

# INDICATEURS PÔLE ALIMENTATION

SESSION 2024 - 2025

CMA FORMATION

 MURET



Chambre  
de **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
	<b>Total</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>31</b>

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLÔMES	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



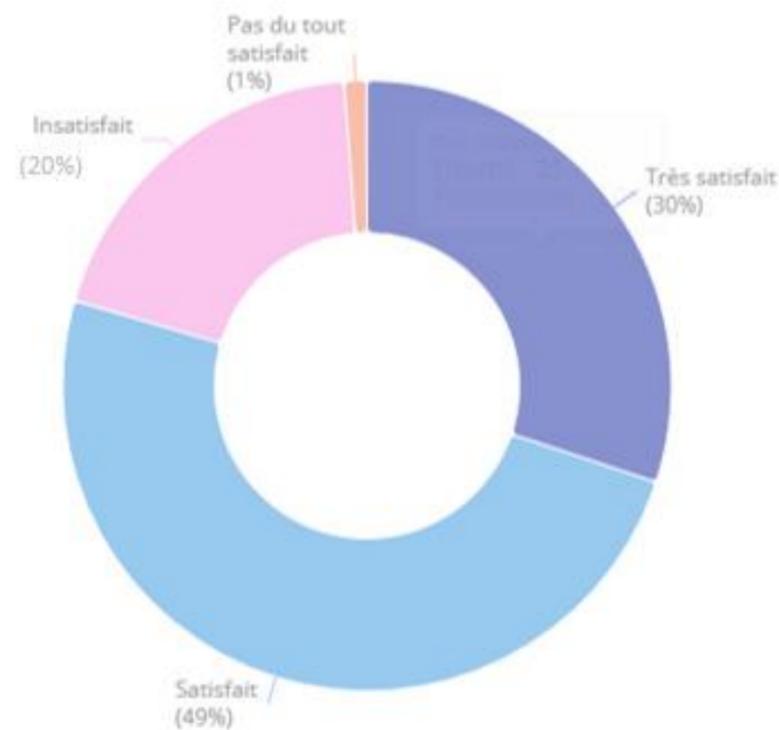
Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

## MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants au 1<sup>er</sup> 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

Taux de satisfaction à chaud Apprenants

2020/2021

2021/2022

2022/2023

2023/2024

2024/2025

80,8%

68,8%

75,9%

80,6%

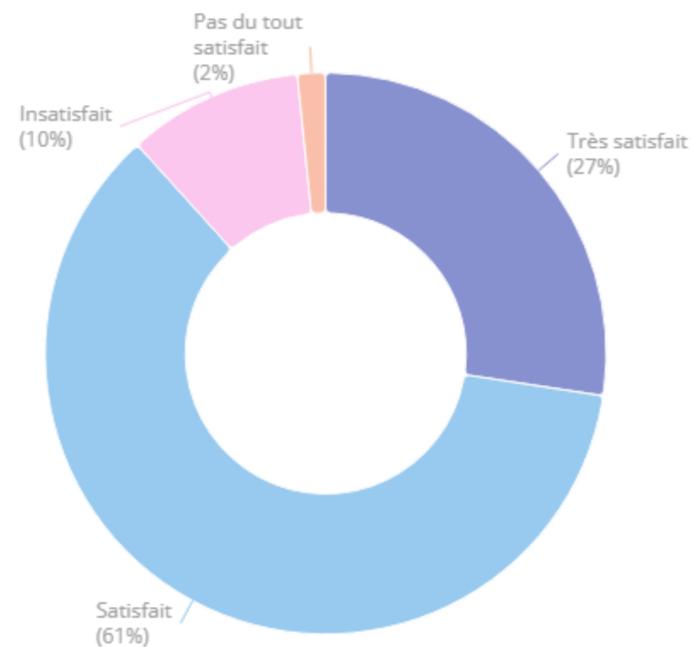
79,5%

# PAR DIPLÔMES

DIPLÔMES	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%	<b>87,5%</b>
	2ème année	51	11	14	1	51,0%	<b>96,2%</b>
CAP Charcutier traiteur	2ème année	12	1	2	2	41,7%	<b>60,0%</b>
CS Vente Conseil en boucherie	2ème année	6	4	2		100,0%	<b>100,0%</b>
BP Boucher	1ère année	16		7	5	75,0%	<b>58,3%</b>
	2ème année	18	1	3	6	55,6%	<b>40,0%</b>
Total Métiers de la Viande	1ère année	51	8	20	8	70,6%	<b>77,8%</b>
	2ème année	87	17	21	9	54,0%	<b>80,9%</b>
	Total	138	25	41	17	60,1%	<b>79,5%</b>

## MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- Nombre d'apprenants au 1<sup>er</sup> 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%	<b>100,0%</b>
	1ère année	46	8	14	2	52,2%	<b>91,7%</b>
	2ème année	50	11	11		44,0%	<b>100,0%</b>
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	19	4	8		63,2%	<b>100,0%</b>
CAP Pâtissier	1ère année	45	14	23	3	88,9%	<b>92,5%</b>
	2ème année	85	9	32	2	50,6%	<b>95,3%</b>
CS Boulangerie spécialisée	2ème année	15		1		6,7%	<b>100,0%</b>
CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie	2ème année	8		1		12,5%	<b>100,0%</b>
CS Pâtisserie de boutique	2ème année	55	4	10	8	40,0%	<b>63,6%</b>
BP Boulanger	1ère année	16	1	9	2	75,0%	<b>83,3%</b>
	2ème année	11	1			9,1%	<b>100,0%</b>
BTM Chocolatier	1ère année	10	1	7		80,0%	<b>100,0%</b>
	2ème année	12	1	1		16,7%	<b>100,0%</b>
BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	1ère année	30	6	8	3	56,7%	<b>82,4%</b>
	2ème année	32	3	15	4	68,8%	<b>81,8%</b>
BM Boulanger	1ère année	9	1	3	3	77,8%	<b>57,1%</b>
BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur	1ère année	3		3		100,0%	<b>100,0%</b>
	2ème année	1		1		100,0%	<b>100,0%</b>
Dispositif TEPE CEMA	1ère année	4					
	2ème année	12	1	4	2	58,3%	<b>71,4%</b>
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

DIPLÔMES	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%	<b>75,6%</b>
CAP Charcutier traiteur	2ème année	12	10	8	83,3%	<b>80,0%</b>
CS Vente Conseil en boucherie	2ème année	6	6	4	100,0%	<b>66,7%</b>
BP Boucher	1ère année	16				
	2ème année	18	15	7	83,3%	<b>46,7%</b>
Total Métiers de la Viande	1ère année	51	0	0		
	2ème année	87	76	53	87,4%	<b>69,7%</b>
	Total	138	76	53	87,4%	<b>69,7%</b>

# 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%
<b>Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie</b>	<b>Total</b>	<b>464</b>	<b>264</b>	<b>228</b>	<b>88,0%</b>	<b>86,4%</b>

# RUPTURES



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

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

# 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%

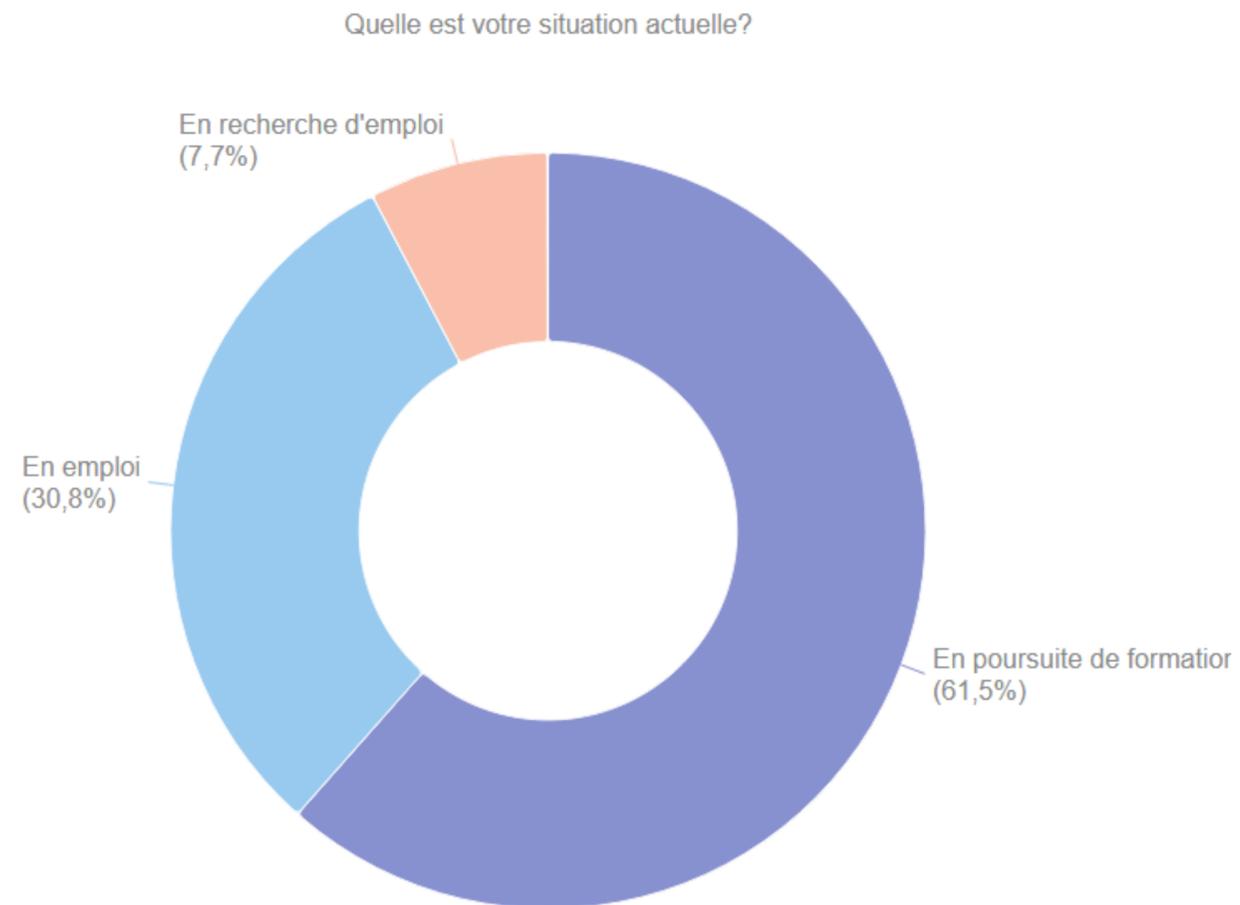
# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLOMES	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%

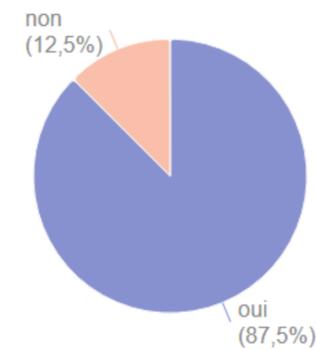
# INSERTION PROFESSIONNELLE APPRENANTS 2024

# MÉTIERS DE LA VIANDE

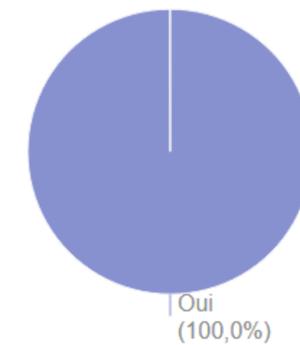
- Nombre d'apprenants contactés : 93
- Nombre de répondants : 13
- Taux de répondants : 13,9 %
- Taux de sorties positives : 92,3 %



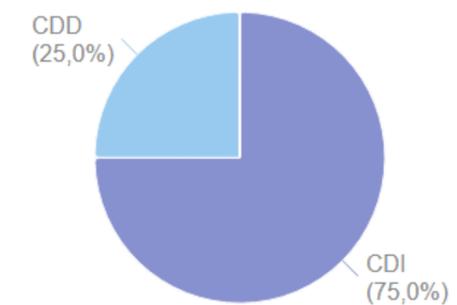
Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation initiale ?



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

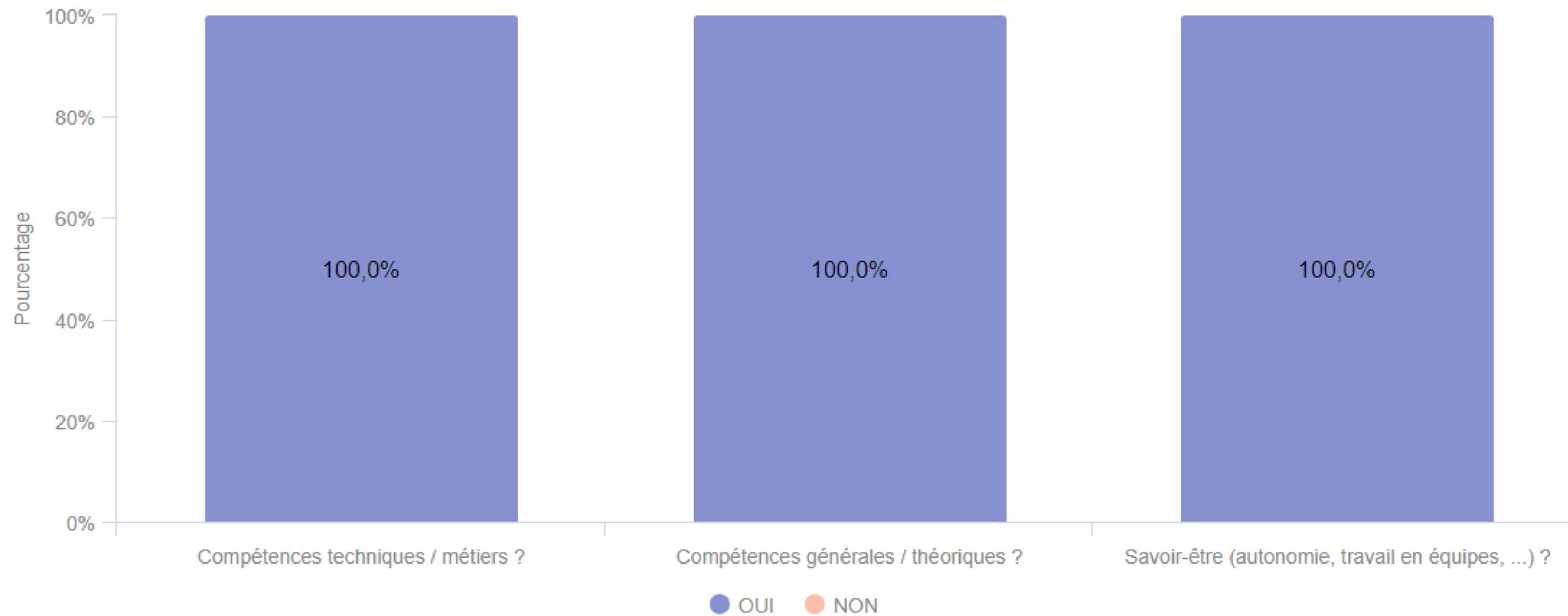


De quel type de poste s'agit-il?



# MÉTIERS DE LA VIANDE

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

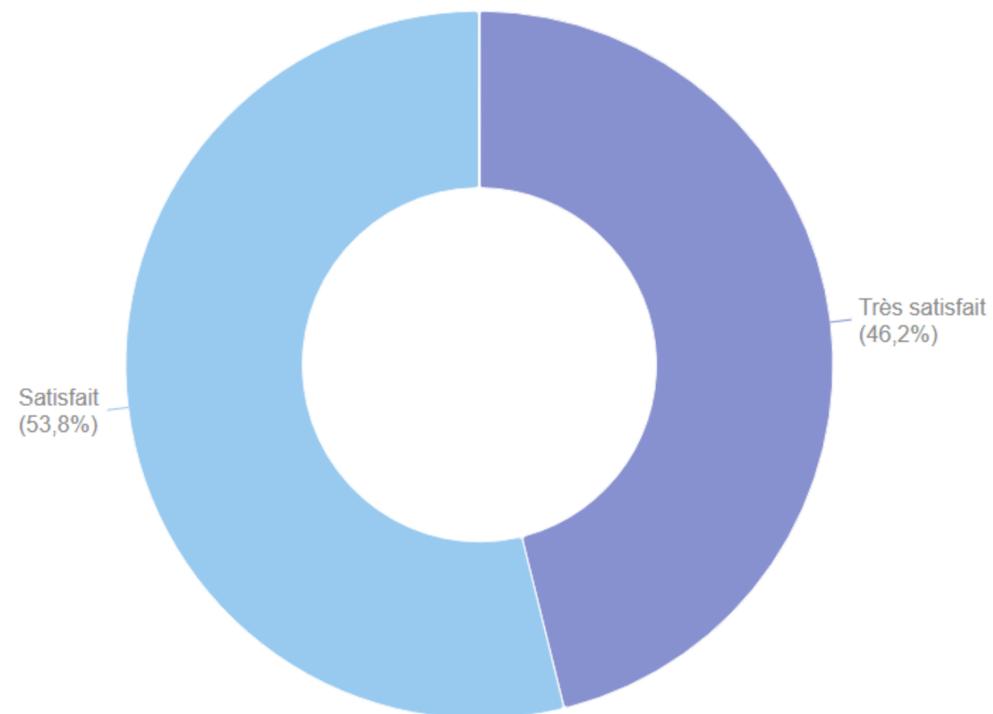


# MÉTIERS DE LA VIANDE

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
<b>Total métiers de la viande</b>	<b>Les 2 années</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>30,8%</b>	<b>100,0%</b>	<b>61,5%</b>	<b>92,3%</b>	

## 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 ”

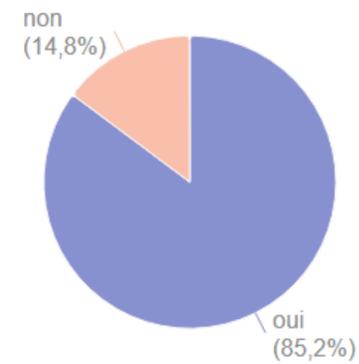
“ Merci beaucoup ”

“ très bon apprentissage ”

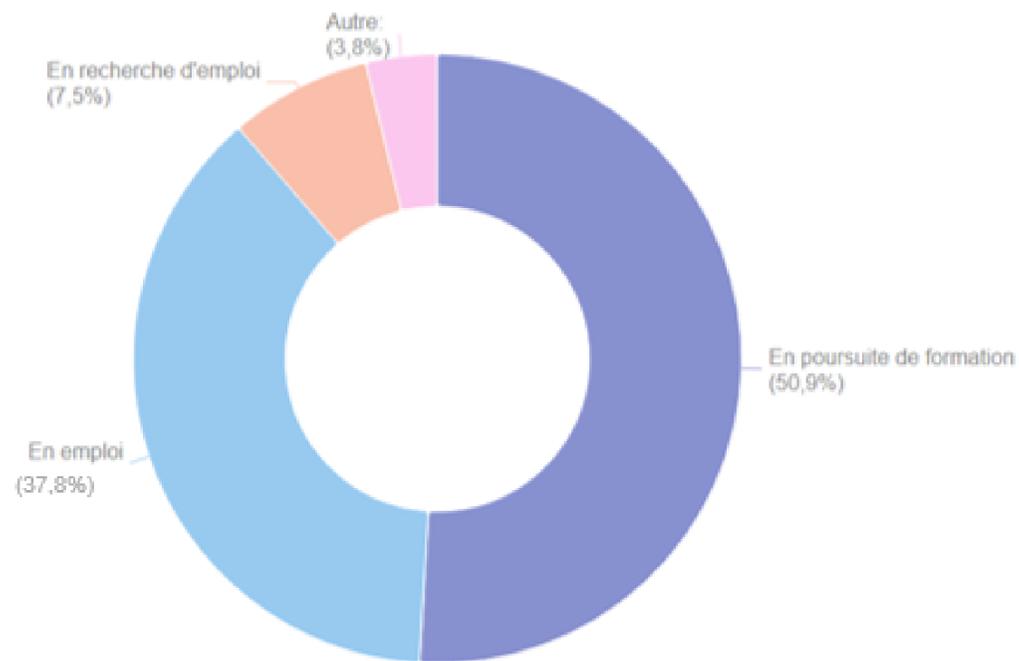
# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

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

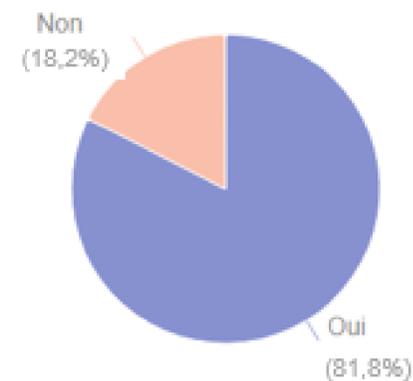
Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation initiale ?



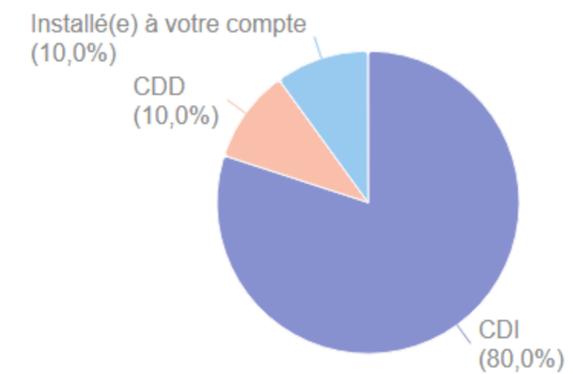
Quelle est votre situation actuelle?



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

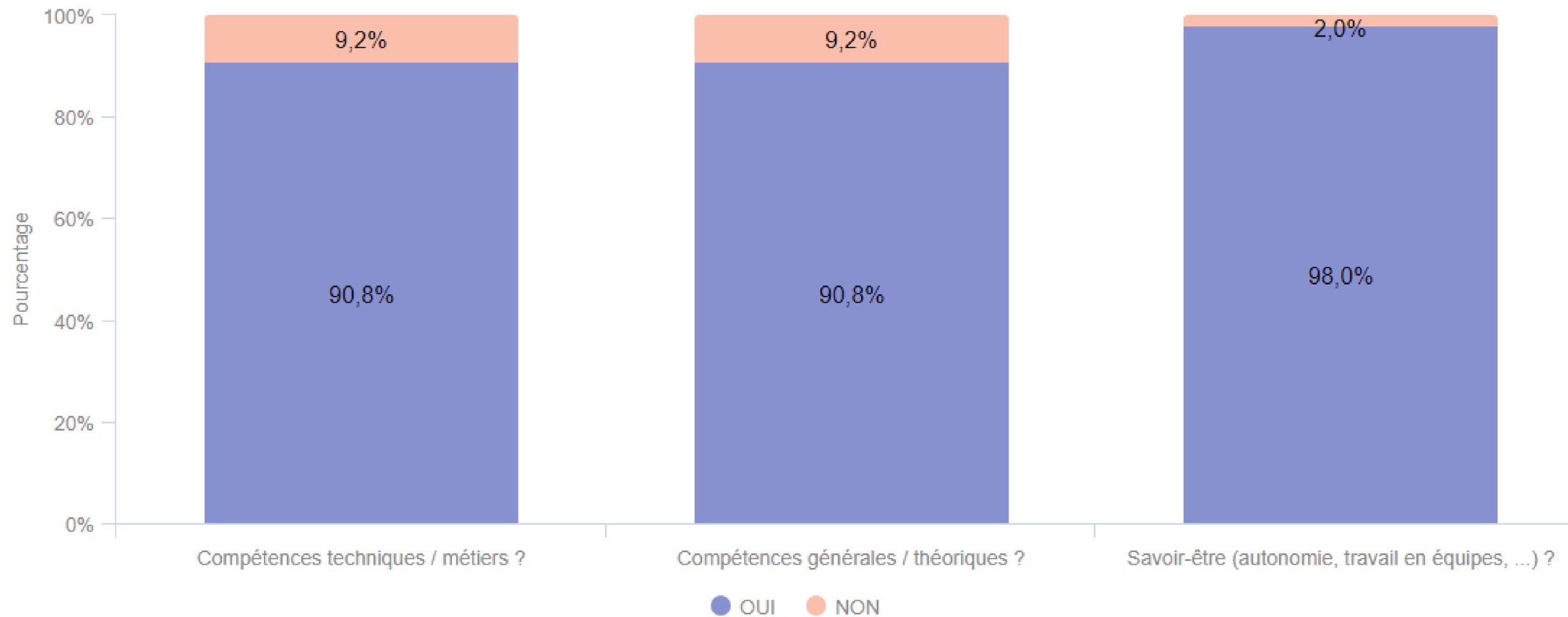


De quel type de poste s'agit-il?



# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

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

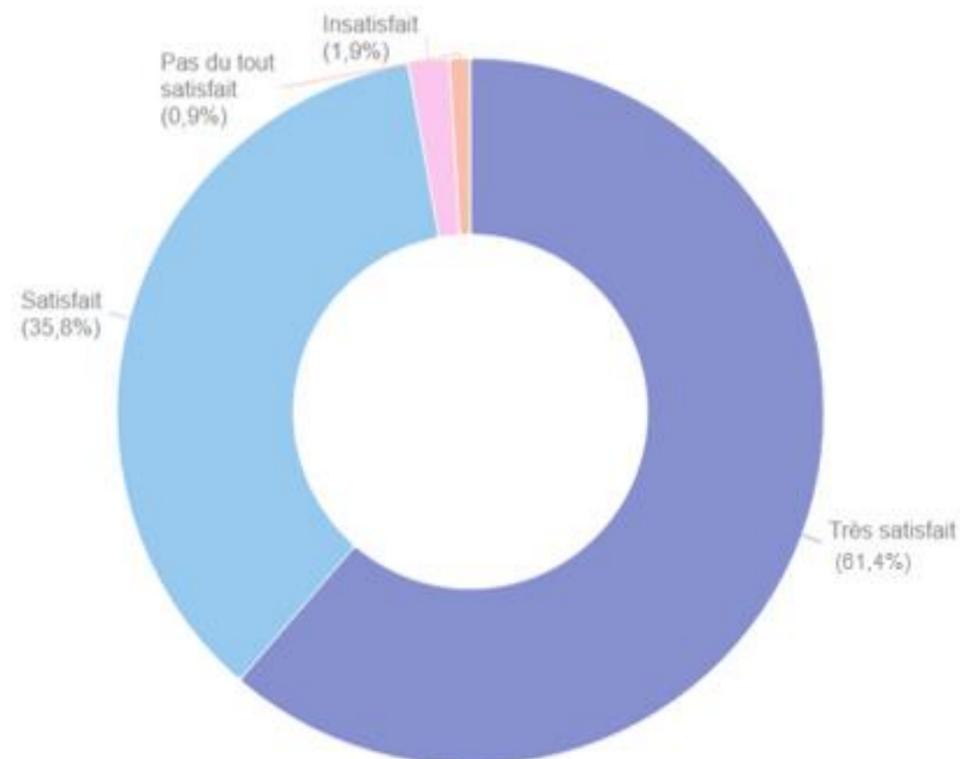


# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

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									
<b>Sous total</b>	<b>Les 2 années</b>	<b>44</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>41,6%</b>	<b>81,8%</b>	<b>50,9%</b>	<b>92,5%</b>	
TEPE CEMA	2ème année									
<b>Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie</b>	<b>Les 2 années</b>	<b>43</b>	<b>35</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>41,6%</b>	<b>81,8%</b>	<b>50,9%</b>	<b>92,5%</b>	

## 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



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

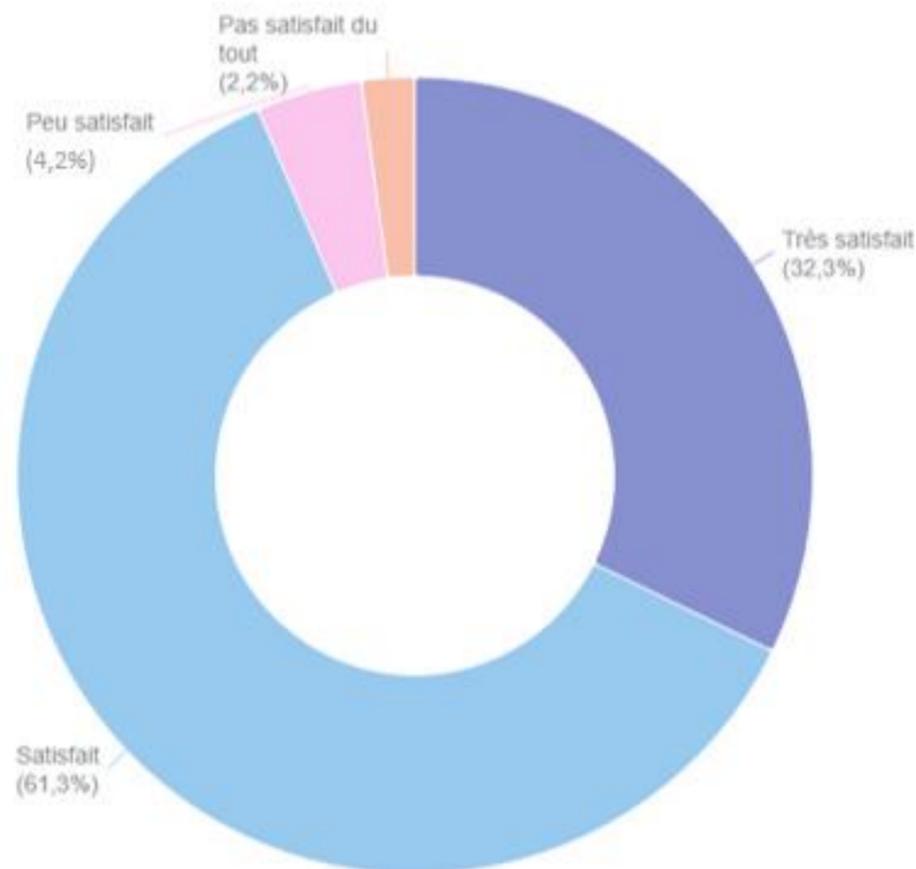
OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

## 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

DIPLÔMES	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



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	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 !



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

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE