

# LES OPCO

## EN PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

<https://opco.cariforef-provencealpescotedazur.fr>

Site développé par le Carif-Oref Provence - Alpes - Côte  
d'Azur

**AKTO**  
L'humain au cœur des services

**OPCO DES ENTREPRISES ET SALARIÉS DES SERVICES À FORTE  
INTENSITÉ DE MAIN-D'ŒUVRE**



QUELLES SONT LES **FORMATIONS** DE CET OPCO EN RÉGION ?

## RÉPARTITION DES FORMÉS SELON LE TYPE DE FORMATION



**22 110**

personnes formées<sup>?</sup>,  
toutes formations confondues,  
dont

**8 140**

en poursuite potentielle de  
formation

**870**

formations<sup>?</sup>

## RÉPARTITION DES FORMÉS PAR DISPOSITIF DE FORMATION<sup>2</sup>

Apprentissage	14,3 %
Autofinancement	0,4 %
Contrat de pro	6,4 %
FC financement OPCA	2,0 %
FCDE financement OPCA	3,1 %
FCDE financements publics	20,1 %
Voie scolaire ou universitaire	53,6 %

**Total 100 %**

## RÉPARTITION DES FORMÉS PAR ZONES D'EMPLOI ET SELON LE TYPE DE FORMATION

Zone d'emploi	Formation certifiante	Formation non certifiante	Habilitations	Total Résultat
Aix-en-Provence	14 %	28 %	8 %	14 %
Arles	2 %	0 %	5 %	2 %
Avignon	6 %	0 %	3 %	6 %
Bollène-Pierrelatte	0 %	0 %	0 %	0 %
Briançon	0 %	0 %	1 %	0 %
Brignoles	1 %	15 %	1 %	1 %
Cannes	5 %	8 %	6 %	5 %
Carpentras	1 %	0 %	1 %	1 %
Cavaillon	2 %	0 %	3 %	2 %
Digne-les-Bains	2 %	0 %	2 %	2 %
Draguignan	2 %	4 %	3 %	2 %
Fréjus	2 %	0 %	3 %	2 %
Gap	2 %	2 %	2 %	2 %
Indéterminé	3 %	0 %	6 %	3 %
Manosque	1 %	0 %	1 %	1 %
Marseille	23 %	24 %	23 %	23 %
Martigues-Salon	4 %	0 %	7 %	4 %
Menton	1 %	0 %	1 %	1 %
Nice	16 %	4 %	10 %	15 %
Orange	1 %	0 %	1 %	1 %
Sainte-Maxime	0 %	0 %	2 %	0 %
Toulon	11 %	14 %	11 %	11 %
Valréas	1 %	0 %	0 %	1 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

## RÉPARTITION DES FORMÉS PAR NIVEAU DE FORMATION

Niveau bac + 5 et plus	5,5 %
Niveau bac + 3 et 4	13,3 %
Niveau bac + 2	11,6 %
Niveau bac	27,8 %
Niveau CAP-BEP	31,2 %
Sans niveau	10,6 %

**Total 100 %**

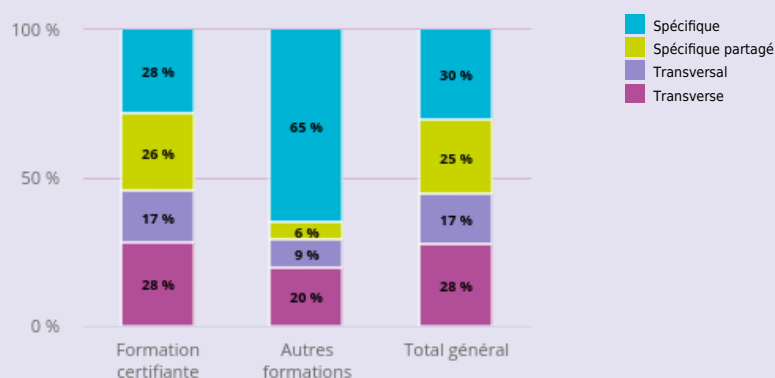
## TOP 20 PAR NOMENCLATURE DES SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

Agroalimentaire, alimentation, cuisine	26 %
Accueil, hôtellerie, tourisme	22 %
Commerce, vente	8 %
Sécurité des biens et des personnes, police, surveillance	7 %
Langues vivantes, civilisations étrangères et régionales	6 %
Transports, manutention, magasinage	6 %
Spécialités plurivalentes des échanges et de la gestion	4 %
Secrétariat, bureautique	3 %
Droit, sciences politiques	2 %
Comptabilité, gestion	2 %
Psychologie	2 %
Nettoyage, assainissement, protection de l'environnement	1 %
Économie	1 %
Santé	1 %
Forêts, espaces naturels, faune sauvage, pêche	1 %
Ressources humaines, gestion du personnel, organisation du travail	1 %
Enseignement, formation	1 %
Travail du bois et de l'ameublement	0 %
Spécialités plurivalentes de la communication et de l'information	0 %
Technologies industrielles fondamentales	0 %
<b>Total du Top 20</b>	<b>95 %</b>

## TOP 20 DES CERTIFICATIONS

CAP cuisine	8 %
Bac pro cuisine	5 %
CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	5 %
Bac pro commercialisation et services en restauration	5 %
Agent de prévention et de sécurité	4 %
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	4 %
Titre professionnel agent(e) de restauration	3 %
CAP agent polyvalent de restauration	3 %
Licence mention langues, littératures et civilisations étrangères et régionales	3 %
Bac pro gestion-administration	3 %
Bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration	2 %
Licence mention psychologie	2 %
Commis de cuisine	2 %
CAP agent de sécurité	2 %
Bac pro vente, prospection, négociation, suivi de clientèle	2 %
Licence mention langues étrangères appliquées	1 %
Licence mention économie et gestion	1 %
Bac techno série sciences et technologies du management et de la gestion (STMG) spécialité mercatique (marketing)	1 %
Bac techno série sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)	1 %
BTS management des unités commerciales	1 %
<b>Total du Top 20</b>	<b>57 %</b>

## RÉPARTITION DES CATÉGORIES DE FORMATION <sup>4</sup>



## TOP 20 PAR NSF DES FORMATIONS SPÉCIFIQUES OU SPÉCIFIQUES PARTAGÉES

Agroalimentaire, alimentation, cuisine	45 %
Accueil, hôtellerie, tourisme	32 %
Sécurité des biens et des personnes, police, surveillance	13 %
Nettoyage, assainissement, protection de l'environnement	3 %
Transports, manutention, magasinage	2 %
Forêts, espaces naturels, faune sauvage, pêche	2 %
Aménagement paysager	1 %
Travail du bois et de l'ameublement	1 %
Enseignement, formation	0 %
Animation sportive, culturelle et de loisirs	0 %
Mécanique aéronautique et spatiale	0 %
Philosophie, éthique et théologie	0 %
Développement des capacités d'orientation, d'insertion, ou de réinsertion sociales et professionnelles	0 %
Commerce, vente	0 %
Habillement	0 %
Spécialités pluritechnologiques génie civil, construction, bois	0 %
Langues vivantes, civilisations étrangères et régionales	0 %
Finances, banque, assurances, immobilier	0 %
Technologies industrielles fondamentales	0 %
Spécialités plurivalentes de la communication et de l'information	0 %
<b>Total du Top 20</b>	<b>100 %</b>

## TOP 20 DES CERTIFICATIONS SPÉCIFIQUES OU SPÉCIFIQUES PARTAGÉES

CAP cuisine	14 %
Bac pro cuisine	9 %
CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	9 %
Bac pro commercialisation et services en restauration	8 %
Agent de prévention et de sécurité	8 %
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	6 %
Titre professionnel agent(e) de restauration	6 %
CAP agent polyvalent de restauration	6 %
Commis de cuisine	3 %
CAP agent de sécurité	3 %
BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration	2 %
CQP réceptionniste	1 %
BTS tourisme	1 %
BTS hôtellerie-restauration option A : mercatique et gestion hôtelière	1 %
CAP agricole travaux forestiers	1 %
Titre professionnel gouvernant(e) en hôtellerie	1 %
Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité R386 plateforme-élévatrices mobiles de personnes (PEMP) catégorie 1B pas de déplacement de la nacelle (stabilisateurs) avec élévation multidirectionnelle	1 %
Bac pro hygiène, propreté, stérilisation	1 %
Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie	1 %
CQP employé(e) de restauration rapide	1 %
<b>Total du Top 20</b>	<b>83 %</b>

## CHAMP D'APPLICATION

Libellé des branches, regroupements de branches ou statuts d'entreprises	IDCC
Activités du déchet	
Cafétérias et assimilés (chaînes)	
Commerce de gros	
Commerce de quincaillerie (cadres, employés-personnel de maîtrise)	
Enseignement privé indépendant	
Enseignement privé non lucratif (EPNL)	
Entretien textile	
Établissements agricoles privés	
Hôtels, cafés, restaurants	
Industrie du bois et importation du bois	
Intérimaires des entreprises de travail temporaire et permanents	
Maisons d'étudiants	
Manutention et nettoyage aéroportuaire	
Organismes de formation	
Portage salarial	
Prévention - Sécurité	
Propreté et services associés	
Restauration de collectivités	
Restauration ferroviaire	
Restauration rapide	
Scieries agricoles et exploitations forestières	
Services de l'eau	
Sociétés concessionnaires ou exploitantes d'autoroutes ou d'ouvrages routiers	
Transport aérien	

Sources : Légifrance - Arrêtés des 29 mars et 9 mai 2019.

### DÉLÉGATION RÉGIONALE

Directeur régional  
**Pierre-Laurent Vaglio**  
 Les Carrés de l'Arc - Bâtiment C  
 Rond Point du Canet  
 13590 Meyreuil  
 Tél. : 04.42.91.27.99  
 Site internet : [akto.fr](http://akto.fr)

