base : 99 restaurants employant au moins un pizzaiolo

* Ne sait pas.

Le TMR des établissements employant des pizzaiolos se situe le plus souvent dans la fourchette de 10 à 15 € (62%) soit en-dessous de la moyenne du marché (aux alentours de 20 €).

Les établissements employant au moins un pizzaiolo sont de taille moyenne en terme de fréquentation : 37% servent en moyenne entre 50 et 99 couverts.



→ Poids du pizzaiolo dans les fonctions de cuisine

Nombre de salariés par fonction

Établissements employant des pizzaiolos	Nombre moyen d'employés par établissement
Plongeur	0,51
Chef de cuisine	0,23
Second de cuisine	0,06
Chef de partie	0,01
Cuisinier	0,86
Pâtissier	0
Commis de cuisine	0,22
"Pizzaiolo"	0,95

Base : 100 établissements employant au moins un pizzaiolo

Les pizzaiolos représentent 33% des postes de cuisine en salle dans les établissements où ils sont employés.

Nombre de pizzaiolos par activité

	Répondants	Moyenne
Restaurants	73	1,3
Brasseries et cafés-restaurants	2	1
Hôtels	1*	1
Total	76	1,3

Base : 100 établissements employant au moins un pizzaiolo - * Attention effectifs faibles

On compte 0,95 pizzaiolo en moyenne par établissement proposant ce type d'emploi : une partie des postes sont occupés par un « cuisinier », ceux-ci représentant 0,86 salarié en moyenne par établissement.

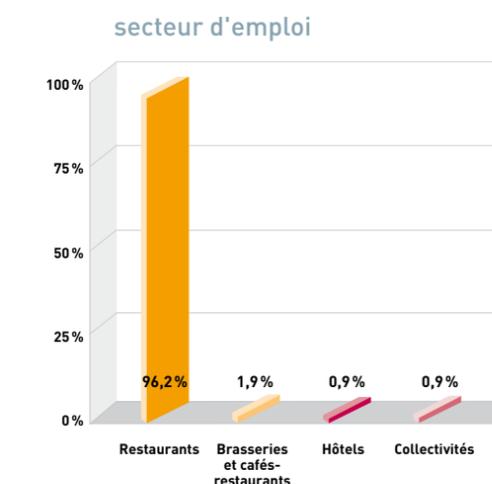
En considérant tous les intitulés de poste, on compte en moyenne 1,3 pizzaiolo par établissement employeur.

2.3. Caractéristiques du poste de pizzaiolo

→ Intitulé exact du poste et secteur d'emploi¹

Intitulé exact du poste

	Effectifs	%
Pizzaiolo	72	67,9%
Cuisinier	27	25,5%
Employé polyvalent	5	4,7%
Cuisinier pizzaiolo	1	0,9%
Livreur préparateur	1	0,9%
Total	106	100%



Les intitulés des postes (dénominations figurant sur le contrat de travail et/ou la fiche de paie) des pizzaiolos sont pour plus des deux tiers « pizzaiolos » et pour un quart « cuisiniers ».

La quasi-totalité des pizzaiolos (96%) est employée dans des restaurants (ou pizzerias).

→ Fonction de pizzaiolo¹

Tâches incluses dans son poste

	Effectifs	%
Cuisson des pizzas	106	100%
Préparation de la pâte à pizza	100	94,3%
Gestion de l'approvisionnement pour les pizzas	54	50,9%
Service au comptoir	23	21,7%
Vente des pizzas	21	19,8%
Service en salle	13	12,3%
Autres tâches	8	7,5%
Total	106	100%

1. Les données suivantes se situent sur la base de 106 pizzaiolos.

Autres fonctions

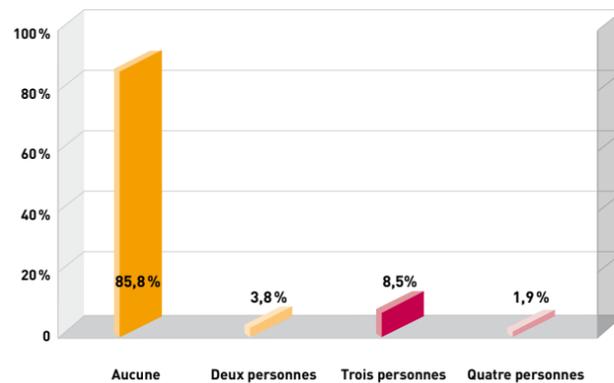
	Effectifs	%
Autres fonctions de cuisine	42	40 %
Fonctions de service	3	2,9 %
Fonctions administratives et financières	1	1 %
Aucune autre fonction que celle de pizzaiolo	58	55,2 %
Autres fonctions	2	1,9 %
Total	105	100 %

Les fonctions liées au poste de pizzaiolo se traduisent essentiellement par des tâches de préparation des pizzas : 100% s'occupent de la cuisson des pizzas, 94% préparent la pâte à pizza et 51% doivent gérer l'approvisionnement des ingrédients.

Près de 8% des pizzaiolos ont d'autres tâches qui sont incluses dans leur poste comme le nettoyage du plan de travail ou la préparation des garnitures.

A noter que 40% des pizzaiolos ont d'autres fonctions liées à la cuisine comme la plonge ou la préparation d'autres plats.

Nombre de subordonnés des pizzaiolos¹



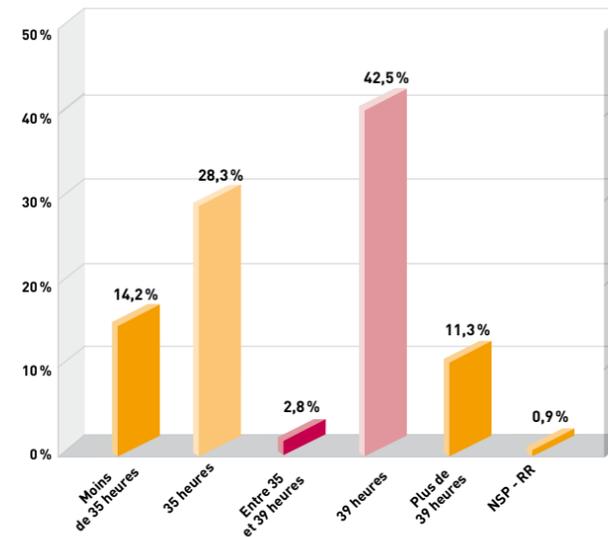
Très peu de pizzaiolos sont responsables d'un staff. En effet, 86% des pizzaiolos n'ont aucune personne sous leurs ordres.

En moyenne les pizzaiolos ont 0,3 personne sous leurs ordres.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 106 pizzaiolos.

Le temps de travail hebdomadaire des pizzaiolos¹

Temps de travail hebdomadaire

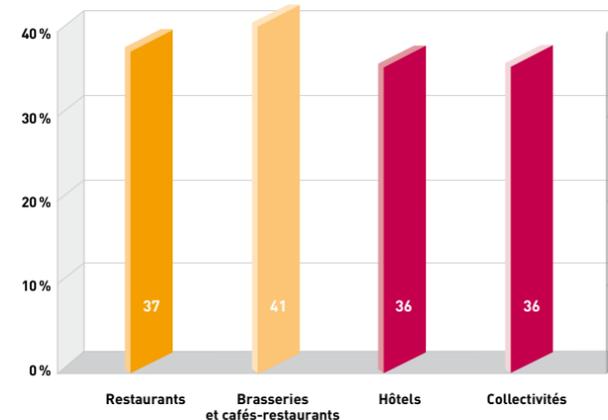


Le temps de travail des pizzaiolos s'établit aujourd'hui à 37 heures par semaine en moyenne avec une grosse minorité des salariés qui travaille 39 heures par semaine et 28% qui travaillent 35 heures.

En moyenne les pizzaiolos travaillent 37 heures par semaine.

Le temps de travail hebdomadaire des pizzaiolos selon le secteur d'activité¹

Moyenne du temps de travail par activité

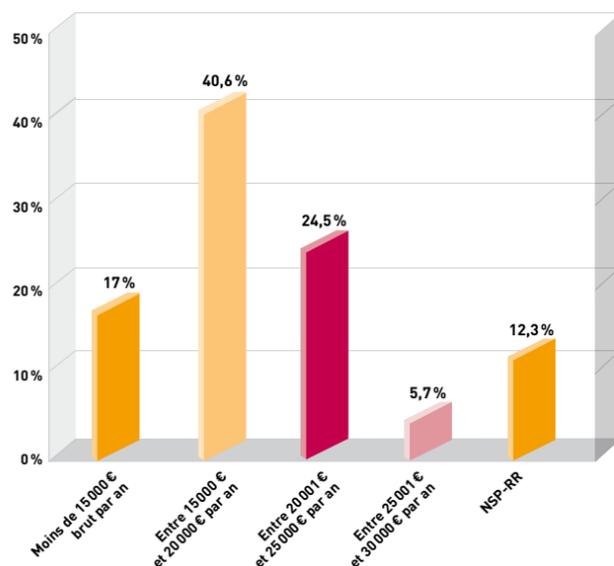


Le temps de travail est plus élevé dans les brasseries et cafés-restaurants avec 41 heures de travail hebdomadaire, que dans les autres types d'activités.



2.4. Les rémunérations et les avantages en nature au poste de pizzaiolo

→ Rémunération annuelle brute des pizzaiolos¹



La rémunération annuelle brute pour un pizzaiolo s'établit à 18 769 € avec dans un peu plus de 5% des cas une rémunération annuelle brute dépassant les 25 000 €.

À noter que 12% des pizzaiolos ont refusé de répondre à la question.

La moyenne de rémunération brute annuelle est de 18 769 €.

→ La rémunération annuelle brute des pizzaiolos selon le secteur d'activité¹

Selon le secteur d'activité

Secteur	Répondants	Moyenne
Restaurants	89	18 770
Brasseries et cafés-restaurants	2	17 500
Hôtels	1	22 500
Collectivités	1	17 500
Total	93*	18 769

* Sans compter les NSP

Selon le nombre de subordonnés

Nombre de subordonnés	Répondants	Moyenne
Aucune personne	80	18 575
Une personne	3	20 833
Deux personnes	9	19 389
Trois personnes	1	22 500
Total	93*	18 769

* Sans compter les NSP

Les restaurants, secteur qui emploie le plus de pizzaiolos, proposent des salaires similaires à la moyenne à savoir 18 769 €.

Les rémunérations des pizzaiolos tendent logiquement à augmenter avec le nombre de subordonnés à encadrer : de 18 575 € lorsqu'il n'y a aucun subordonné à 22 500 € pour les pizzaiolos encadrant 3 personnes.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 106 pizzaiolos

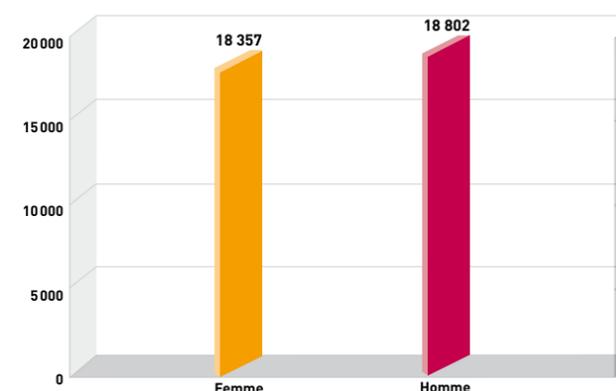
→ La rémunération annuelle brute des pizzaiolos selon l'âge et le sexe¹

Selon l'âge

Tranche d'âge	Répondants	Moyenne
Moins de 25 ans	18	16 944
25-29 ans	13	20 731
30-34 ans	14	19 071
35-39 ans	13	18 192
40-44 ans	17	19 382
45-49 ans	5	19 500
50-54 ans	10	18 700
55-59 ans	1	22 500
60-64 ans	2	15 500
Total	93*	18 769

* Sans compter les NSP

Selon le sexe



À fonction égale, les hommes gagnent 2% de plus que les femmes, les hommes gagnent en moyenne 18 357 € contre seulement 18 802 € pour les femmes.

En revanche, l'âge n'est pas un critère discriminant. En effet, les 55-59 ans sont les mieux payés avec 22 500 € mais les 25-29 ans arrivent juste derrière avec 20 731 € : dans ce métier, le salaire n'augmente pas avec l'âge.



→ La rémunération annuelle brute des pizzaiolos selon le diplôme¹

Selon le niveau d'études

	Moyenne
Aucun diplôme	19 763
BEP professionnel	17 929
BEP hôtellerie-restauration	17 750
CAP professionnel	18 423
CAP hôtellerie-restauration	18 000
BAC général	18 900
BAC professionnel	21 250
BAC hôtellerie-restauration	22 500
BTS professionnel	13 500
BTS hôtellerie-restauration	22 500
DUT	17 500
NSP-RR	18 563

Les salariés les mieux payés au poste de pizzaiolo sont ceux qui disposent d'un BTS (22 500 € en moyenne), d'un Bac Hôtelier (22 500 €) ou d'un bac professionnel (21 250 €).

Ceux des pizzaiolos ayant un BEP ou un CAP sont moins payés que la moyenne, et même que les pizzaiolos sans diplôme (19 700 €).

→ Les avantages en nature des pizzaiolos¹

Selon le type d'activité

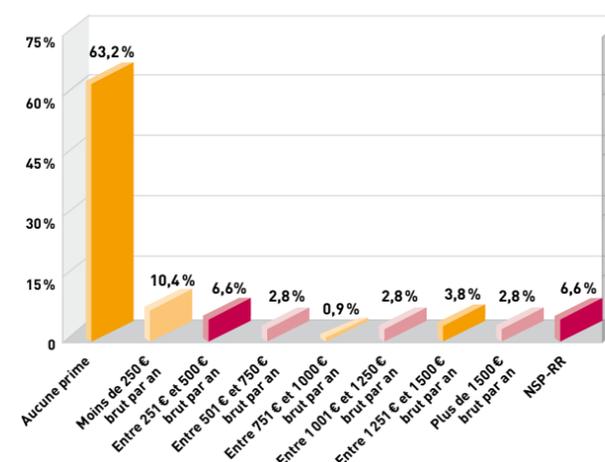
	Restaurants	Brasseries et cafés-restaurants	Débits de boisson	Hôtels	Total
Déjeuner pris sur place	94,1 %	100 %	100 %	100 %	94,3 %
Dîner pris sur place	85,3 %	50 %	100 %	-	84 %
Blanchisserie	44,1 %	-	-	100 %	43,4 %
Mutuelle santé ou vieillesse	12,7 %	-	-	100 %	13,2 %
Prime annuelle	9,8 %	-	-	-	9,4 %
Participation	4,9 %	-	-	-	4,7 %
13 ^e mois	2 %	-	100 %	100 %	3,8 %
Réductions ou avantages "groupe"	2,9 %	-	-	100 %	3,8 %
Indemnités compensatrices pour les repas	2,9 %	-	-	-	2,8 %
Téléphone de fonction	2,9 %	-	-	-	2,8 %
Aucun	2,0 %	-	-	-	1,9 %
Véhicule de fonction	2,0 %	-	-	-	1,9 %
Logement de fonction	1 %	-	100 %	-	1,9 %
Chèques restaurants	-	50 %	-	-	0,9 %
Total	102	2*	1*	1*	106

* Attention effectifs faibles

En plus des déjeuners (94.3%) ou des dîners (84%) pris sur place, 43% des pizzaiolos bénéficient de la blanchisserie et 13% disposent d'une mutuelle santé ou vieillesse. En revanche ils sont moins de 10% à bénéficier d'une prime annuelle, d'une participation ou d'un treizième mois.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 106 pizzaiolos

→ Les primes annuelles des pizzaiolos¹



Près des deux tiers des pizzaiolos n'ont aucune prime annuelle. Le taux de prime est de 32% (sans tenir compte des non réponses).

En moyenne les pizzaiolos touchent une prime de 530 € (sans tenir compte des non réponses et de ceux qui ne touchent pas de prime).

→ Les primes annuelles des pizzaiolos selon les variables d'emploi¹

Selon le secteur d'activité

	Répondants	Moyenne
Restaurants	29	477
Brasseries et cafés-restaurants	1	376
Hôtels	1	1 376
Collectivités	1	1 376
Total	32*	530

* Hors "NSP" et "aucune prime"

Les hôtels et collectivités sont les secteurs d'activité qui offrent les primes les plus importantes à leurs pizzaiolos : 1 376 € contre 530 € en moyenne.

Selon le nombre de subordonnés

	Répondants	Moyenne
Aucune personne	27	437
Une personne	1	170
Deux personnes	4	1 251
Total	32	530

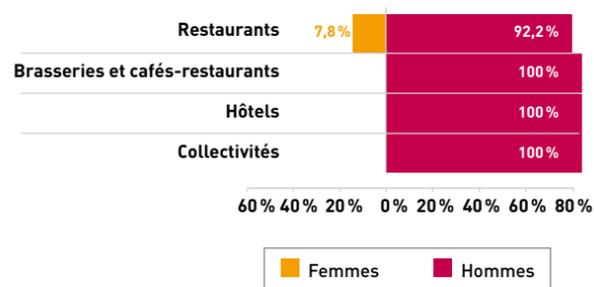
* Hors "NSP" et "aucune prime"

Logiquement les pizzaiolos ayant des subordonnés à encadrer touchent une prime plus importante : 1 251 € contre 437 € pour les pizzaiolos n'ayant aucune personne à encadrer.

3.5. Le profil du poste de pizzaiolo

→ Sexe des employés¹

Répartition des sexes selon le secteur d'activité



Quasiment l'intégralité des pizzaiolos sont des hommes : 92% d'hommes contre 8% de femmes.

→ Âge des employés¹

Répartition des âges selon le secteur d'activité

Tranche d'âge	Restaurants	Brasseries et cafés-restaurants	Débites de boisson	Hôtels	Total
Moins de 25 ans	20,6 %	-	-	-	19,8 %
25 à 29 ans	14,7 %	-	-	-	14,2 %
30 à 34 ans	15,7 %	-	-	-	15,1 %
35 à 39 ans	14,7 %	50 %	-	-	15,1 %
40 à 44 ans	16,7 %	50 %	-	100 %	17,9 %
45 à 49 ans	4,9 %	-	-	-	4,7 %
50 à 54 ans	9,8 %	-	100 %	-	10,4 %
55 à 59 ans	1 %	-	-	-	0,9 %
60 à 64 ans	2 %	-	-	-	1,9 %
Total	102	2*	1*	1*	106

*Attention effectifs faibles

Aucune tranche d'âge ne se distingue réellement, les moins de 25 ans sont les plus nombreux puisqu'ils représentent 20% des pizzaiolos, mais les 30-34 pèsent 15%, de même que les 35-39 ans.

→ Expérience professionnelle des employés¹

Tranche d'âge	Effectifs - Expérience dans la vie active	%	Effectifs - Expérience dans la restauration	%	Effectifs - Expérience dans le métier	%	Effectifs - Expérience dans l'établissement	%
Moins de 5 ans	16	15,1 %	27	25,5 %	33	31,1 %	68	64,2 %
5 à 9 ans	18	17 %	20	18,9 %	23	21,7 %	17	16 %
10 à 14 ans	12	11,3 %	11	10,4 %	11	10,4 %	8	7,5 %
15 à 19 ans	13	12,3 %	13	12,3 %	13	12,3 %	8	7,5 %
20 à 24 ans	13	12,3 %	12	11,3 %	9	8,5 %	2	1,9 %
25 à 29 ans	8	7,5 %	5	4,7 %	4	3,8 %	1	0,9 %
30 à 34 ans	7	6,6 %	4	3,8 %	3	2,8 %	2	1,9 %
35 à 39 ans	5	4,7 %	2	1,9 %	2	1,9 %	-	-
40 à 44 ans	1	0,9 %	-	-	-	-	-	-
NSP-RR	13	12,3 %	12	11,3 %	8	7,5 %	-	-
Total	106	100 %	106	100 %	106	100 %	106	100 %

Ce tableau récapitule successivement pour l'ensemble des pizzaiolos la répartition des employés selon :

- le nombre d'années d'expérience professionnelle depuis le début de sa vie active
- le nombre d'années d'expérience dans le secteur de la restauration
- le nombre d'années d'expérience dans le métier actuel
- l'ancienneté dans l'établissement actuel

Plus du quart des pizzaiolos a moins de 5 années d'expérience dans la restauration et 19% des pizzaiolos ont entre 5 et 9 ans d'expérience dans ce secteur d'activité. Plus de 30% ont moins de 5 ans d'expérience dans le métier.

Près des deux tiers des pizzaiolos ont peu d'ancienneté dans l'établissement avec moins de 5 années d'expérience.



1. Les données suivantes se situent sur la base de 106 pizzaiolos



L'Observatoire >>
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 40 17 20 24
observatoire@fafih.com

Pour en savoir plus :
www.fafih.com
