

INDICATEURS PÔLE ALIMENTATION

SESSION 2023 - 2024

CMA FORMATION

 MURET



Chambre
de **Métiers**
et de l' **Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

I DONNÉES



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		
		AU 1ER JANVIER 2024	EN MOBILITÉ EUROPÉENNE	EN SITUATION DE HANDICAP
CAP Boucher	1ère année	31		15
	2ème année	57		12
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13		1
CS Employé Traiteur	2ème année	6		2
BP Boucher	1ère année	19		1
	2ème année	17		
Total métiers de la viande	1ère année	50	0	16
	2ème année	93	0	15
	Les 2 années	143	0	31

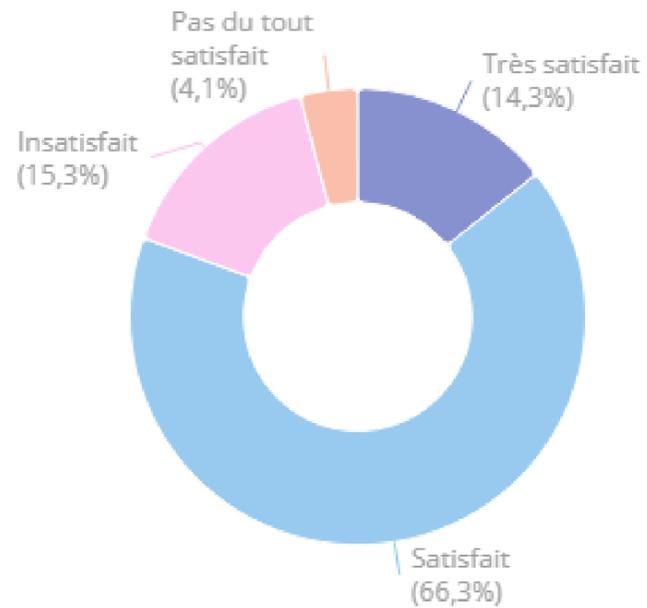
MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		
		AU 1ER JANVIER 2024	EN MOBILITÉ EUROPÉENNE	EN SITUATION DE HANDICAP
CAP Boulanger	1ère année	44		9
	2ème année	51		9
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28	1	3
CAP Pâtissier	1ère année	51		12
	2ème année	78	5	17
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18	2	3
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	3	5
BP Boulanger	1ère année	11		3
	2ème année	20	5	2
BTM Chocolatier	1ère année	15	6	5
	2ème année	4		
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34		
	2ème année	20	6	
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2		
	2ème année	5		
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	6	29
	2ème année	268	22	39
	Les 2 années	425	28	68
TEPE CEMA	1ere année	13		
	2ème année	9		
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	6	29
	2ème année	277	22	39
	Les 2 années	447	28	68

II SATISFACTION A CHAUD DES APPRENANTS

MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants au 1^{er} janvier 2024 : 143
- Nombre de répondants : 103
- Taux de réponse : 72,0 %
- Taux de satisfaction à chaud (durant la formation) : 80,6 %



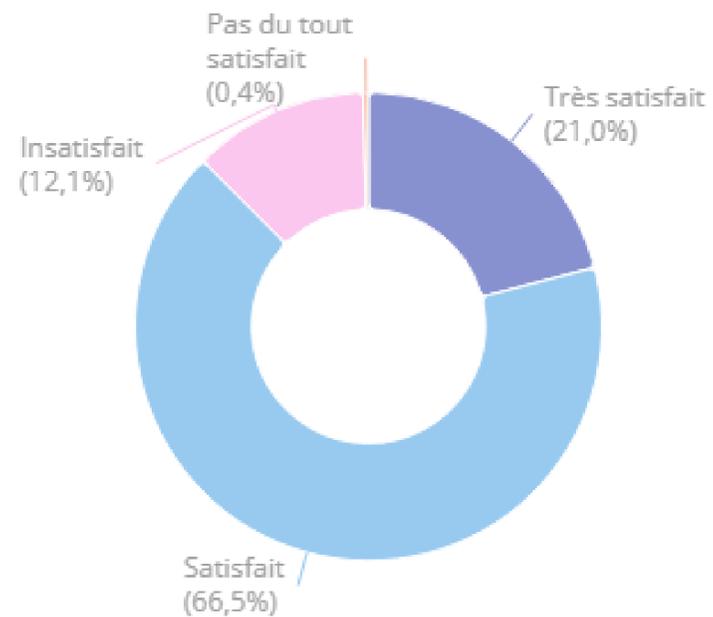
MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	133	168	157	143
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	80,8%	68,8%	75,9%	80,6%

PAR DIPLÔMES

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	ENQUÊTES DE SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS (EN COURS DE FORMATION)			SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS	
		AU 1ER JANVIER 2024	TRES SATISFAITS	SATISFAITS	INSATISFAITS	TAUX DE RÉPONSE	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boucher	1ère année	31	7	12	3	71,0%	86,4%
	2ème année	57	4	29	3	63,2%	91,7%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13	1	6	3	76,9%	70,0%
CS Employé Traiteur	2ème année	6		5		83,3%	100,0%
BP Boucher	1ère année	19	2	9	3	73,7%	78,6%
	2ème année	17	0	8	8	94,1%	50,0%
Total métiers de la viande	1ère année	50	9	21	6	72,0%	83,3%
	2ème année	93	5	48	14	72,0%	79,1%
	Les 2 années	143	14	69	20	72,0%	80,6%

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- Nombre d'apprenants au 1^{er} janvier 2024 : 447
- Nombre de répondants : 271
- Taux de réponse : 60,6 %
- Taux de satisfaction à chaud (durant la formation) : 87,5 %



BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	488	534	540	447
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	79,0%	71,1%	84,0%	87,5%

PAR DIPLÔMES

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	ENQUÊTES DE SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS (EN COURS DE FORMATION)			SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS	
		AU 1ER JANVIER 2024	TRES SATISFAITS	SATISFAITS	INSATISFAITS	TAUX DE RÉPONSE	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boulanger	1ère année	44	9	17		59,1%	100,0%
	2ème année	51	10	23	5	74,5%	86,8%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28	2	12	2	57,1%	87,5%
CAP Pâtissier	1ère année	51	9	28	3	78,4%	92,5%
	2ème année	78	10	26	7	55,1%	83,7%
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18	1	3	1	27,8%	80,0%
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	1	9	4	31,8%	71,4%
BP Boulanger	1ère année	11		5		45,5%	100,0%
	2ème année	20	3	11	2	80,0%	87,5%
BTM Chocolatier	1ère année	15		2		13,3%	100,0%
	2ème année	4	1	1		50,0%	100,0%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34	5	20	2	79,4%	92,6%
	2ème année	20	4	11	2	85,0%	88,2%
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2		2		100,0%	100,0%
	2ème année	5		1		20,0%	100,0%
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	23	75	5	65,6%	95,1%
	2ème année	268	32	97	23	56,7%	84,9%
	Les 2 années	425	55	172	28	60,0%	89,0%
TEPE CEMA	1ere année	13	2	6	2	76,9%	80,0%
	2ème année	9	0	2	4	66,7%	33,3%
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	25	81	7	66,5%	93,8%
	2ème année	277	32	99	27	57,0%	82,9%
	Les 2 années	447	57	180	34	60,6%	87,5%

III RÉSULTATS AUX EXAMENS



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	RÉSULTATS AUX EXAMENS		EXAMENS	
		AU 1ER JANVIER 2024	PRÉSENTS A L'EXAMEN	RECUS A L'EXAMEN	TAUX DE PRÉSENTATION AUX EXAMENS	TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS
CAP Boucher	1ère année	31				
	2ème année	57	44	38	77,2%	86,4%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13	11	10	84,6%	90,9%
CS Employé Traiteur	2ème année	6	6	5	100,0%	83,3%
BP Boucher	1ère année	19				
	2ème année	17	10	3	58,8%	30,0%
Total métiers de la viande	1ère année	50				
	2ème année	93	71	56	76,3%	78,9%
	Les 2 années	143	71	56	76,3%	78,9%

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	RÉSULTATS AUX EXAMENS		EXAMENS	
		AU 1ER JANVIER 2024	PRÉSENTS A L'EXAMEN	RECUS A L'EXAMEN	TAUX DE PRÉSENTATION AUX EXAMENS	TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS
CAP Boulanger	1ère année	44				
	2ème année	51	48	40	94,1%	83,3%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28	26	24	92,9%	92,3%
CAP Pâtissier	1ère année	51				
	2ème année	78	76	58	97,4%	76,3%
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18	16	12	88,9%	75,0%
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	41	38	93,2%	92,7%
BP Boulanger	1ère année	11				
	2ème année	20	20	20	100,0%	100,0%
BTM Chocolatier	1ère année	15				
	2ème année	4	4	2	100,0%	50,0%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34				
	2ème année	20	19	11	95,0%	57,9%
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2				
	2ème année	5	5	3	100,0%	60,0%
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	0	0		
	2ème année	268	255	208	95,1%	81,6%
	Les 2 années	425	255	208	95,1%	81,6%
TEPE CEMA	1ere année	13			0,0%	
	2ème année	9	6	6	66,7%	100,0%
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	0	0	0,0%	
	2ème année	277	261	214	94,2%	82,0%
	Les 2 années	447	261	214	94,2%	82,0%

IV RUPTURES



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		RUPTURE DE PARCOURS
		AU 1ER JANVIER 2024	EN RUPTURE	TAUX DE RUPTURE
CAP Boucher	1ère année	31	5	16,1%
	2ème année	57	5	8,8%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13	1	7,7%
CS Employé Traiteur	2ème année	6	1	16,7%
BP Boucher	1ère année	19	2	10,5%
	2ème année	17	2	11,8%
Total métiers de la viande	1ère année	50	7	14,0%
	2ème année	93	9	9,7%
	Les 2 années	143	16	11,2%

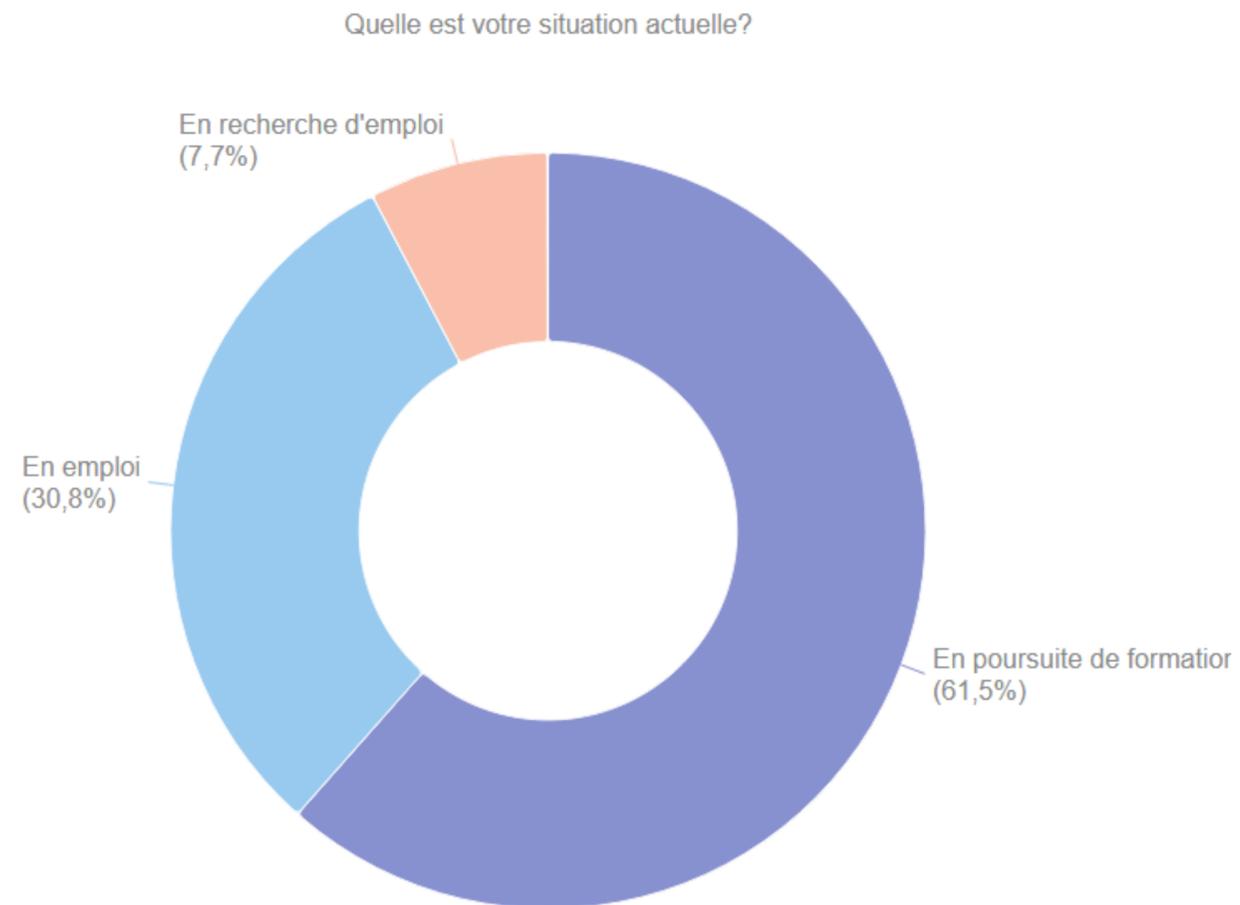
MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		RUPTURE DE PARCOURS
		AU 1ER JANVIER 2024	EN RUPTURE	TAUX DE RUPTURE
CAP Boulanger	1ère année	44	6	13,6%
	2ème année	51	2	3,9%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28		0,0%
CAP Pâtissier	1ère année	51	9	17,6%
	2ème année	78	6	7,7%
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18		0,0%
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	1	2,3%
BP Boulanger	1ère année	11	1	9,1%
	2ème année	20		0,0%
BTM Chocolatier	1ère année	15	3	20,0%
	2ème année	4		0,0%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34	1	2,9%
	2ème année	20		0,0%
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2		0,0%
	2ème année	5		0,0%
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	20	12,7%
	2ème année	268	9	3,4%
	Les 2 années	425	29	6,8%
TEPE CEMA	1ere année	13		0,0%
	2ème année	9		0,0%
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	20	11,8%
	2ème année	277	9	3,2%
	Les 2 années	447	29	6,5%

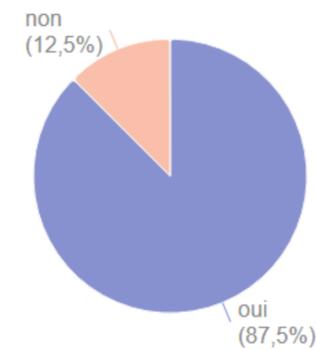
V INSERTION PROFESSIONNELLE

MÉTIERS DE LA VIANDE

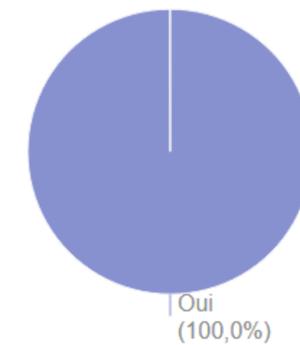
- Nombre d'apprenants contactés : 93
- Nombre de répondants : 13
- Taux de répondants : 13,9 %
- Taux de sorties positives : 92,3 %



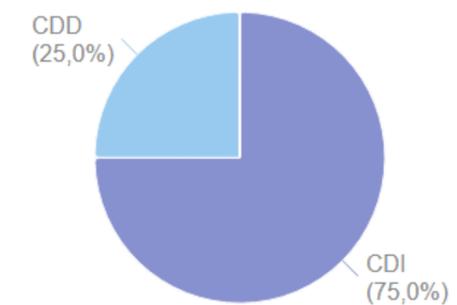
Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation initiale ?



Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation ?

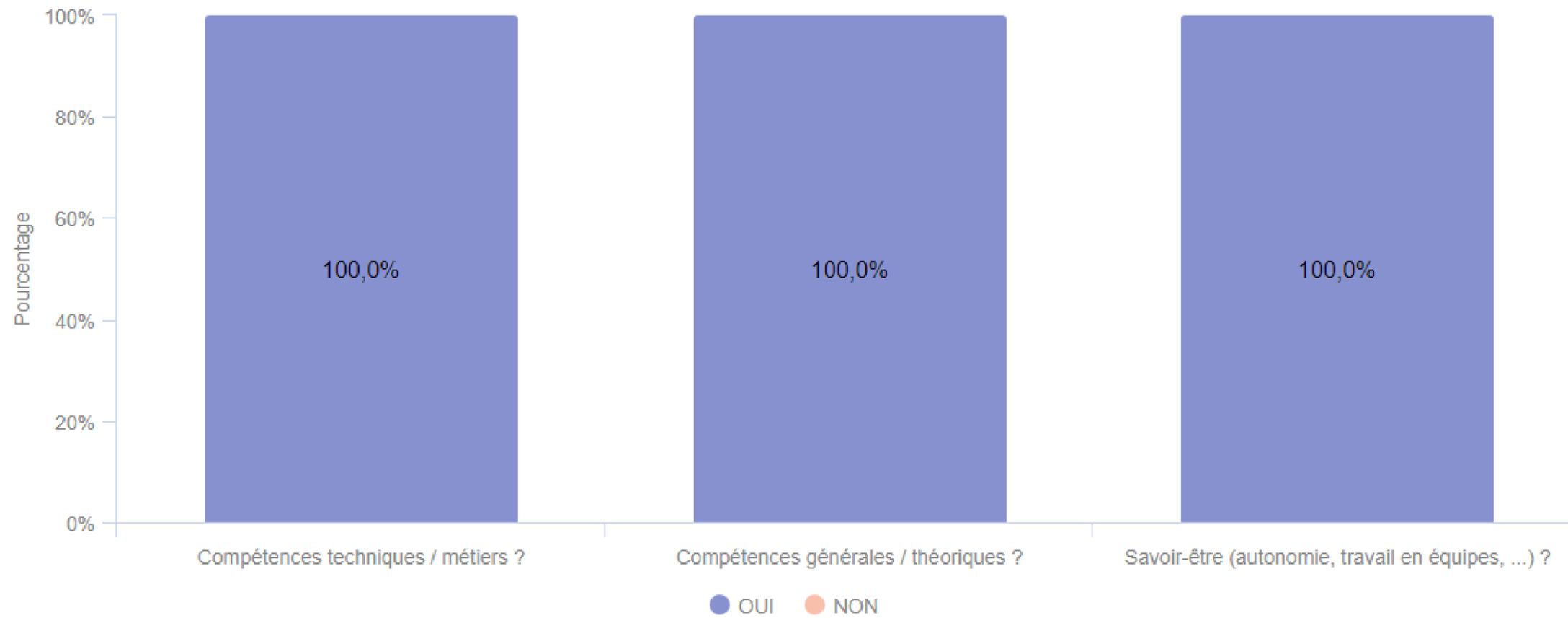


De quel type de poste s'agit-il?



MÉTIERS DE LA VIANDE

Utilisez-vous les compétences acquises pendant votre formation dans votre emploi actuel/votre nouvelle formation ?

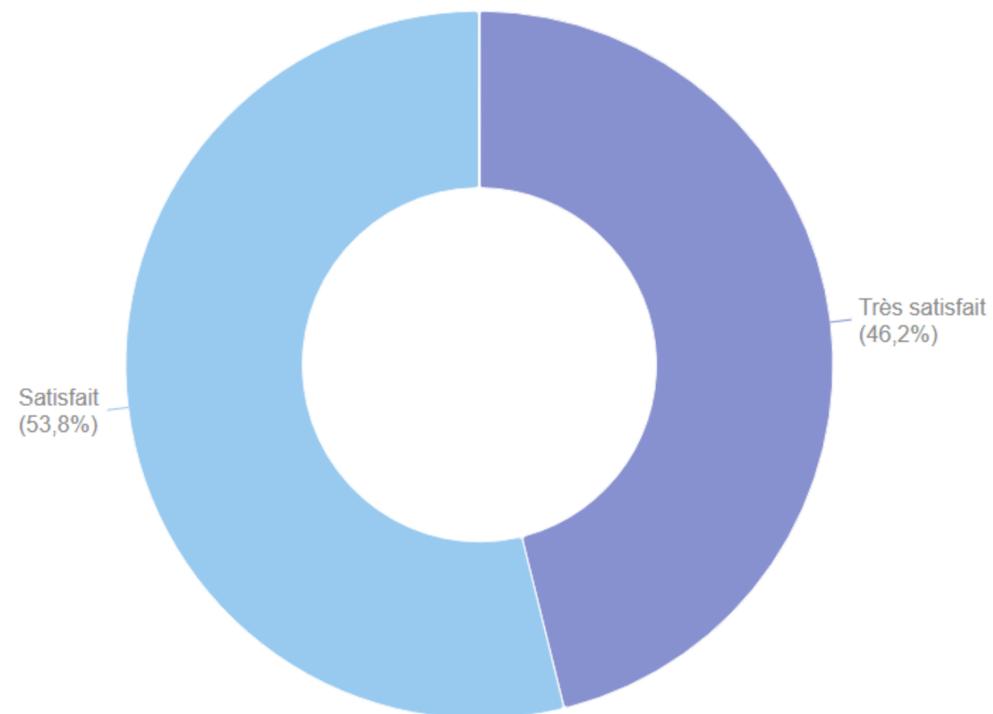


MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLOME	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION A FROID DES APPRENTIS (6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION)				TAUX DE SORTIES POSITIVES				MÉTIERS EXERCÉS
		EN EMPLOI 6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION	DONT EN EMPLOI DANS LE MÉTIER VISÉ PAR LA FORMATION	EN POURSUITE D'ÉTUDES 6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION	AUTRES SITUATIONS (RECHERCHE D'EMPLOI, ANNÉE SABBATIQUE...)	TAUX D'APPRENTIS EN EMPLOI	TAUX D'APPRENTIS EN EMPLOI DANS LE MÉTIER VISÉ	TAUX D'APPRENTIS EN POURSUITE D'ÉTUDES	TAUX DE SORTIES POSITIVES	
CAP Boucher	2ème année	1	1	7		12,5%	100,0%	87,5%	100,0%	boucher
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	1	1		1	50,0%	100,0%	0,0%	50,0%	boucher charcutier traiteur
CS Employé Traiteur	2ème année	1	1			100,0%	100,0%	0,0%	100,0%	responsable traiteur
BP Boucher	2ème année	1	1	1		50,0%	100,0%	50,0%	100,0%	boucher
Total métiers de la viande	Les 2 années	4	4	8	1	30,8%	100,0%	61,5%	92,3%	

MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants contactés : 93
- Nombre de répondants : 13
- Taux de répondants : 13,9 %
- Taux de satisfaction à froid (6 mois après la fin de formation) : 100 %



MÉTIERS DE LA VIANDE

“ Bonne ambiance continuer ainsi ”

“ je vous remercie de m'avoir accompagné sur cette à année ça sonne bateau mais c'est la meilleure façon de le dire ”

“ très bien suivie génial 👍 ”

“ continuer comme ça ”

“ Merci pour votre dévouement ”

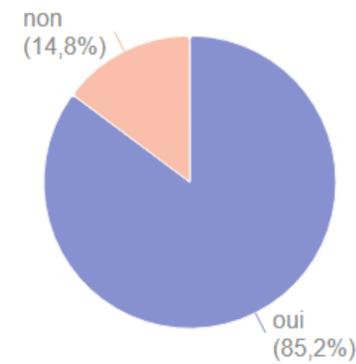
“ Merci beaucoup ”

“ très bon apprentissage ”

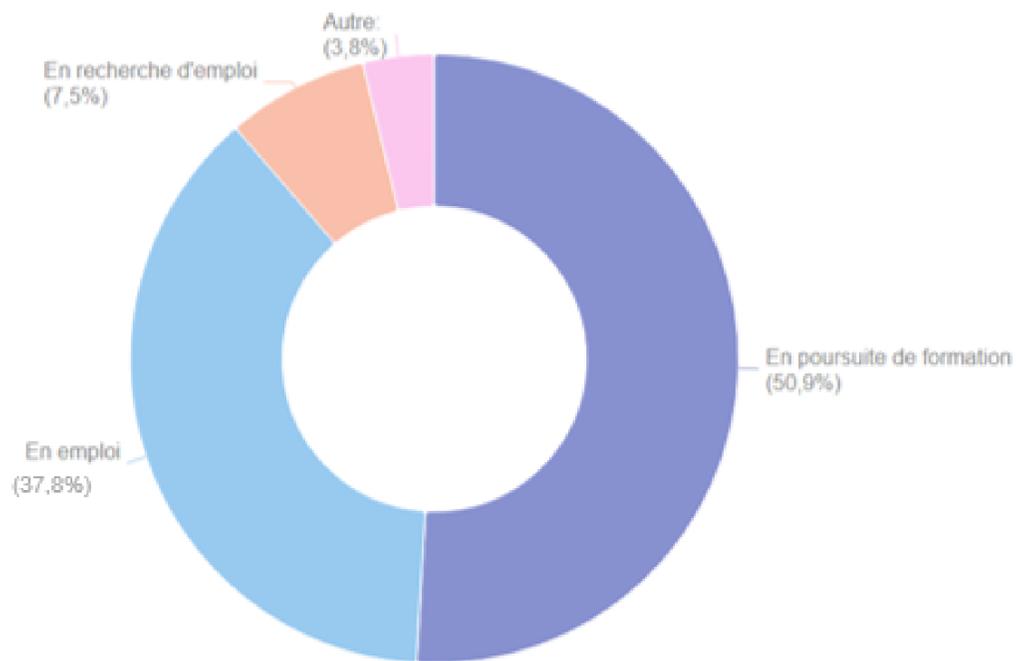
MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- Nombre d'apprenants contactés : 277
- Nombre de répondants : 106
- Taux de répondants : 38,2 %
- Taux de sorties positives : 92,5 %

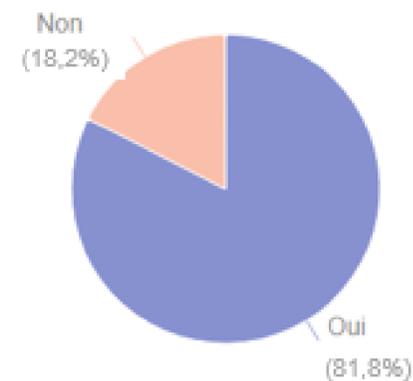
Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation initiale ?



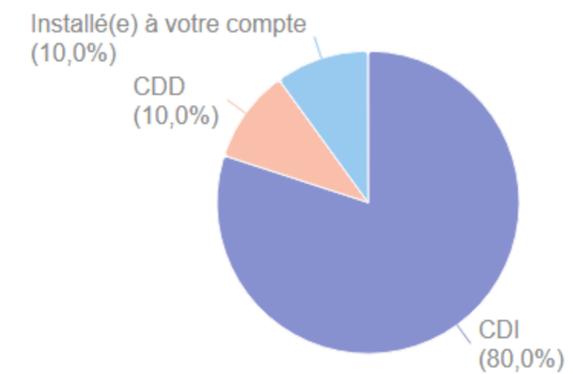
Quelle est votre situation actuelle?



Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation ?

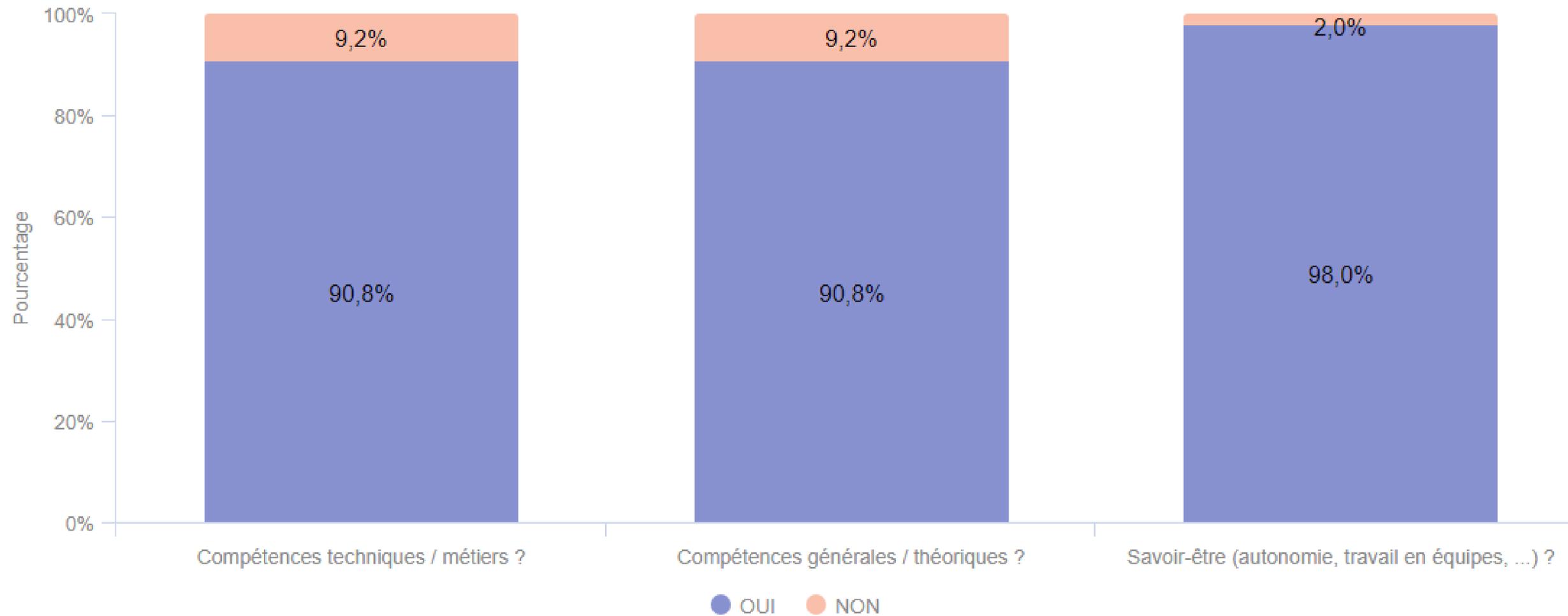


De quel type de poste s'agit-il?



MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

Utilisez-vous les compétences acquises pendant votre formation dans votre emploi actuel/votre nouvelle formation ?

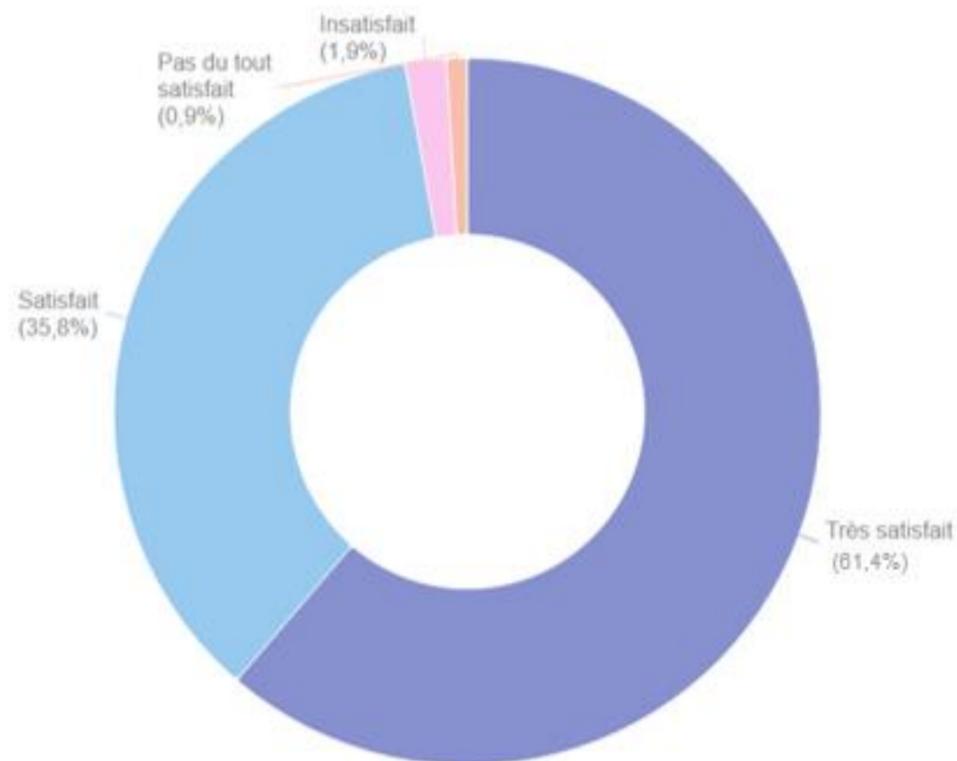


MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLOME	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION A FROID DES APPRENTIS (6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION)				TAUX DE SORTIES POSITIVES				MÉTIERS EXERCÉS
		EN EMPLOI 6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION	DONT EN EMPLOI DANS LE MÉTIER VISÉ PAR LA FORMATION	EN POURSUITE D'ÉTUDES 6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION	AUTRES SITUATIONS (RECHERCHE D'EMPLOI, ANNÉE SABBATIQUE...)	TAUX D'APPRENTIS EN EMPLOI	TAUX D'APPRENTIS EN EMPLOI DANS LE MÉTIER VISÉ	TAUX D'APPRENTIS EN POURSUITE D'ÉTUDES	TAUX DE SORTIES POSITIVES	
CAP Boulanger	2ème année	12	9	12	3	44,4%	75,0%	44,4%	88,9%	boulangier, commis boulangier, ASH, pizzaiolo
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	3	3	3		50,0%	100,0%	50,0%	100,0%	pâtissier, chef pâtissier
CAP Pâtissier	2ème année	10	5	19	3	31,3%	50,0%	59,4%	90,6%	pâtissier, cake designer, chef pâtissier, accompagnant éducatif et social, assistante sociale, adjoint administratif, assistante dentaire
CS boulangerie spécialisée	2ème année	2	2	3		40,0%	100,0%	60,0%	100,0%	boulangier
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	10	10	9	2	47,6%	100,0%	42,9%	90,5%	pâtissier
BP Boulanger	2ème année	5	5	8		38,5%	100,0%	61,5%	100,0%	boulangier, chef boulangier
BTM Chocolatier	2ème année									
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	2ème année	2	2			100,0%	100,0%	0,0%	100,0%	pâtissier
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	2ème année									
Sous total	Les 2 années	44	36	54	8	41,6%	81,8%	50,9%	92,5%	
TEPE CEMA	2ème année									
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	Les 2 années	43	35	54	8	41,6%	81,8%	50,9%	92,5%	

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- Nombre d'apprenants contactés : 277
- Nombre de répondants : 106
- Taux de répondants : 38,2 %
- Taux de satisfaction à froid (6 mois après la fin de formation) : 97,2 %



MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

“ Au top ! ”

“ merci a tous ”

“ merci pour vos conseils et votre disponibilité ”

“ merci pour tout ! ”

“ Merci aux profs ! ”

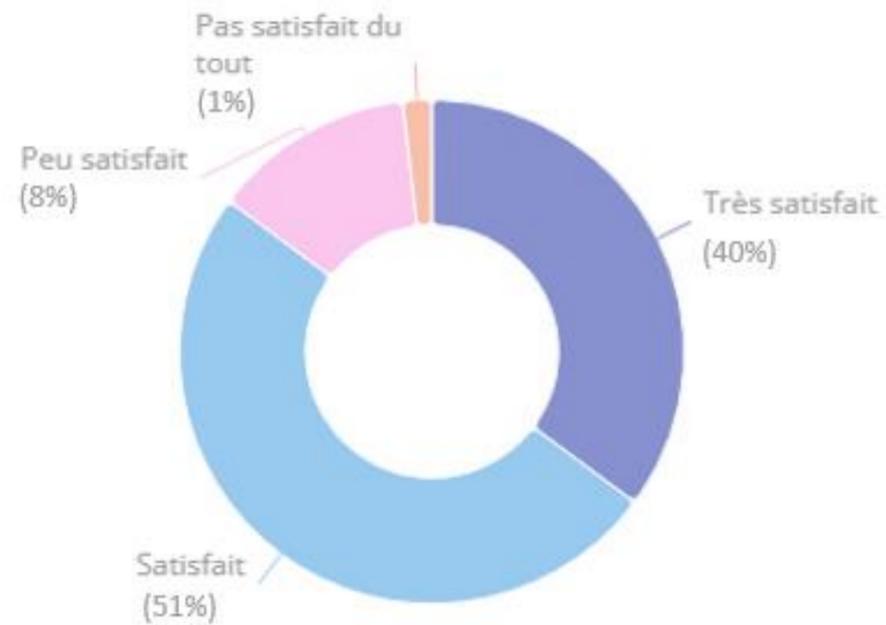
“ merci pour votre investissement ”

“ De superbe année a vos côtés ”

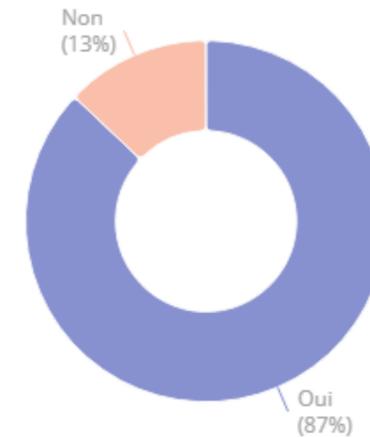
VI SATISFACTION DES ENTREPRISES

TOUS PÔLES CONFONDUS

- Nombre d'entreprises contactées : 936
- Nombre de répondants : 69
- Taux de répondants : 7 %
- Taux de satisfaction : 91 %



Reprendriez-vous un apprenti/alternant/stagiaire ?



TOUS PÔLES CONFONDUS

2020/2021

2021/2022

2022/2023

2023/2024

Taux de satisfaction à chaud Entreprises

91,0%

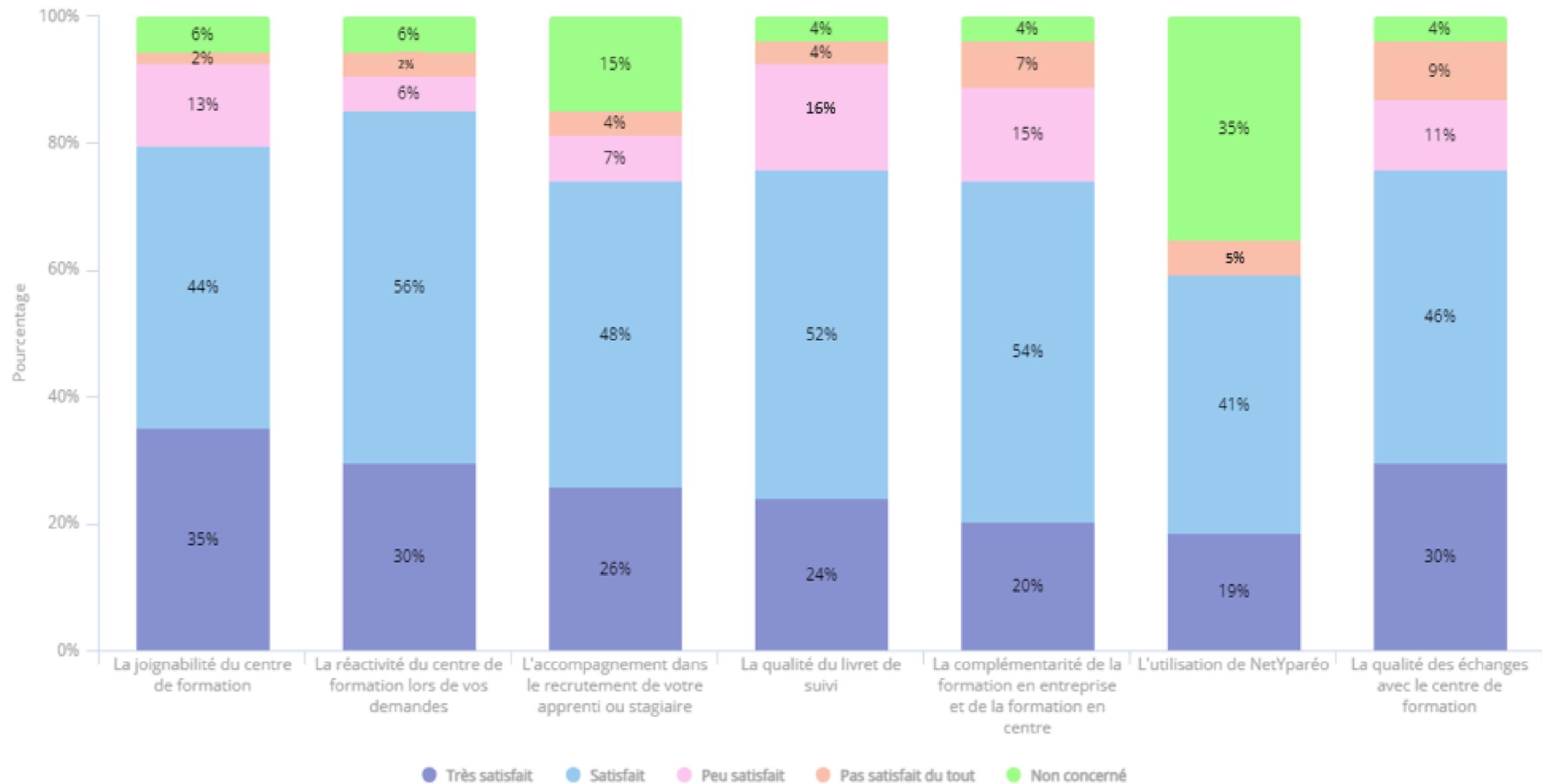
77,1%

82,0%

91,5%

SATISFACTION PAR THÉMATIQUES

De façon plus détaillée, quel est votre degré de satisfaction concernant...?



MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔME	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES			SATISFACTION DES ENTREPRISES
		TRES SATISFAITES	SATISFAITES	INSATISFAITES	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boucher	1ère année				
	2ème année	4	2		100,0%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année				
CS Employé Traiteur	2ème année				
BP Boucher	1ère année				
	2ème année	1	1	1	66,7%
Total métiers de la viande	1ère année	0	0	0	
	2ème année	5	3	1	88,9%
	Les 2 années	5	3	1	88,9%

MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	100,0%	75,0%	77,8%	88,9%

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLÔME	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES			SATISFACTION DES ENTREPRISES
		TRES SATISFAITES	SATISFAITES	INSATISFAITES	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boulanger	1ère année				
	2ème année		4		100%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année		3		100%
CAP Pâtissier	1ère année				
	2ème année	1	3		100%
CS boulangerie spécialisée	2ème année				
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année		7		100%
BP Boulanger	1ère année				
	2ème année		2		100%
BTM Chocolatier	1ère année				
	2ème année		1		100%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année				
	2ème année				
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année				
	2ème année				
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	0	0	0	
	2ème année	1	20	0	100%
	Les 2 années	1	20	0	100%
TEPE CEMA	1ere année				
	2ème année				
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	0	0	0	
	2ème année	1	20	0	100%
	Les 2 années	1	20	0	100%

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	89,2%	75,0%	75,0%	100%

VII ÉVOLUTION DES INDICATEURS



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

MÉTIERS DE LA VIANDE

MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	133	168	157	143
Nombre d'apprenants en situation de handicap	19	25	17	31
Taux de présentation aux examens	86,7%	82,1%	86,2%	76,3%
Taux de réussite aux examens	83,3%	64,1%	85,2%	78,9%
Taux de visites en entreprises		64,0%	92,0%	94,7%
Taux de ruptures de contrats	6,8%	6,0%	8,9%	11,2%
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	100,0%	75,0%	77,8%	88,9%
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	80,8%	68,8%	75,9%	80,6%
Taux de satisfaction à froid Apprenants			91,6%	100%
Taux de sorties positives =	95,5%	80,6%	100,0%	92,3%
Taux d'insertion professionnelle	77,3%	45,1%	50,0%	30,8%
+ Taux de poursuite d'études	18,2%	35,5%	50,0%	61,5%

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	488	534	540	447
Nombre d'apprenants en situation de handicap	60	73	75	68
Taux de présentation aux examens	89,6%	89,6%	79,9%	94,2%
Taux de réussite aux examens	83,5%	85,2%	85,8%	82,0%
Taux de visites en entreprises		80,0%	95,0%	96,4%
Taux de ruptures de contrats	7,4%	9,6%	12,6%	6,5%
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	89,2%	75,0%	75,0%	100%
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	79,0%	71,1%	84,0%	87,5%
Taux de satisfaction à froid apprenants			91,9%	97,2%
Taux de sorties positives	92,0%	90,8%	85,7%	92,5%
Taux d'insertion professionnelle	32,2%	35,0%	38,8%	41,6%
+ Taux de poursuite d'études	59,8%	55,8%	46,9%	50,9%



Merci pour votre lecture !



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE