

# INDICATEURS PÔLE ALIMENTATION

SESSION 2024 - 2025

CMA FORMATION

 MURET



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

OCCITANIE  
HAUTE-GARONNE

Version 3 MAJ 09/01/2026



# DONNÉES



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

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

# MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔMES	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		<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
<b>CAP Boulanger</b>	Année 0	1		
	1ère année	46	13	
	2ème année	50	9	
<b>CAP Chocolatier Confiseur</b>	2ème année	19	2	
<b>CAP Pâtissier</b>	1ère année	45	11	
	2ème année	85	3	16
<b>CS Boulangerie spécialisée</b>	2ème année	15	5	
<b>CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie</b>	2ème année	8	2	
<b>CS Pâtisserie de boutique</b>	2ème année	55	4	8
<b>BP Boulanger</b>	1ère année	16	3	
	2ème année	11		3
<b>BTM Chocolatier</b>	1ère année	10	8	1
	2ème année	12		4
<b>BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur</b>	1ère année	30	1	1
	2ème année	32	4	
<b>BM Boulanger</b>	1ère année	9		
<b>BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur</b>	1ère année	3		
	2ème année	1		
<b>Dispositif TEPE CEMA</b>	1ère année	4		
	2ème année	12		
<b>Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie</b>	Année 0	1	0	0
	1ère année	163	12	26
	2ème année	300	11	49
	<b>Total</b>	<b>464</b>	<b>23</b>	<b>75</b>

A close-up photograph of a person's hands kneading a large, round ball of dough on a light-colored wooden surface. The person is wearing a white and red checkered apron. A rolling pin lies horizontally to the left of the dough. The lighting is warm and focused on the hands and the dough.

## SATISFACTION A CHAUD DES APPRENANTS



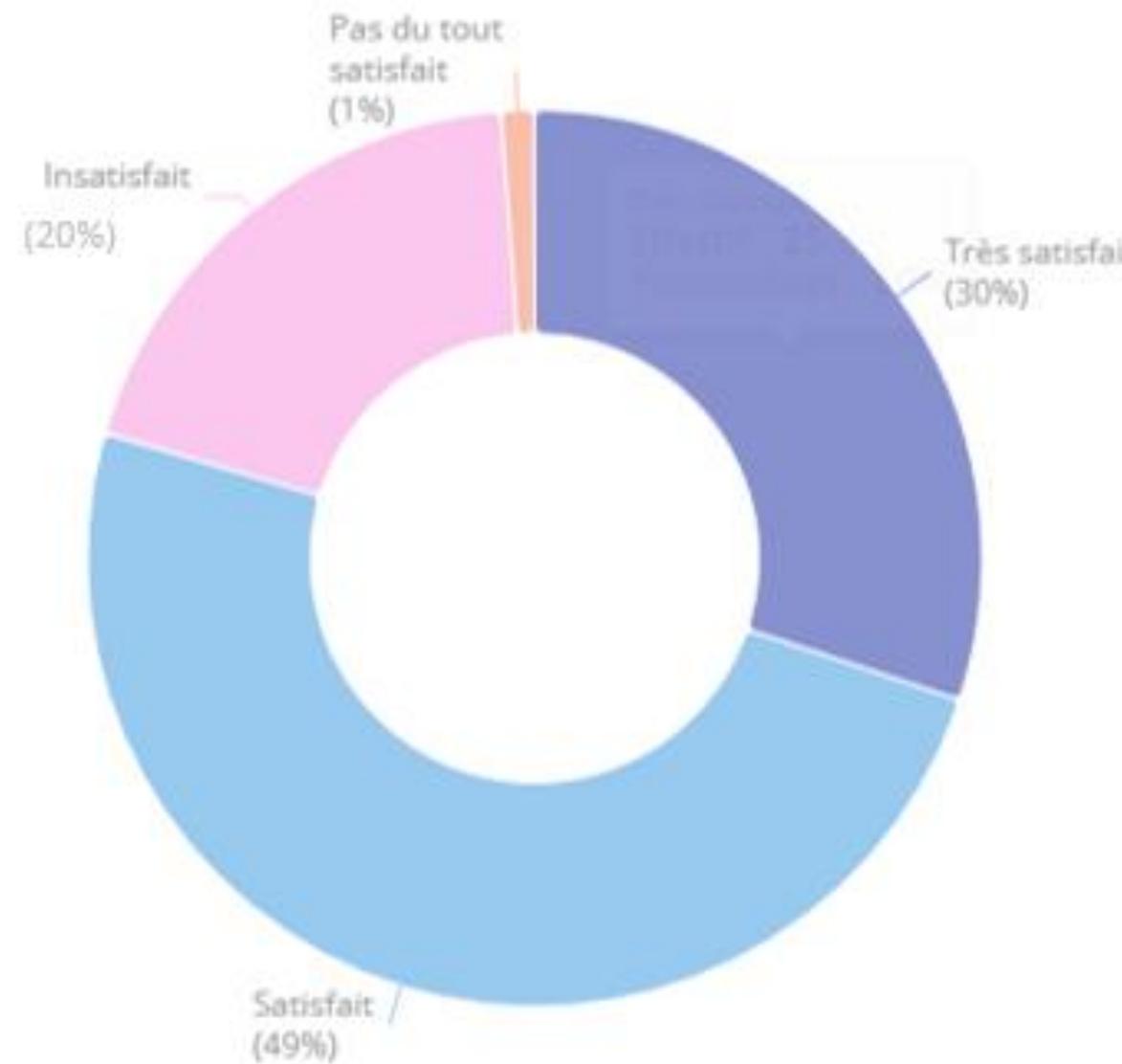
Chambre  
de  
**Métiers**  
et de l'  
**Artisanat**

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 %**



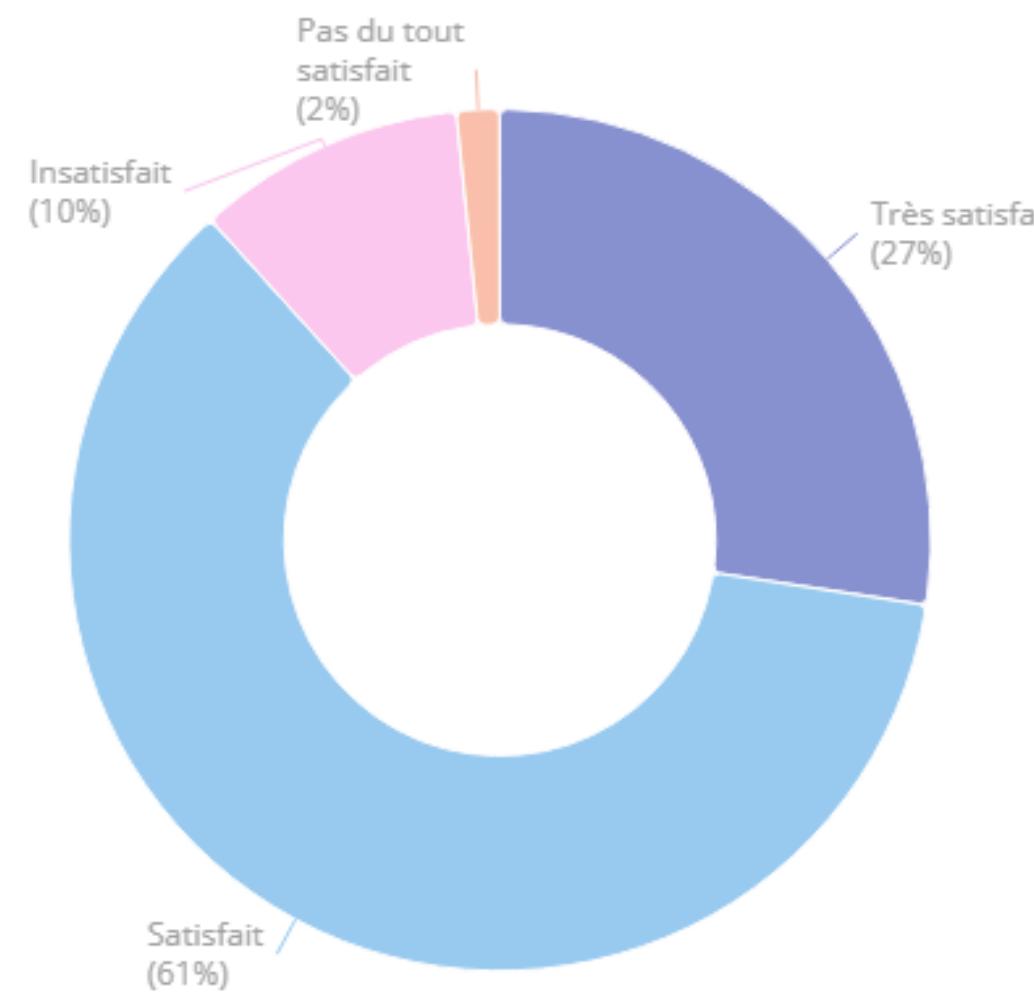
MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	80,8%	68,8%	75,9%	80,6%	79,5%

## PAR DIPLÔMES

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

DIPLÔMES	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS AU 1ER JANVIER 2025	ENQUÊTES DE SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS (EN COURS DE FORMATION)			SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS	
			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



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

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

# MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔMES	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS AU 1ER JANVIER 2025	RÉSULTATS AUX EXAMENS		EXAMENS	
			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%	<b>85,7%</b>
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	19	19	19	100,0%	<b>100,0%</b>
CAP Pâtissier	1ère année	45				
	2ème année	85	78	62	91,8%	<b>79,5%</b>
CS Boulangerie spécialisée	2ème année	15	12	11	80,0%	<b>91,7%</b>
CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie	2ème année	8	8	8	100,0%	<b>100,0%</b>
CS Pâtisserie de boutique	2ème année	55	48	42	87,3%	<b>87,5%</b>
BP Boulanger	1ère année	16				
	2ème année	11	8	8	72,7%	<b>100,0%</b>
BTM Chocolatier	1ère année	10				
	2ème année	12	12	9	100,0%	<b>75,0%</b>
BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	1ère année	30				
	2ème année	32	29	25	90,6%	<b>86,2%</b>
BM Boulanger	1ère année	9				
BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur	1ère année	3				
	2ème année	1	1	1	100,0%	<b>100,0%</b>
Dispositif TEPE CEMA	1ère année	4				
	2ème année	12	7	7	58,3%	<b>100,0%</b>
Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie	<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

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

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLÔMES	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		RUPTURE DE PARCOURS
		AU 1ER JANVIER 2025	EN 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



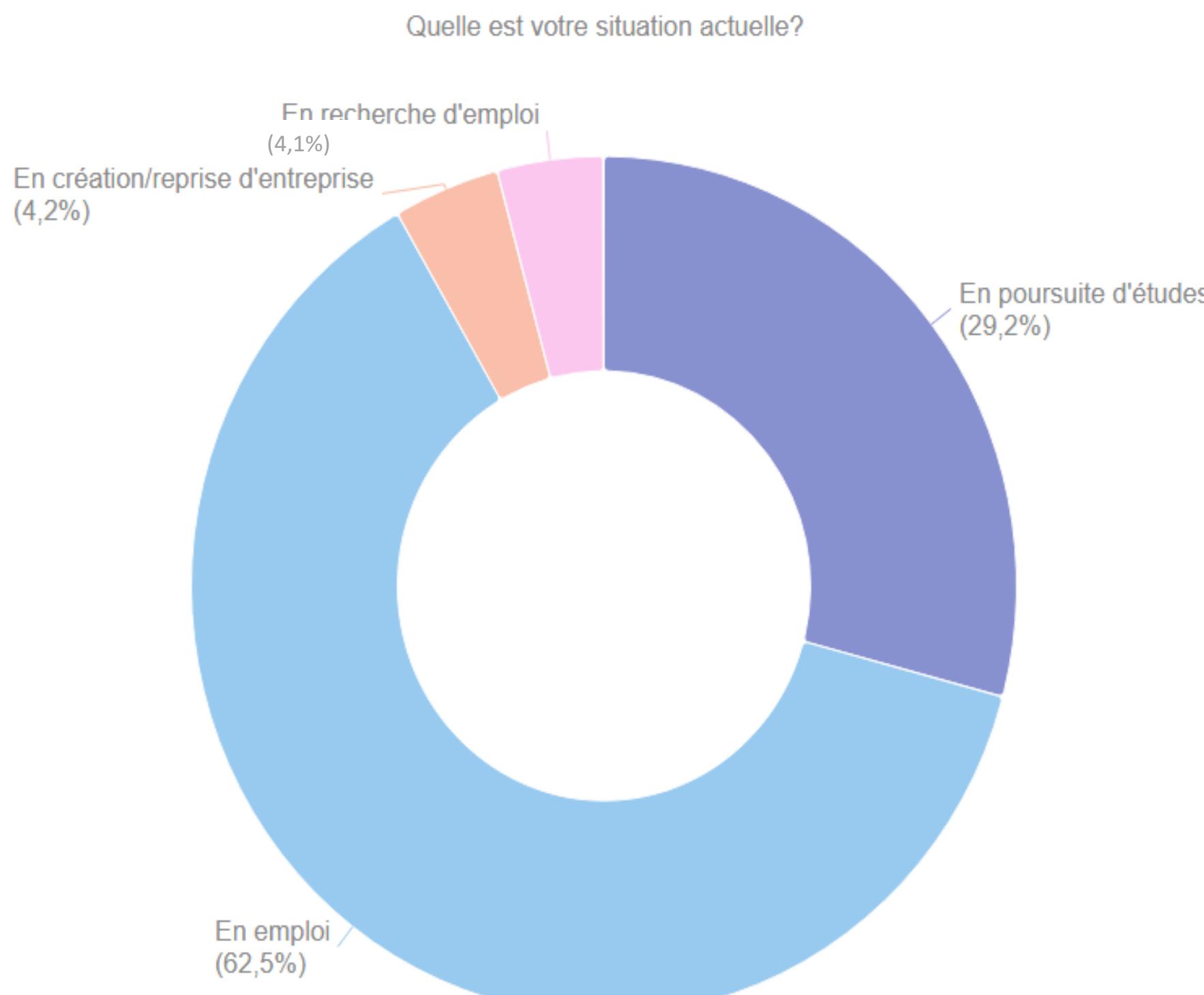
Chambre  
de  
**Métiers**  
et de l'  
**Artisanat**

OCCITANIE

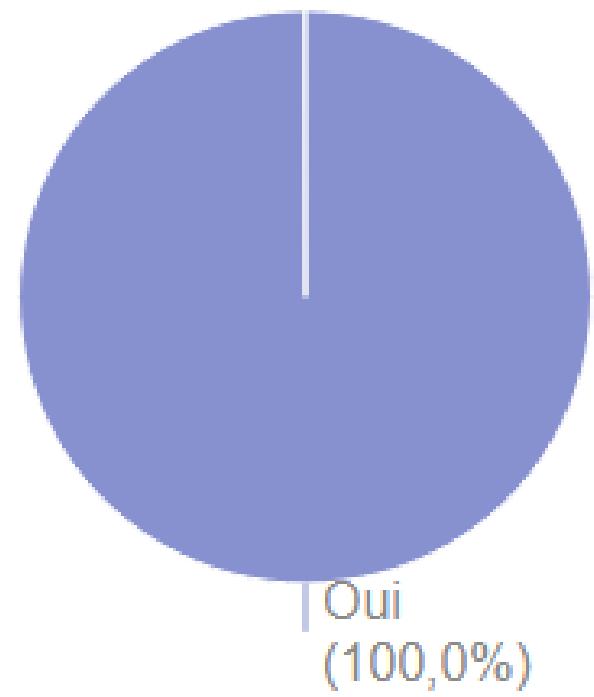
HAUTE-GARONNE

## MÉTIERS DE LA VIANDE

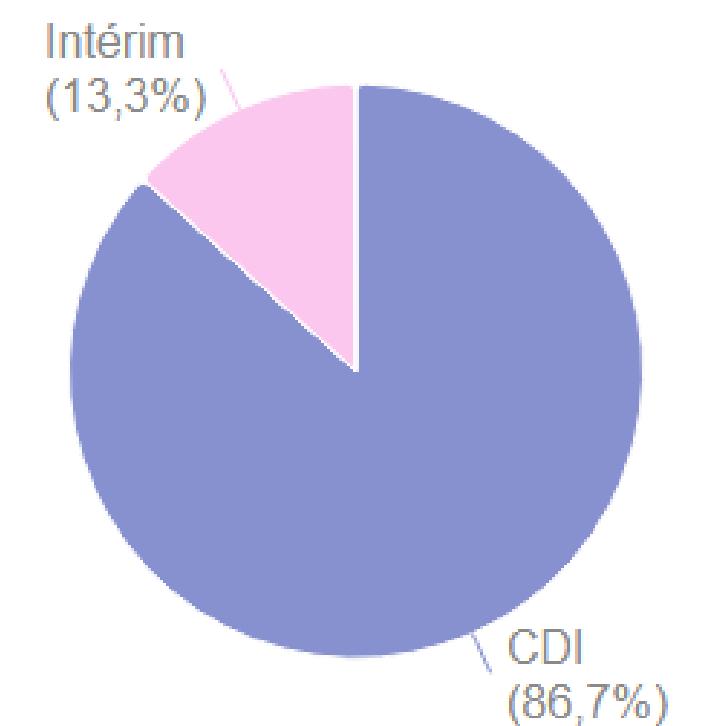
- Nombre d'apprenants contactés : 87
- Nombre de répondants : 24
- Taux de répondants : 27,6 %
- Taux de sorties positives : 95,9 %



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



De quel type de poste s'agit-il?

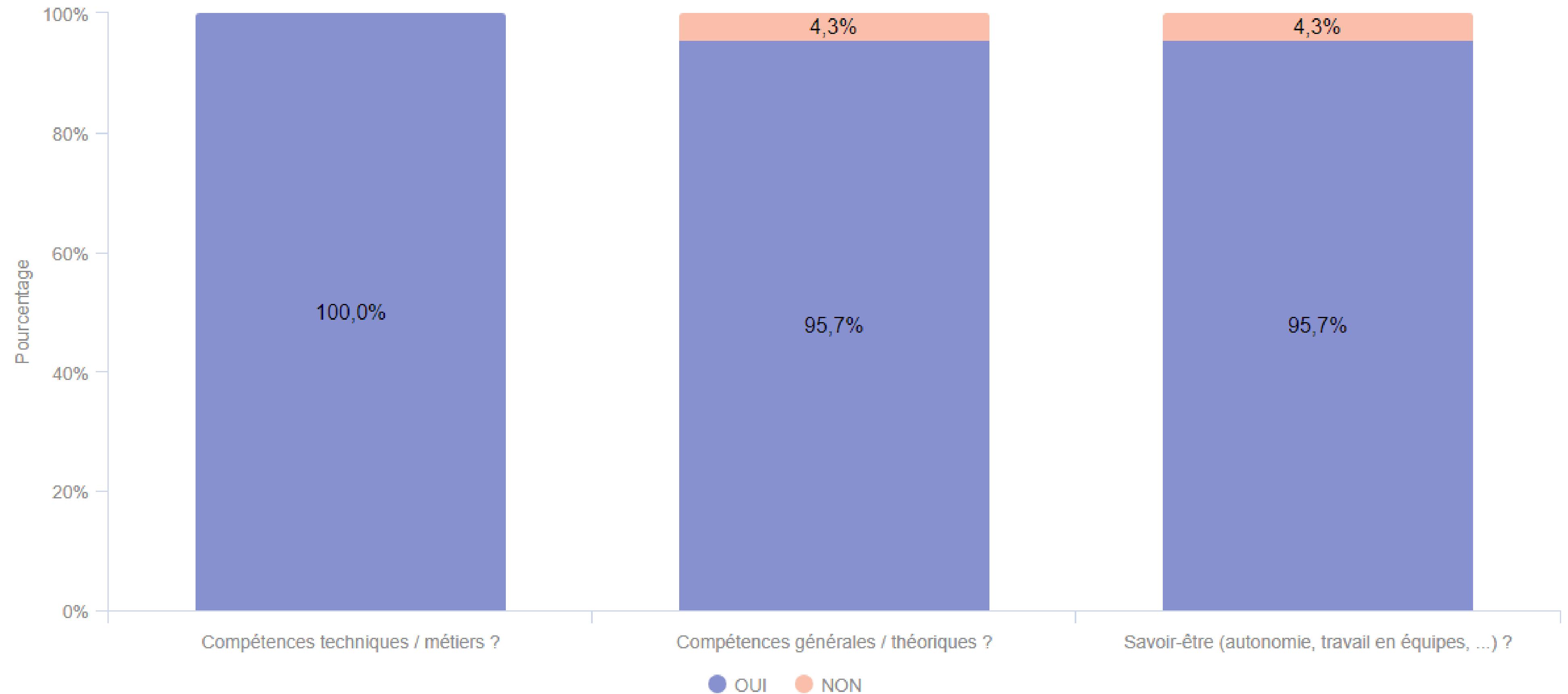


Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation suivie au CFA ?



## MÉTIERS DE LA VIANDE

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



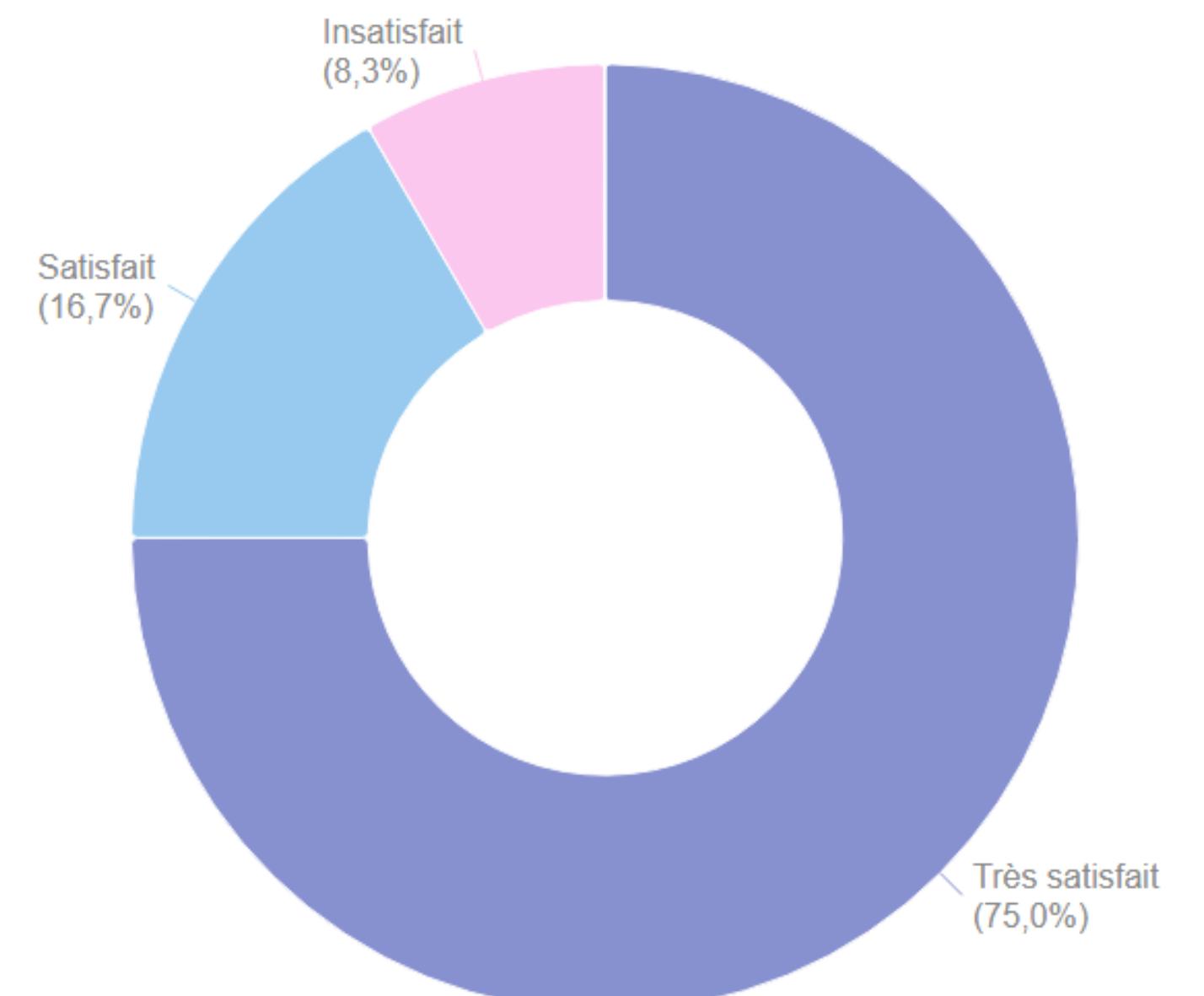
# MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLOMES	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION A FROID DES APPRENTIS (6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION)					TAUX DE SORTIES POSITIVES				MÉTIERS EXERCÉS
		AU 1ER JANVIER 2025	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	51	10	10	6	1	58,8%	100,0%	35,3%	94,1%	Boucher
CAP Charcutier traiteur	2ème année	12									
CS Vente Conseil en boucherie	2ème année	6			1		0,0%		100,0%	100,0%	
BP Boucher	2ème année	18	6	6			100,0%	100,0%	0,0%	100,0%	Boucher
<b>Total Métiers de la Viande</b>	<b>2ème année</b>	<b>87</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>66,7%</b>	<b>100,0%</b>	<b>29,2%</b>	<b>95,9%</b>	

## MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants contactés : 87
- Nombre de répondants : 24
- Taux de répondants : 27,6 %
- **Taux de satisfaction à froid (6 mois après la fin de formation) : 91,7 %**

D'une manière globale et avec du recul, quel est votre niveau de satisfaction relatif à la formation que vous avez suivie au centre de formation ?



## MÉTIERS DE LA VIANDE

“ Merci pour tout ce que vous faites pour moi ”

“ Au top merci les équipes ”

“ Prof au top ”

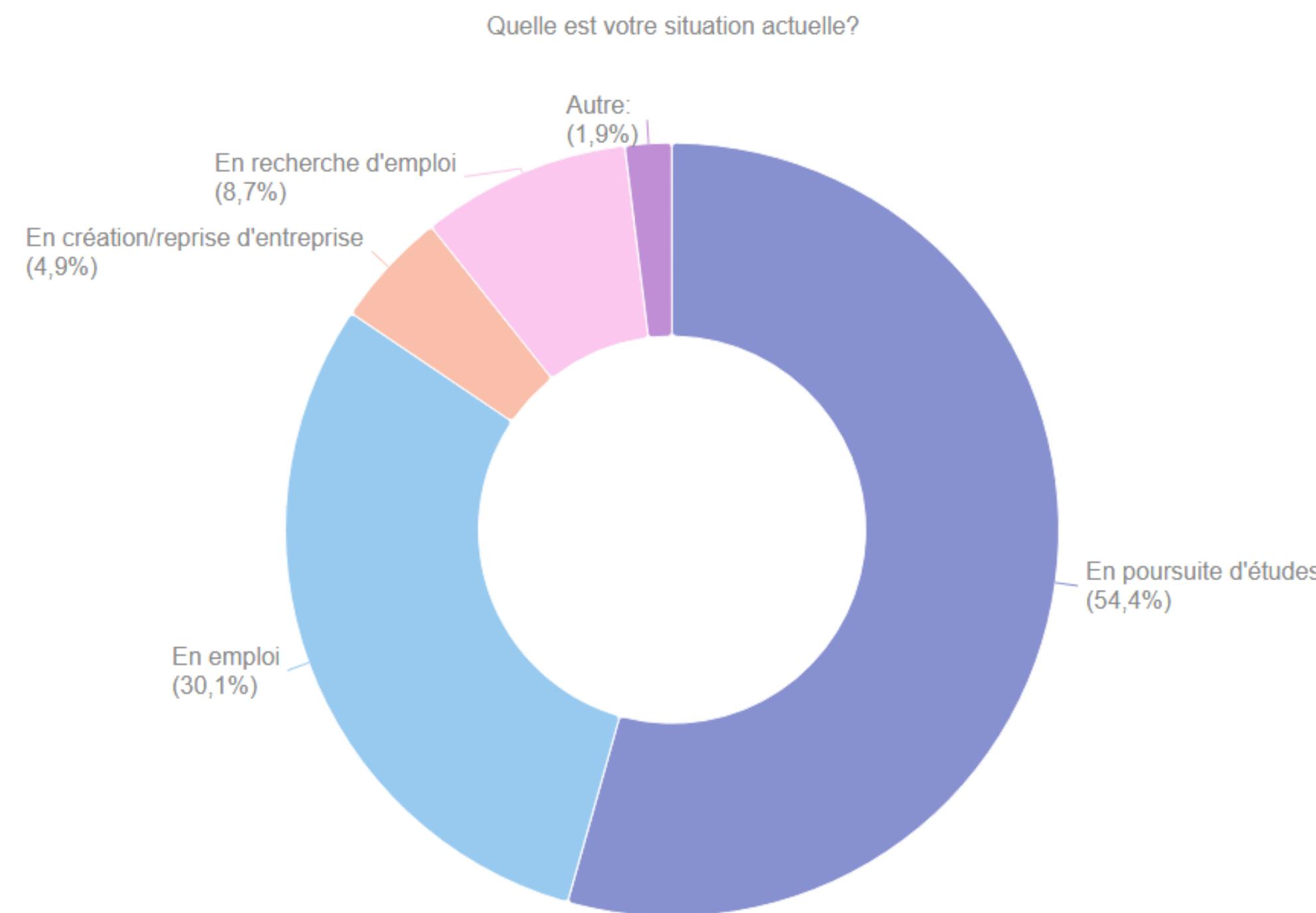
“ Merci pour tout! ”

“ Continuer votre travail 👍 ”

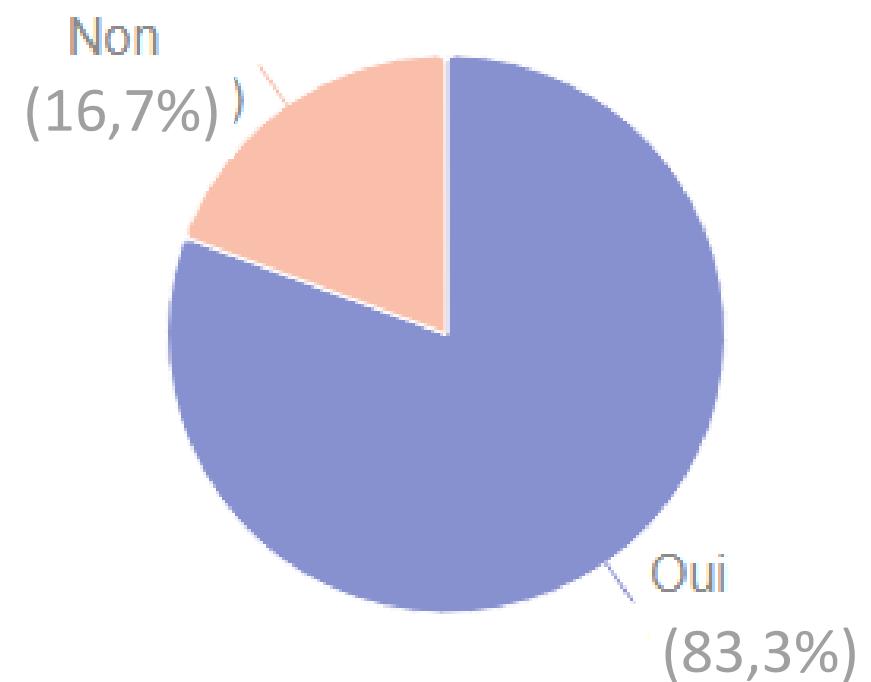
“ En vous remerciant énormément et continuez comme ça vous êtes très bien ”

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

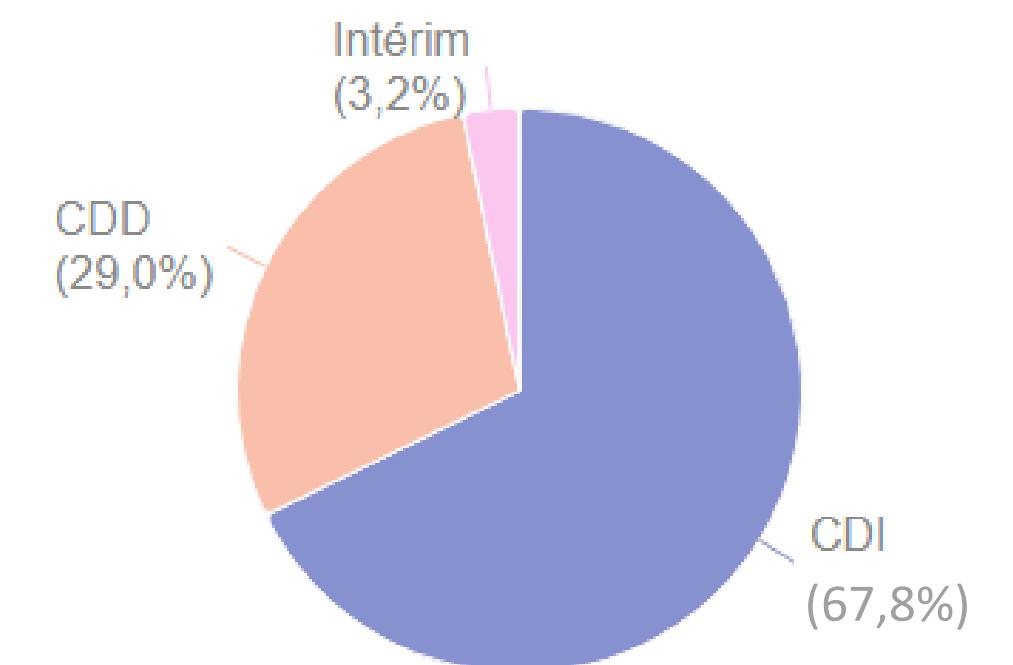
- Nombre d'apprenants contactés : 300
- Nombre de répondants : 103
- Taux de répondants : 34,3 %
- Taux de sorties positives : 89,4 %



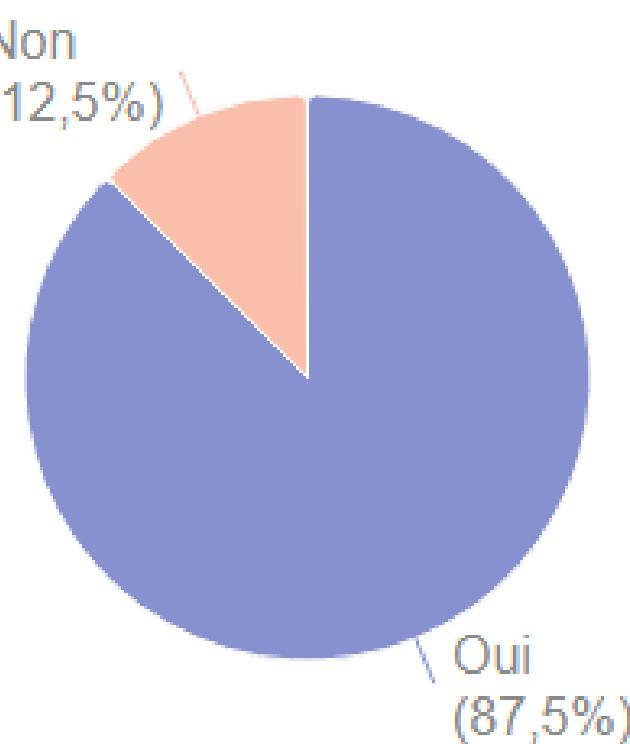
Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation suivie au CFA ?



De quel type de poste s'agit-il?

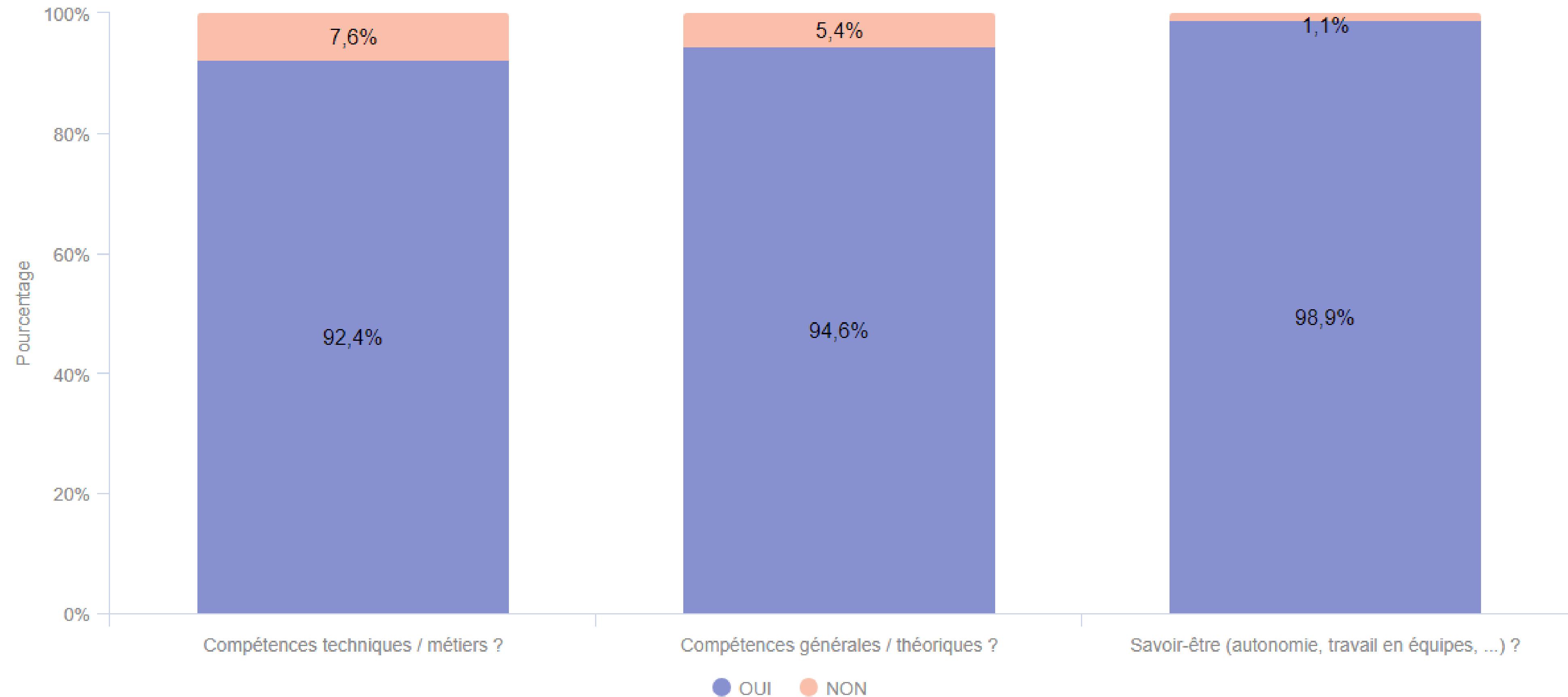


Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation suivie au CFA ?



# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

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



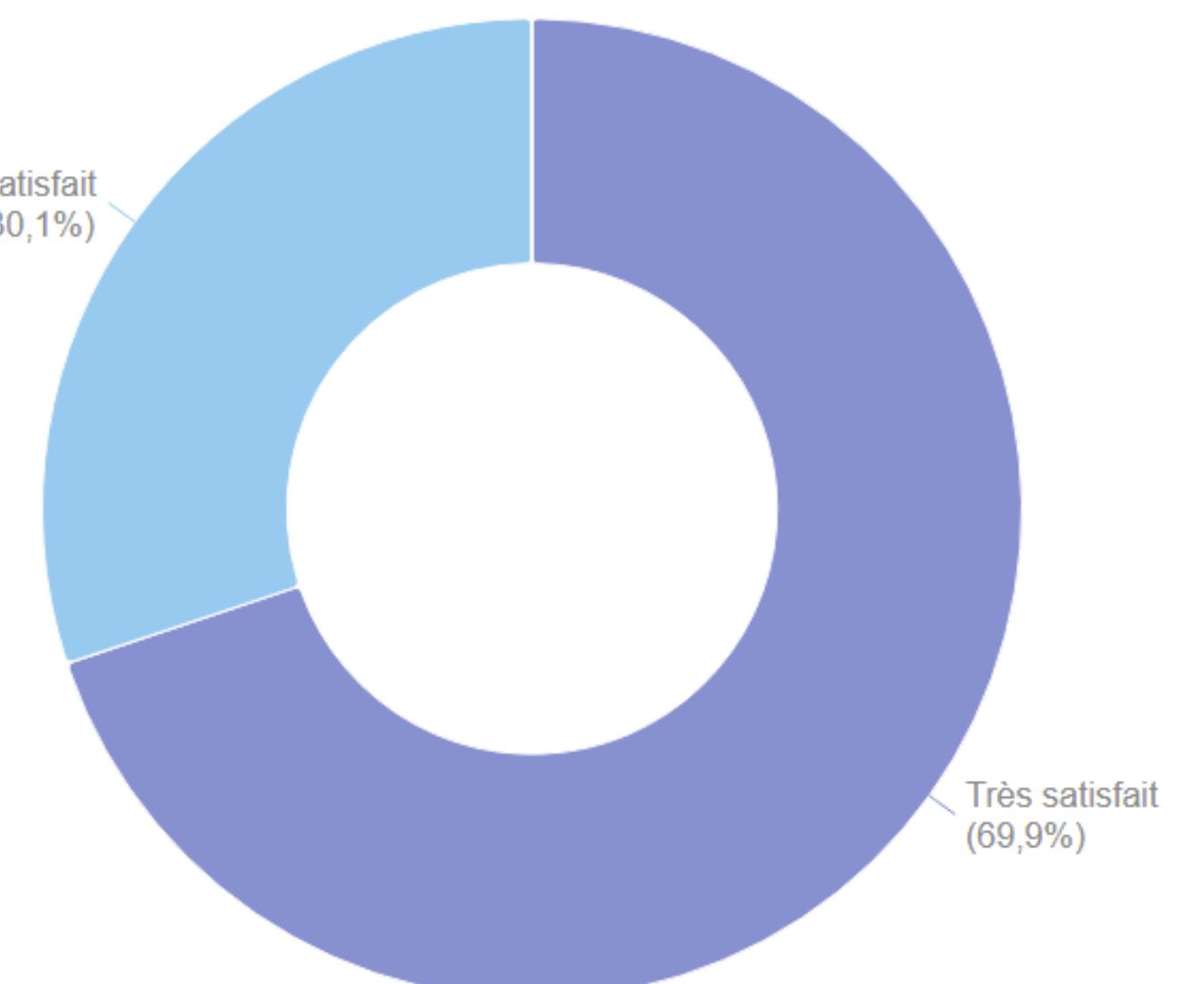
# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLÔMES	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION A FROID DES APPRENTIS (6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION)					TAUX DE SORTIES POSITIVES				MÉTIERS EXERCÉS
		AU 1ER JANVIER 2025	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	50	4	4	12	4	20,0%	100,0%	60,0%	80,0%	Boulanger
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	19	2	2	5		28,6%	100,0%	71,4%	100,0%	Pâtissier
CAP Pâtissier	2ème année	85	10	8	25	4	25,6%	80,0%	64,1%	89,7%	Pâtissier
CS Boulangerie spécialisée	2ème année	15	2	1	4		33,3%	50,0%	66,7%	100,0%	Boulanger, Vendeur
CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie	2ème année	8	1	1	1		50,0%	100,0%	50,0%	100,0%	Pâtissier
CS Pâtisserie de boutique	2ème année	55	6	6	6		50,0%	100,0%	50,0%	100,0%	Pâtissier, Chef Pâtissier
BP Boulanger	2ème année	11			1		0,0%		100,0%	100,0%	
BTM Chocolatier	2ème année	12			1		0,0%		100,0%	100,0%	
BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	2ème année	32	11	8	1	3	73,3%	72,7%	6,7%	80,0%	Pâtissier, Cariste, Gestionnaire des stocks
BM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur	2ème année	1									
Dispositif TEPE CEMA	2ème année	12									
Total Métiers de la Boulangerie et Pâtisserie	2ème année	300	36	30	56	11	35,0%	83,3%	54,4%	89,4%	

## MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- Nombre d'apprenants contactés : 300
- Nombre de répondants : 103
- Taux de répondants : 34,3 %
- **Taux de satisfaction à froid (6 mois après la fin de formation) : 100 %**

D'une manière globale et avec du recul, quel est votre niveau de satisfaction relatif à la formation que vous avez suivie au centre de formation ?



## MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

“ Merci de me donner la bonne opportunité. ”

“ Le centre de formation de Muret est génial ! Les professeurs sont des professionnels sur tous les points, je recommande vivement d'exercer son apprentissage ici. ”

“ Il y a un très bon encadrement. ”

“ PARFAIT 🔥 ”

“ Merci ”

“ c'était super !!!! ”

“ Très bonne équipe ”



## SATISFACTION DES ENTREPRISES



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

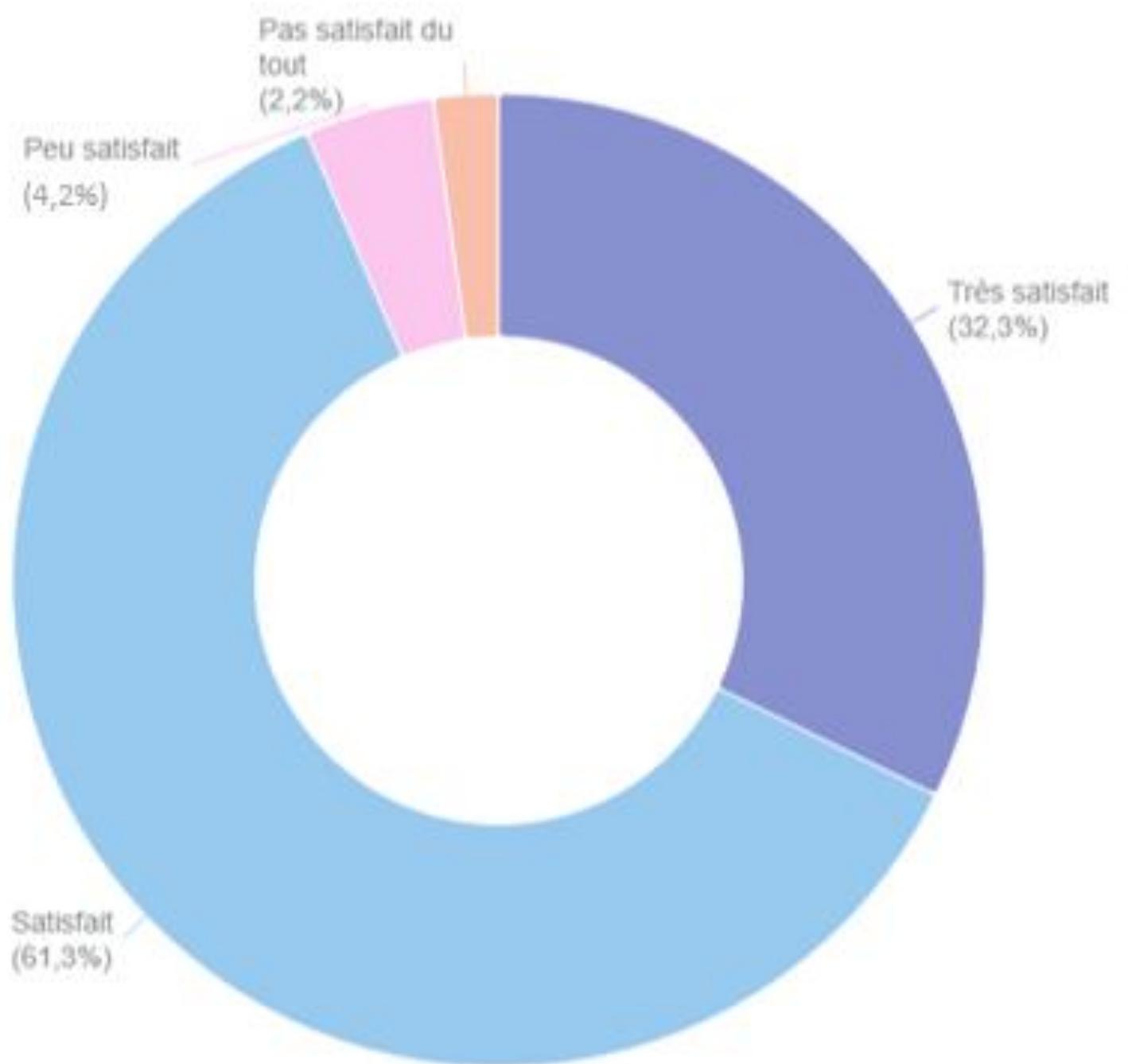
OCCITANIE

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

DIPLÔMES	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS AU 1ER JANVIER 2025	ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES			SATISFACTION DES ENTREPRISES			
			TRES SATISFAITES	SATISFAITES	INSATISFAITES	TAUX DE RÉPONSE	TAUX DE SATISFACTION		
CAP Boucher	1ère année	35	5	14,3%	100%	19,6%	90,0%		
	2ème année	51							
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 AU 1ER JANVIER 2025	ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES			SATISFACTION DES ENTREPRISES	
			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
<b>Nombre d'apprenants au 1er janvier</b>	<b>133</b>	<b>168</b>	<b>157</b>	<b>143</b>	<b>138</b>
<b>Nombre d'apprenants en situation de handicap</b>	<b>19</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>31</b>	<b>31</b>
<b>Taux de présentation aux examens</b>	<b>86,7%</b>	<b>82,1%</b>	<b>86,2%</b>	<b>76,3%</b>	<b>87,4%</b>
<b>Taux de réussite aux examens</b>	<b>83,3%</b>	<b>64,1%</b>	<b>85,2%</b>	<b>78,9%</b>	<b>69,7%</b>
<b>Taux de ruptures de contrats</b>	<b>6,8%</b>	<b>6,0%</b>	<b>8,9%</b>	<b>11,2%</b>	<b>6,5%</b>
<b>Taux de satisfaction à chaud Entreprises</b>	<b>100,0%</b>	<b>75,0%</b>	<b>77,8%</b>	<b>88,9%</b>	<b>94,7%</b>
<b>Taux de satisfaction à chaud Apprenants</b>	<b>80,8%</b>	<b>68,8%</b>	<b>75,9%</b>	<b>80,6%</b>	<b>79,5%</b>
<b>Taux de satisfaction à froid Apprenants</b>			<b>91,6%</b>	<b>100%</b>	<b>92%</b>
<b>Taux de sorties positives =</b>	<b>95,5%</b>	<b>80,6%</b>	<b>100,0%</b>	<b>92,3%</b>	<b>95,9%</b>
Taux d'insertion professionnelle	77,3%	45,1%	50,0%	30,8%	66,7%
+ Taux de poursuite d'études	18,2%	35,5%	50,0%	61,5%	29,2%

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025
Nombre d'apprentis au 1er janvier	488	534	540	447	464
Nombre d'apprentis 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%	100%
Taux de sorties positives	92,0%	90,8%	85,7%	92,5%	89,4%
Taux d'insertion professionnelle	32,2%	35,0%	38,8%	41,6%	35,0%
+ Taux de poursuite d'études	59,8%	55,8%	46,9%	50,9%	54,4%



Merci pour votre lecture !



Chambre  
de  
**Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
**OCCITANIE**  
HAUTE-GARONNE