

Communiqué de presse

Paris, le 12 septembre 2023
Sous embargo jusqu'au 12 septembre

1 actif de moins de 35 ans sur 2 est attiré par les métiers manuels et de l'artisanat

Pour la deuxième édition de la remise des diplômes du CAP qu'il organise au Grand Rex, L'atelier des Chefs et le sociologue Ronan Chastellier ont sondé* les salariés sur leur désir de reconversion vers un métier de la main et de l'humain.

Les jeunes, en particulier, sont très tentés par ces métiers où on gagne bien sa vie et qui ne sont pas menacés par l'arrivée de l'Intelligence Artificielle.

Les moins de 35 ans sont les plus concernés

*37% des salariés envisagent une reconversion vers un métier manuel
35% des salariés attirés par une reconversion sont des salariés CSP+.*

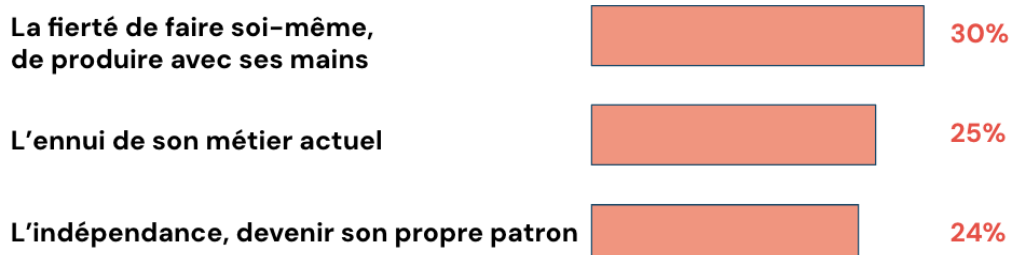
51% des aspirants à la reconversion ont moins de 35 ans

La quête de sens professionnel ébranle la notion de carrière linéaire et fait douter du modèle dominant du salariat.

La reconversion vers un métier manuel ou d'artisanat n'est plus un micro phénomène, une « tentation de Venise » un peu élitiste, mais une réalité qui s'étend désormais à une grande proportion des travailleurs de moins de 35 ans.

La réalisation de soi motive à se reconvertir

Les raisons qui poussent à franchir le pas de la reconversion professionnelle sont variées. À la question « *Pour quelle raison peut-on être tenté par une reconversion vers un métier manuel ?* », ont été principalement mentionnées les quatre suivantes :



De plus, contrairement aux attentes, la question de la rémunération n'est plus un frein. **68% des moins de 35 ans pensent qu'on peut bien gagner sa vie avec un métier manuel ou d'artisanat.**



"J'ai choisi de me reconvertir en boulangerie car c'est un métier passion, celui vers lequel j'aimerais me tourner et passer le reste de ma vie, plutôt que d'être ingénieur (...). Je souhaite ouvrir un foodtruck de produits boulangers ou une boulangerie, dans une commune qui soit un désert en termes de commerces, et qui aurait besoin de moi pour se lancer".

- Cyril, 32 ans, ingénieur à Vitrol dans le sud de la France.

L'Intelligence Artificielle qui fait peur à certains, rend les métiers de l'artisanat très attractifs !



Pour 61% des salariés, l'IA donnera envie de se tourner vers une activité plus concrète et manuelle

permettent à tout salarié de se former sans avoir à quitter son activité, en conciliant « vie pro – vie perso – vie pro ». Les métiers de la main et de l'humain recrutent, permettent d'espérer de confortables revenus et ont besoin de bras, que l'IA ne viendra pas remplacer. A-t-on déjà vu ChatGPT couper des cheveux ou préparer le dîner de ce soir ?»

« Ce sondage confirme qu'il n'y a pas d'âge pour se reconvertir. Nos formations 100% digitales



- Nicolas Bergerault, co-fondateur de L'atelier des Chefs

A propos de L'atelier des Chefs

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean-Sébastien Bompouil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain".

D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 9 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences avec 13 formations certifiantes menant à des métiers en tension. Labellisé Qualiopi, L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les parcours sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui forme, depuis sa création, plus de 10 000 apprenants en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 95%.

Contacts presse :

Nicolas BERGERAULT - nicolas.bergerault@atelierdeschefs.com - 06 07 56 28 39
Ronan CHASTELLIER - ronan.chastellier@sciencespo.fr - 06 14 21 23 75
François COEN – francois@sources.agency – 06 20 53 27 74
Emmanuelle FLAHAULT – emmanuelle@sources.agency – 06 51 67 79 09

** Sondage réalisé par OpinionWay et L'atelier des Chefs, entre le 26 juillet et le 3 août 2023 auprès d'un échantillon de 1059 salariés représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.*