

INDICATEURS PÔLE ALIMENTATION

SESSION 2024 - 2025

CMA FORMATION



Chambre
Métiers
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

Version 2 MAJ 24/09/2025

DONNÉES

MÉTIERS DE LA VIANDE

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | | |
|-------------------------------|------------|---------------------|------------------------|--------------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | EN MOBILITÉ EUROPÉENNE | EN SITUATION DE HANDICAP |
| CAP Boucher | 1ère année | 35 | | 9 |
| | 2ème année | 51 | | 14 |
| CAP Charcutier traiteur | 2ème année | 12 | | 5 |
| CS Vente Conseil en boucherie | 2ème année | 6 | | 1 |
| BP Boucher | 1ère année | 16 | | 1 |
| | 2ème année | 18 | | 1 |
| Total Métiers de la Viande | 1ère année | 51 | 0 | 10 |
| | 2ème année | 87 | 0 | 21 |
| | Total | 138 | 0 | 31 |

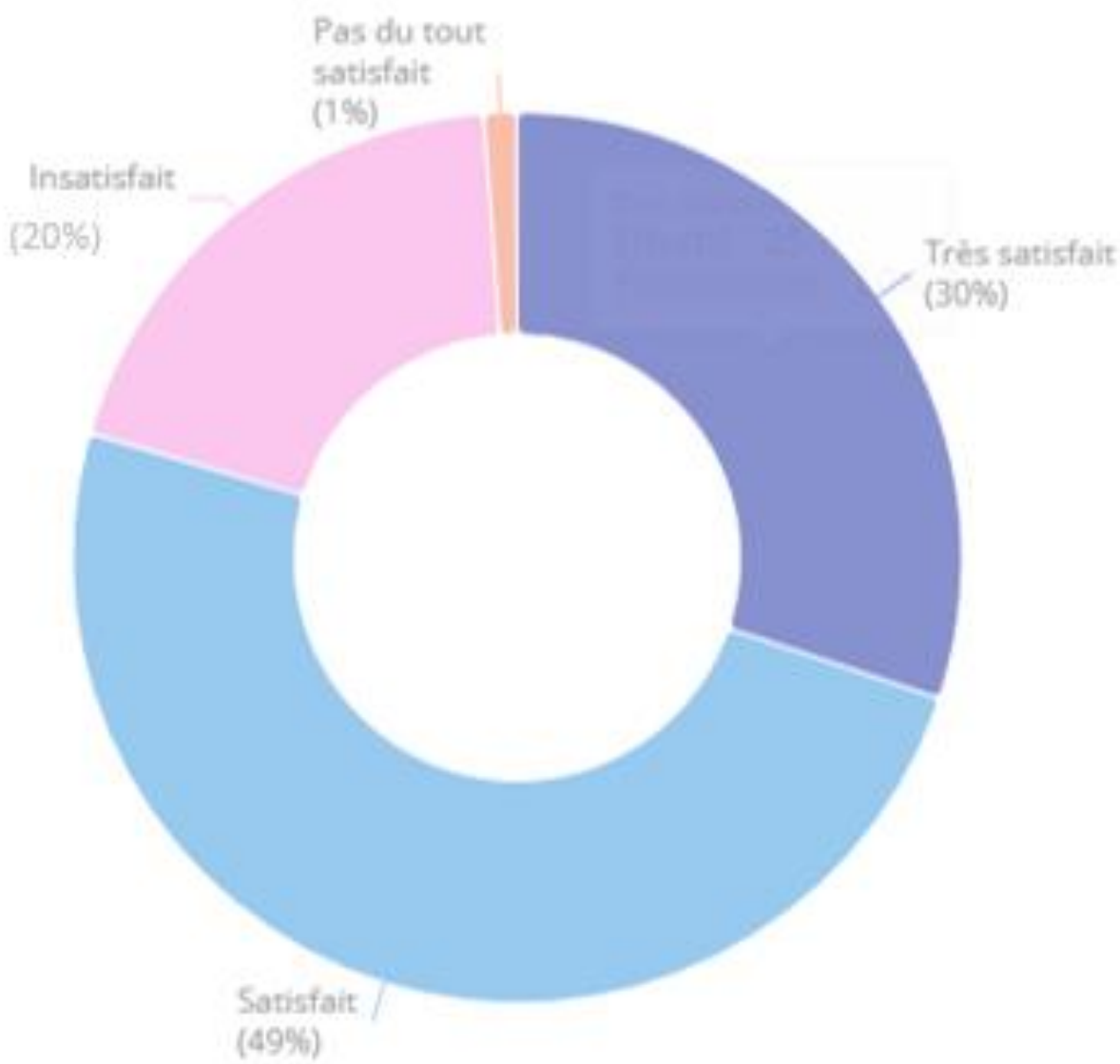
MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | | |
|---|------------|---------------------|------------------------|--------------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | EN MOBILITÉ EUROPÉENNE | EN SITUATION DE HANDICAP |
| CAP Boulanger | Année 0 | 1 | | |
| | 1ère année | 46 | | 13 |
| | 2ème année | 50 | | 9 |
| CAP Chocolatier Confiseur | 2ème année | 19 | | 2 |
| CAP Pâtissier | 1ère année | 45 | | 11 |
| | 2ème année | 85 | 3 | 16 |
| CS Boulangerie spécialisée | 2ème année | 15 | | 5 |
| CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie | 2ème année | 8 | | 2 |
| CS Pâtisserie de boutique | 2ème année | 55 | 4 | 8 |
| BP Boulanger | 1ère année | 16 | 3 | |
| | 2ème année | 11 | | 3 |
| BTM Chocolatier | 1ère année | 10 | 8 | 1 |
| | 2ème année | 12 | | 4 |
| BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 30 | 1 | 1 |
| | 2ème année | 32 | 4 | |
| BM Boulanger | 1ère année | 9 | | |
| BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 3 | | |
| | 2ème année | 1 | | |
| Dispositif TEPE CEMA | 1ère année | 4 | | |
| | 2ème année | 12 | | |
| Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie | Année 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 1ère année | 163 | 12 | 26 |
| | 2ème année | 300 | 11 | 49 |
| | Total | 464 | 23 | 75 |

SATISFACTION A CHAUD DES APPRENANTS

MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants au 1^{er} janvier 2025 : 138
- Nombre de répondants : 83
- Taux de réponse : 60,1 %
- Taux de satisfaction à chaud (durant la formation) : 79,5 %



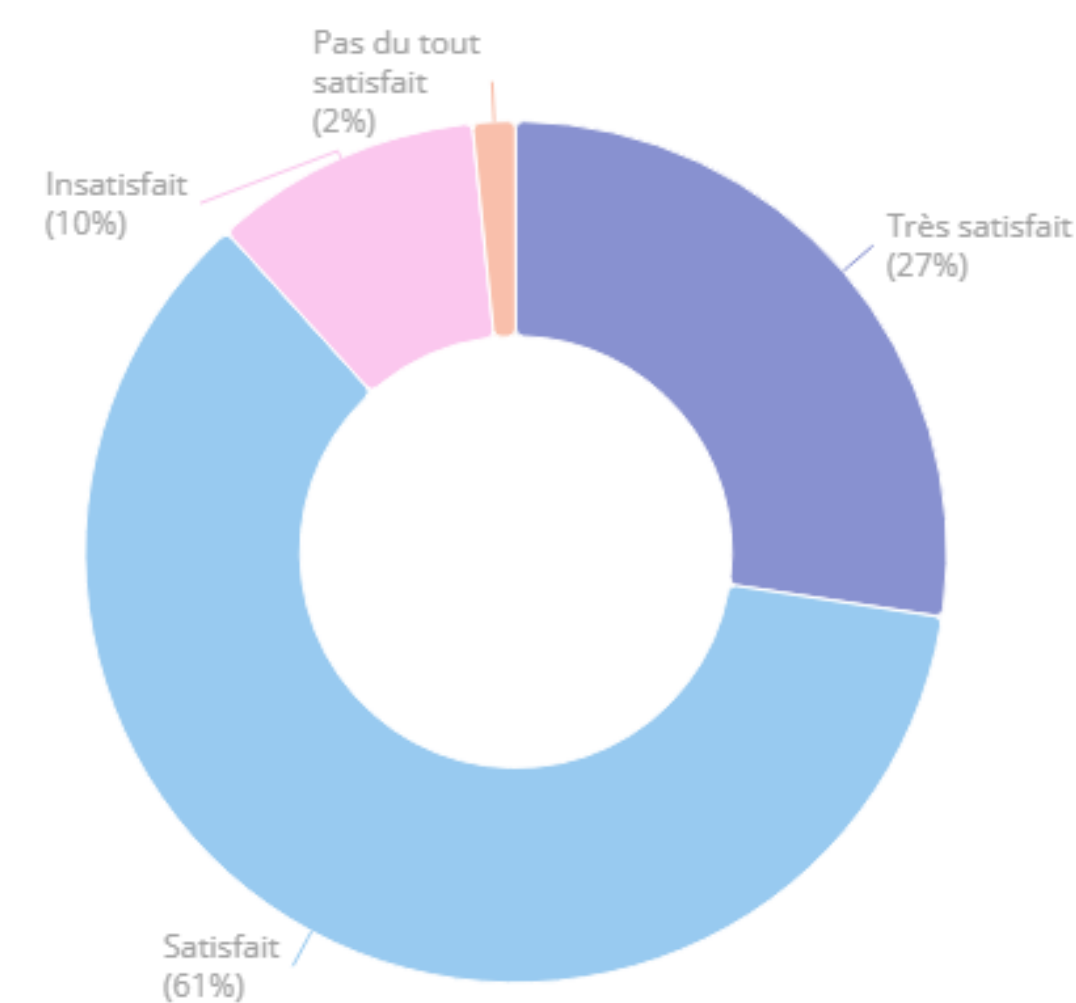
| MÉTIERS DE LA VIANDE | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 | 2024/2025 |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Taux de satisfaction à chaud Apprenants | 80,8% | 68,8% | 75,9% | 80,6% | 79,5% |

PAR DIPLÔMES

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | ENQUÊTES DE SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS (EN COURS DE FORMATION) | | | SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS | |
|-------------------------------|------------|---------------------|--|------------|--------------|------------------------------------|----------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | TRES SATISFAITS | SATISFAITS | INSATISFAITS | TAUX DE RÉPONSE | TAUX DE SATISFACTION |
| CAP Boucher | 1ère année | 35 | 8 | 13 | 3 | 68,6% | 87,5% |
| | 2ème année | 51 | 11 | 14 | 1 | 51,0% | 96,2% |
| CAP Charcutier traiteur | 2ème année | 12 | 1 | 2 | 2 | 41,7% | 60,0% |
| CS Vente Conseil en boucherie | 2ème année | 6 | 4 | 2 | | 100,0% | 100,0% |
| BP Boucher | 1ère année | 16 | | 7 | 5 | 75,0% | 58,3% |
| | 2ème année | 18 | 1 | 3 | 6 | 55,6% | 40,0% |
| Total Métiers de la Viande | 1ère année | 51 | 8 | 20 | 8 | 70,6% | 77,8% |
| | 2ème année | 87 | 17 | 21 | 9 | 54,0% | 80,9% |
| | Total | 138 | 25 | 41 | 17 | 60,1% | 79,5% |

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- Nombre d'apprenants au 1^{er} janvier 2025 : 464
- Nombre de répondants : 246
- Taux de réponse : 53,0 %
- Taux de satisfaction à chaud (durant la formation) : 88,2 %



| BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 | 2024/2025 |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Taux de satisfaction à chaud Apprenants | 79,0% | 71,1% | 84,0% | 87,5% | 88,2% |

PAR DIPLÔMES

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | ENQUÊTES DE SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS (EN COURS DE FORMATION) | | | SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS | |
|---|------------|------------------------|---|------------|--------------|---------------------------------------|-------------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | TRES SATISFAITS | SATISFAITS | INSATISFAITS | TAUX DE RÉPONSE | TAUX DE SATISFACTION |
| CAP Boulanger | Année 0 | 1 | 1 | | | 100,0% | 100,0% |
| | 1ère année | 46 | 8 | 14 | 2 | 52,2% | 91,7% |
| | 2ème année | 50 | 11 | 11 | | 44,0% | 100,0% |
| CAP Chocolatier Confiseur | 2ème année | 19 | 4 | 8 | | 63,2% | 100,0% |
| CAP Pâtissier | 1ère année | 45 | 14 | 23 | 3 | 88,9% | 92,5% |
| | 2ème année | 85 | 9 | 32 | 2 | 50,6% | 95,3% |
| CS Boulangerie spécialisée | 2ème année | 15 | | 1 | | 6,7% | 100,0% |
| CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie | 2ème année | 8 | | 1 | | 12,5% | 100,0% |
| CS Pâtisserie de boutique | 2ème année | 55 | 4 | 10 | 8 | 40,0% | 63,6% |
| BP Boulanger | 1ère année | 16 | 1 | 9 | 2 | 75,0% | 83,3% |
| | 2ème année | 11 | 1 | | | 9,1% | 100,0% |
| BTM Chocolatier | 1ère année | 10 | 1 | 7 | | 80,0% | 100,0% |
| | 2ème année | 12 | 1 | 1 | | 16,7% | 100,0% |
| BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 30 | 6 | 8 | 3 | 56,7% | 82,4% |
| | 2ème année | 32 | 3 | 15 | 4 | 68,8% | 81,8% |
| BM Boulanger | 1ère année | 9 | 1 | 3 | 3 | 77,8% | 57,1% |
| BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 3 | | 3 | | 100,0% | 100,0% |
| | 2ème année | 1 | | 1 | | 100,0% | 100,0% |
| Dispositif TEPE CEMA | 1ère année | 4 | | | | | |
| | 2ème année | 12 | 1 | 4 | 2 | 58,3% | 71,4% |
| Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie | Année 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 100,0% | 100,0% |
| | 1ère année | 163 | 31 | 67 | 13 | 68,1% | 88,3% |
| | 2ème année | 300 | 34 | 84 | 16 | 44,7% | 88,1% |
| | Total | 464 | 66 | 151 | 29 | 53,0% | 88,2% |

RÉSULTATS AUX EXAMENS

MÉTIERS DE LA VIANDE

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | RÉSULTATS AUX EXAMENS | | EXAMENS | |
|-------------------------------|------------|---------------------|-----------------------|------------------|----------------------------------|------------------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | PRÉSENTS A L'EXAMEN | RECUS A L'EXAMEN | TAUX DE PRÉSENTATION AUX EXAMENS | TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS |
| CAP Boucher | 1ère année | 35 | | | | |
| | 2ème année | 51 | 45 | 34 | 88,2% | 75,6% |
| CAP Charcutier traiteur | 2ème année | 12 | 10 | 8 | 83,3% | 80,0% |
| CS Vente Conseil en boucherie | 2ème année | 6 | 6 | 4 | 100,0% | 66,7% |
| BP Boucher | 1ère année | 16 | | | | |
| | 2ème année | 18 | 15 | 7 | 83,3% | 46,7% |
| Total Métiers de la Viande | 1ère année | 51 | 0 | 0 | | |
| | 2ème année | 87 | 76 | 53 | 87,4% | 69,7% |
| | Total | 138 | 76 | 53 | 87,4% | 69,7% |

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | RÉSULTATS AUX EXAMENS | | EXAMENS | |
|---|------------|---------------------|-----------------------|------------------|----------------------------------|------------------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | PRÉSENTS A L'EXAMEN | RECUS A L'EXAMEN | TAUX DE PRÉSENTATION AUX EXAMENS | TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS |
| CAP Boulanger | Année 0 | 1 | | | | |
| | 1ère année | 46 | | | | |
| | 2ème année | 50 | 42 | 36 | 84,0% | 85,7% |
| CAP Chocolatier Confiseur | 2ème année | 19 | 19 | 19 | 100,0% | 100,0% |
| CAP Pâtissier | 1ère année | 45 | | | | |
| | 2ème année | 85 | 78 | 62 | 91,8% | 79,5% |
| CS Boulangerie spécialisée | 2ème année | 15 | 12 | 11 | 80,0% | 91,7% |
| CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie | 2ème année | 8 | 8 | 8 | 100,0% | 100,0% |
| CS Pâtisserie de boutique | 2ème année | 55 | 48 | 42 | 87,3% | 87,5% |
| BP Boulanger | 1ère année | 16 | | | | |
| | 2ème année | 11 | 8 | 8 | 72,7% | 100,0% |
| BTM Chocolatier | 1ère année | 10 | | | | |
| | 2ème année | 12 | 12 | 9 | 100,0% | 75,0% |
| BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 30 | | | | |
| | 2ème année | 32 | 29 | 25 | 90,6% | 86,2% |
| BM Boulanger | 1ère année | 9 | | | | |
| BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 3 | | | | |
| | 2ème année | 1 | 1 | 1 | 100,0% | 100,0% |
| Dispositif TEPE CEMA | 1ère année | 4 | | | | |
| | 2ème année | 12 | 7 | 7 | 58,3% | 100,0% |
| Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie | Total | 464 | 264 | 228 | 88,0% | 86,4% |

RUPTURES

MÉTIERS DE LA VIANDE

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | | RUPTURE DE PARCOURS |
|-------------------------------|------------|---------------------|------------|---------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | EN RUPTURE | TAUX DE RUPTURE |
| CAP Boucher | 1ère année | 35 | 7 | 20,0% |
| | 2ème année | 51 | 1 | 2,0% |
| CAP Charcutier traiteur | 2ème année | 12 | 1 | 8,3% |
| CS Vente Conseil en boucherie | 2ème année | 6 | | 0,0% |
| BP Boucher | 1ère année | 16 | | 0,0% |
| | 2ème année | 18 | | 0,0% |
| Total Métiers de la Viande | 1ère année | 51 | 7 | 13,7% |
| | 2ème année | 87 | 2 | 2,3% |
| | Total | 138 | 9 | 6,5% |

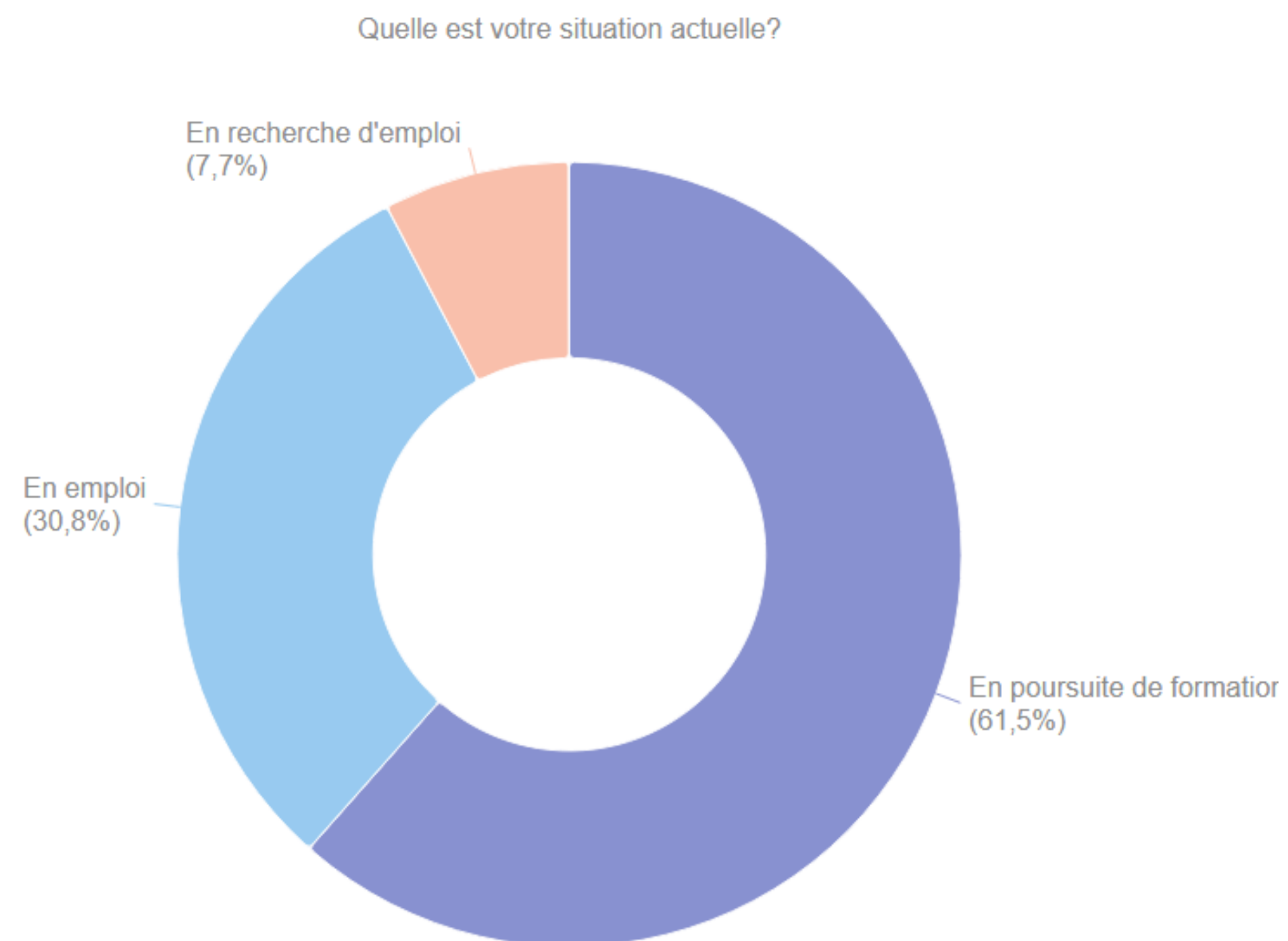
MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

| DIPLOMÉS | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | | RUPTURE DE PARCOURS |
|---|------------|---------------------|------------|---------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | EN RUPTURE | TAUX DE RUPTURE |
| CAP Boulanger | Année 0 | 1 | | 0,0% |
| | 1ère année | 46 | 11 | 23,9% |
| | 2ème année | 50 | 2 | 4,0% |
| CAP Chocolatier Confiseur | 2ème année | 19 | 1 | 5,3% |
| CAP Pâtissier | 1ère année | 45 | 7 | 15,6% |
| | 2ème année | 85 | 8 | 9,4% |
| CS Boulangerie spécialisée | 2ème année | 15 | 1 | 6,7% |
| CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie | 2ème année | 8 | | 0,0% |
| CS Pâtisserie de boutique | 2ème année | 55 | 4 | 7,3% |
| BP Boulanger | 1ère année | 16 | 1 | 6,3% |
| | 2ème année | 11 | 1 | 9,1% |
| BTM Chocolatier | 1ère année | 10 | 1 | 10,0% |
| | 2ème année | 12 | | 0,0% |
| BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 30 | 2 | 6,7% |
| | 2ème année | 32 | | 0,0% |
| BM Boulanger | 1ère année | 9 | 2 | 22,2% |
| BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 3 | | 0,0% |
| | 2ème année | 1 | | 0,0% |
| Dispositif TEPE CEMA | 1ère année | 4 | 1 | 25,0% |
| | 2ème année | 12 | 2 | 16,7% |
| Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie | Année 0 | 1 | 0 | 0,0% |
| | 1ère année | 163 | 25 | 15,3% |
| | 2ème année | 300 | 19 | 6,3% |
| | Total | 464 | 44 | 9,5% |

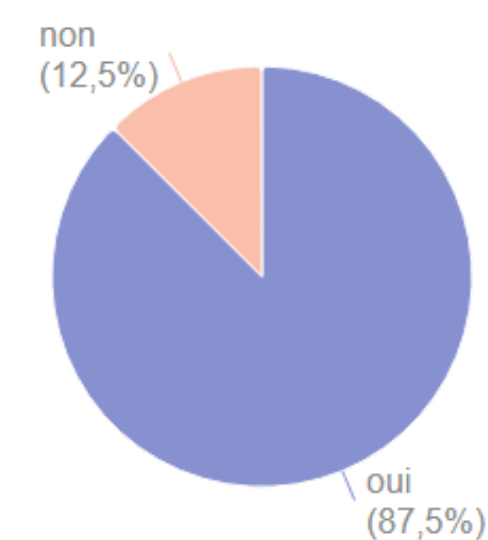
INSERTION PROFESSIONNELLE APPRENANTS 2024

MÉTIERS DE LA VIANDE

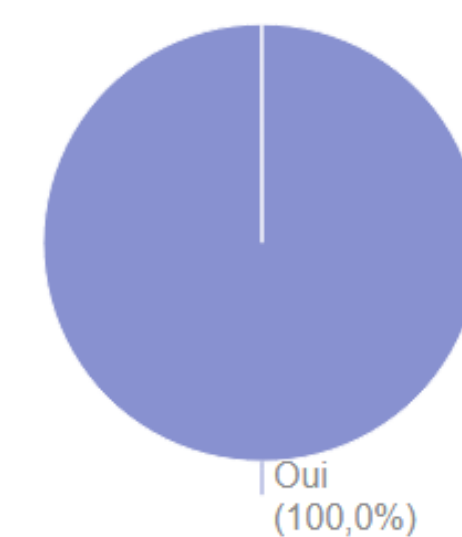
- Nombre d'apprenants contactés : 93
- Nombre de répondants : 13
- Taux de répondants : 13,9 %
- Taux de sorties positives : 92,3 %



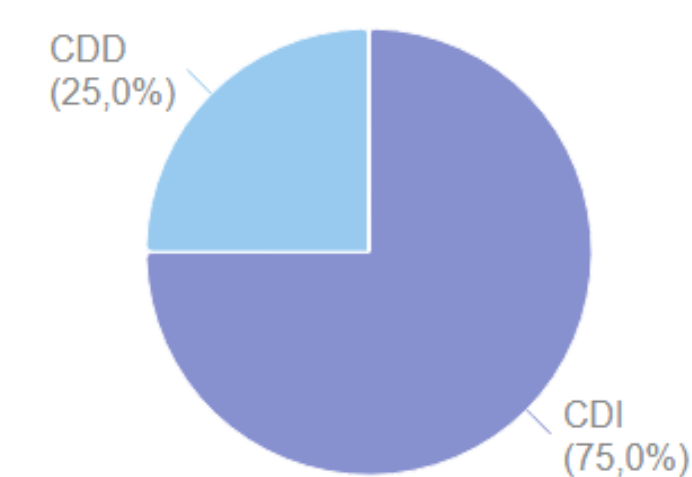
Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation initiale ?



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 ?

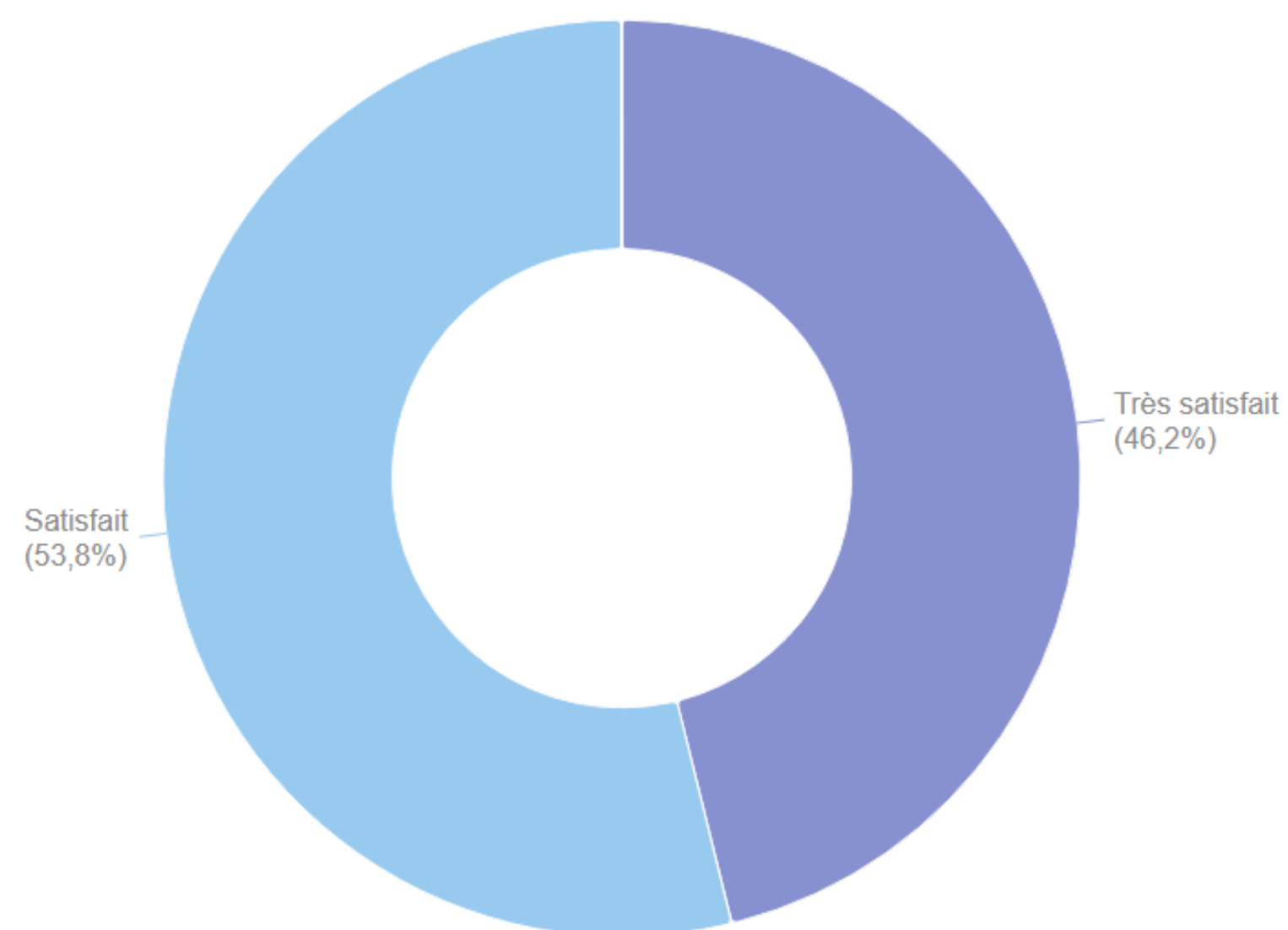


MÉTIERS DE LA VIANDE

| 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 ”

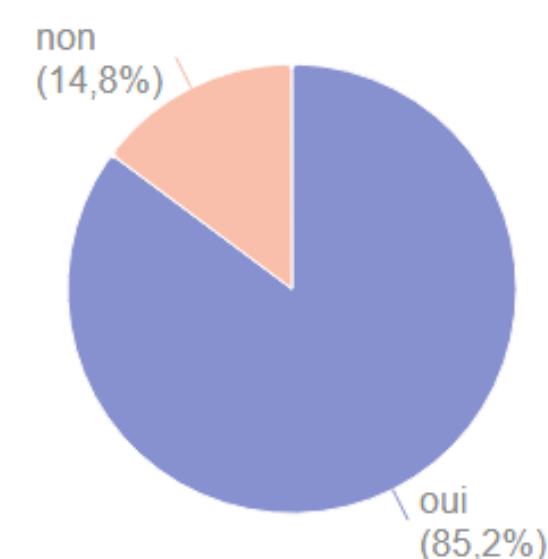
“ Merci beaucoup ”

“ très bon apprentissage ”

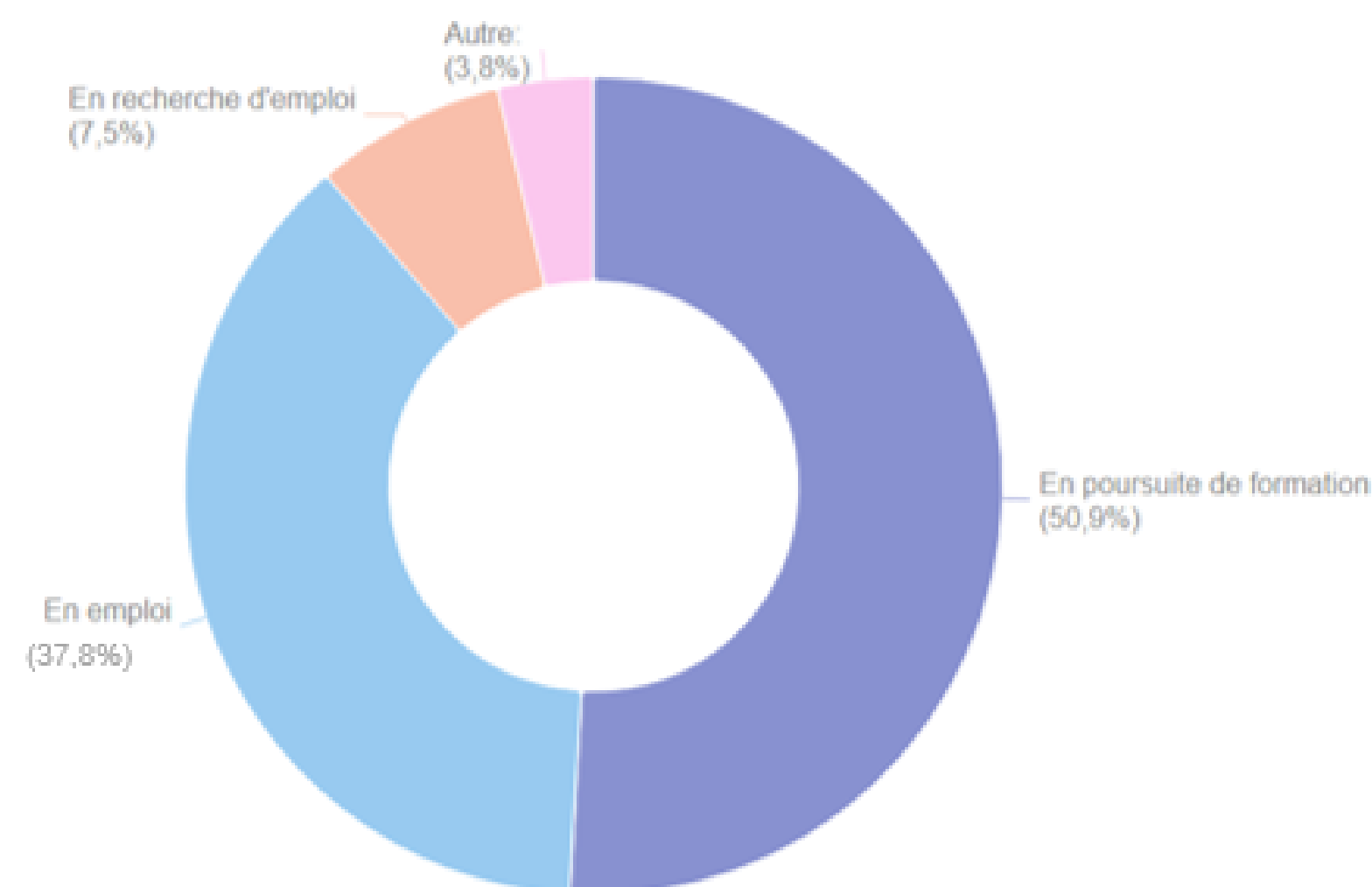
MÉTIERES DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

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

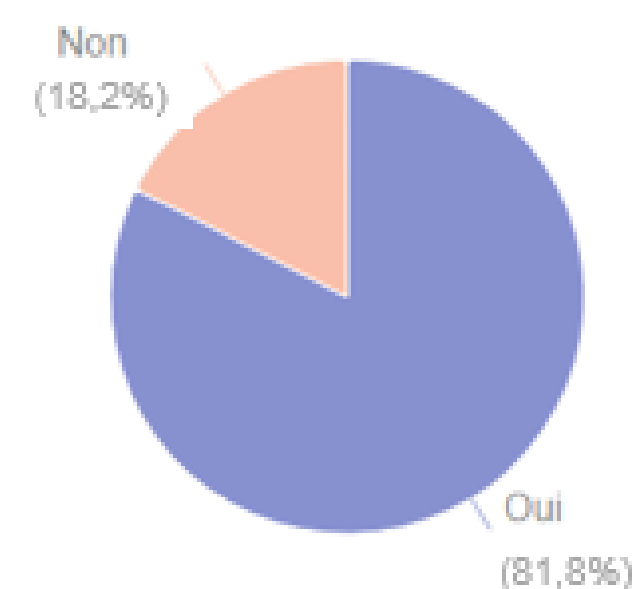
Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation initiale ?



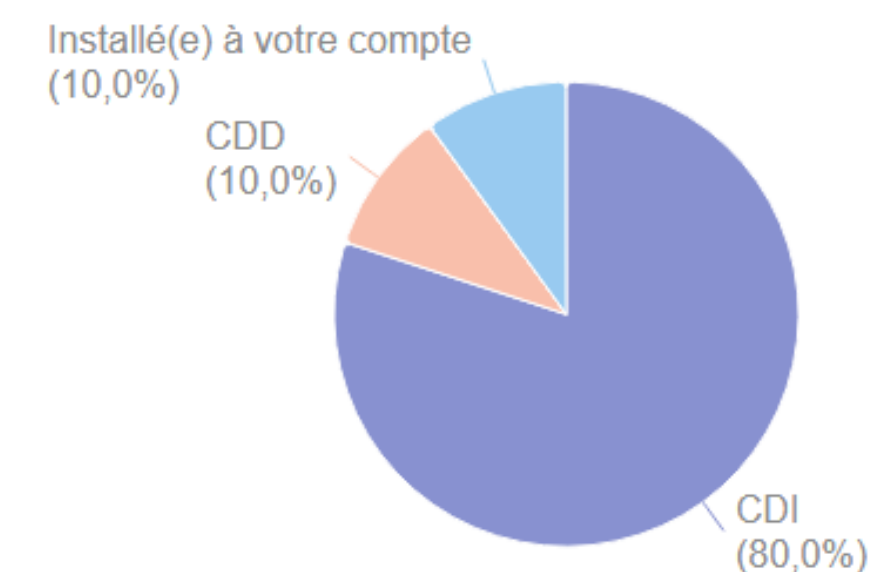
Quelle est votre situation actuelle?



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 ?

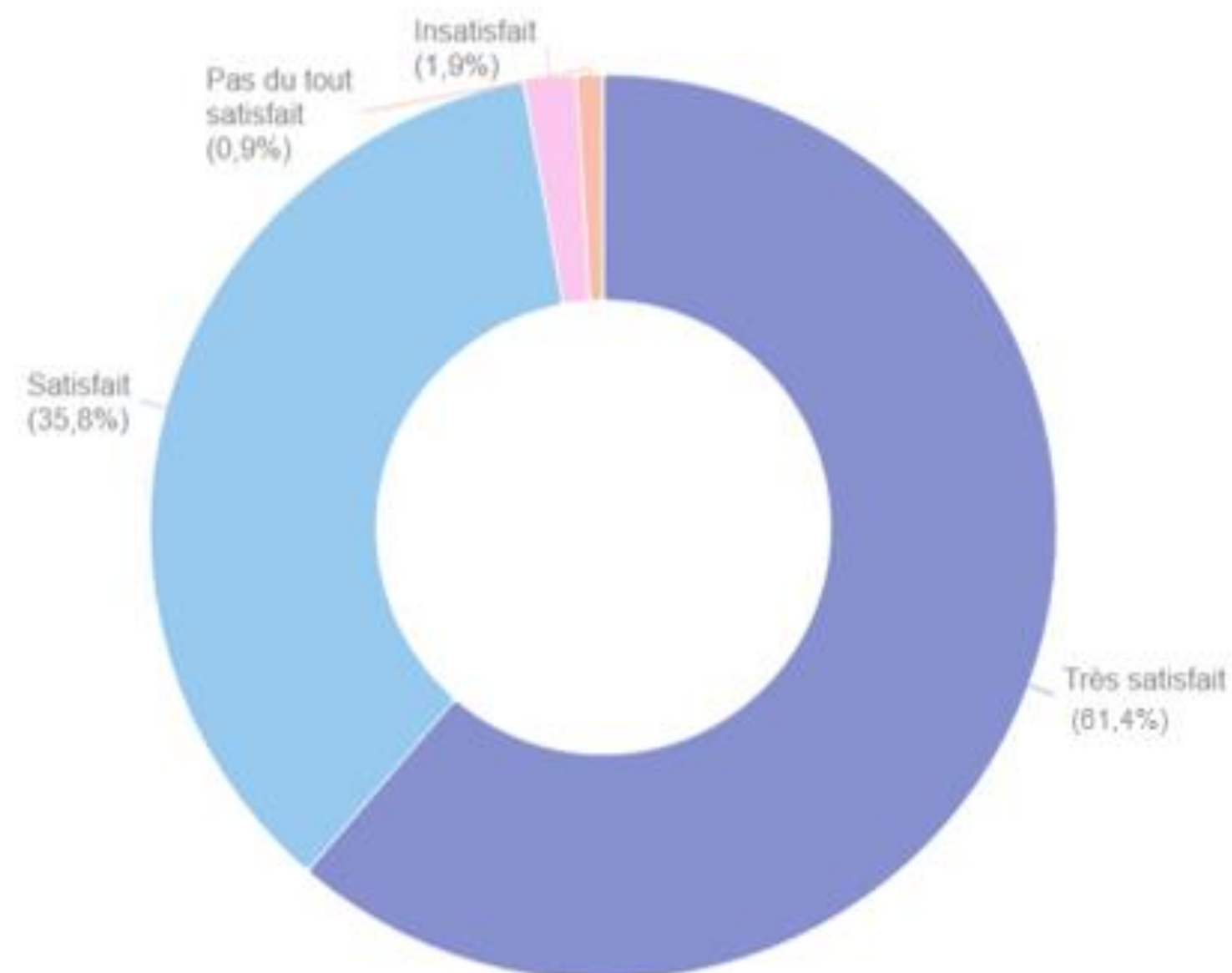


MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

| 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 ”

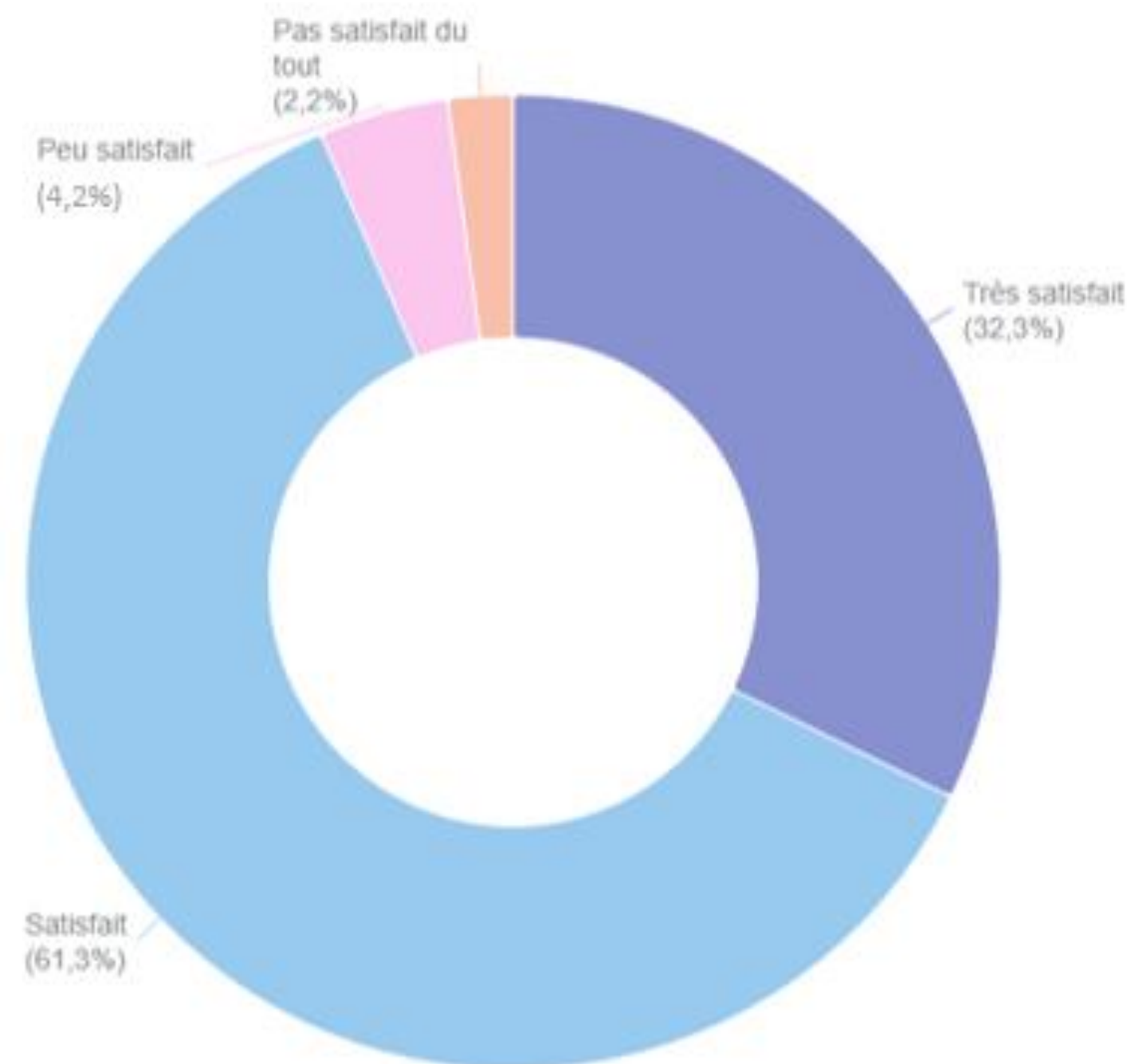
“ De superbe année a vos côtés ”

SATISFACTION DES ENTREPRISES

SATISFACTION TOUS PÔLES CONFONDUS

➤ Taux de satisfaction à chaud des entreprises : 93,6 %

- Nombre d'entreprises contactées : 839
- Nombre de répondants* : 93
- Taux de réponse : 11,0 %



* Une même entreprise peut employer un ou plusieurs apprenants

MÉTIERS DE LA VIANDE

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES | | | SATISFACTION DES ENTREPRISES | |
|-------------------------------|------------|---------------------|--|-------------|---------------|------------------------------|----------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | TRES SATISFAITES | SATISFAITES | INSATISFAITES | TAUX DE RÉPONSE | TAUX DE SATISFACTION |
| CAP Boucher | 1ère année | 35 | | 5 | | 14,3% | 100% |
| | 2ème année | 51 | 3 | 6 | 1 | 19,6% | 90,0% |
| CAP Charcutier traiteur | 2ème année | 12 | | 1 | | 8,3% | 100% |
| CS Vente Conseil en boucherie | 2ème année | 6 | 1 | | | 16,7% | 100% |
| BP Boucher | 1ère année | 16 | | 1 | | 6,3% | 100% |
| | 2ème année | 18 | 1 | | | 5,6% | 100% |
| Total Métiers de la Viande | 1ère année | 51 | 0 | 6 | 0 | 11,8% | 100% |
| | 2ème année | 87 | 5 | 7 | 1 | 14,9% | 92,3% |
| | Total | 138 | 5 | 13 | 1 | 13,8% | 94,7% |

MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

| DIPLOMES | ANNÉE | NOMBRE D'APPRENTIS | ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES | | | SATISFACTION DES ENTREPRISES | |
|---|------------|---------------------|--|-------------|---------------|------------------------------|----------------------|
| | | AU 1ER JANVIER 2025 | TRES SATISFAITES | SATISFAITES | INSATISFAITES | TAUX DE RÉPONSE | TAUX DE SATISFACTION |
| CAP Boulanger | Année 0 | 1 | | | | 0,0% | |
| | 1ère année | 46 | | 2 | | 4,3% | 100,0% |
| | 2ème année | 50 | | 3 | | 6,0% | 100,0% |
| CAP Chocolatier Confiseur | 2ème année | 19 | | 2 | | 10,5% | 100% |
| CAP Pâtissier | 1ère année | 45 | 1 | 2 | | 6,7% | 100% |
| | 2ème année | 85 | 1 | 4 | | 5,9% | 100% |
| CS Boulangerie spécialisée | 2ème année | 15 | | 1 | | 6,7% | 100% |
| CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie | 2ème année | 8 | | 3 | | 37,5% | 100% |
| CS Pâtisserie de boutique | 2ème année | 55 | | 2 | | 3,6% | 100% |
| BP Boulanger | 1ère année | 16 | 1 | 4 | | 31,3% | 100% |
| | 2ème année | 11 | | | | 0,0% | |
| BTM Chocolatier | 1ère année | 10 | | | | 0,0% | |
| | 2ème année | 12 | | 1 | | 8,3% | 100% |
| BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 30 | | 1 | | 3,3% | 100% |
| | 2ème année | 32 | | 3 | | 9,4% | 100% |
| BM Boulanger | 1ère année | 9 | | 2 | | 22,2% | 100% |
| BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur | 1ère année | 3 | 1 | | | 33,3% | 100% |
| | 2ème année | 1 | | 1 | | 100% | 100% |
| Dispositif TEPE CEMA | 1ère année | 4 | | | | 0,0% | |
| | 2ème année | 12 | | 1 | | 8,3% | 100% |
| Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie | Année 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0,0% | |
| | 1ère année | 163 | 3 | 11 | 0 | 8,6% | 100% |
| | 2ème année | 300 | 1 | 21 | 0 | 7,3% | 100% |
| | Total | 464 | 4 | 32 | 0 | 7,8% | 100% |

ÉVOLUTION DES INDICATEURS

MÉTIERS DE LA VIANDE

| MÉTIERS DE LA VIANDE | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 | 2024/2025 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------------|
| Nombre d'apprenants au 1er janvier | 133 | 168 | 157 | 143 | 138 |
| Nombre d'apprenants en situation de handicap | 19 | 25 | 17 | 31 | 31 |
| Taux de présentation aux examens | 86,7% | 82,1% | 86,2% | 76,3% | 87,4% |
| Taux de réussite aux examens | 83,3% | 64,1% | 85,2% | 78,9% | 69,7% |
| Taux de ruptures de contrats | 6,8% | 6,0% | 8,9% | 11,2% | 6,5% |
| Taux de satisfaction à chaud Entreprises | 100,0% | 75,0% | 77,8% | 88,9% | 94,7% |
| Taux de satisfaction à chaud Apprenants | 80,8% | 68,8% | 75,9% | 80,6% | 79,5% |
| Taux de satisfaction à froid Apprenants | | | 91,6% | 100% | à venir janvier 2026 |
| Taux de sorties positives = | 95,5% | 80,6% | 100,0% | 92,3% | à venir janvier 2026 |
| 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 | 2024/2025 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------------|
| Nombre d'apprenants au 1er janvier | 488 | 534 | 540 | 447 | 464 |
| Nombre d'apprenants en situation de handicap | 60 | 73 | 75 | 68 | 75 |
| Taux de présentation aux examens | 89,6% | 89,6% | 79,9% | 94,2% | 88,0% |
| Taux de réussite aux examens | 83,5% | 85,2% | 85,8% | 82,0% | 86,4% |
| Taux de ruptures de contrats | 7,4% | 9,6% | 12,6% | 6,5% | 9,5% |
| Taux de satisfaction à chaud Entreprises | 89,2% | 75,0% | 75,0% | 100% | 100% |
| Taux de satisfaction à chaud Apprenants | 79,0% | 71,1% | 84,0% | 87,5% | 88,2% |
| Taux de satisfaction à froid apprenants | | | 91,9% | 97,2% | à venir janvier 2026 |
| Taux de sorties positives | 92,0% | 90,8% | 85,7% | 92,5% | à venir janvier 2026 |
| 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 !