

# INDICATEURS PÔLE ALIMENTATION

SESSION 2024 - 2025

CMA FORMATION



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

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

Version 3 MAJ 09/01/2026

# 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                       |

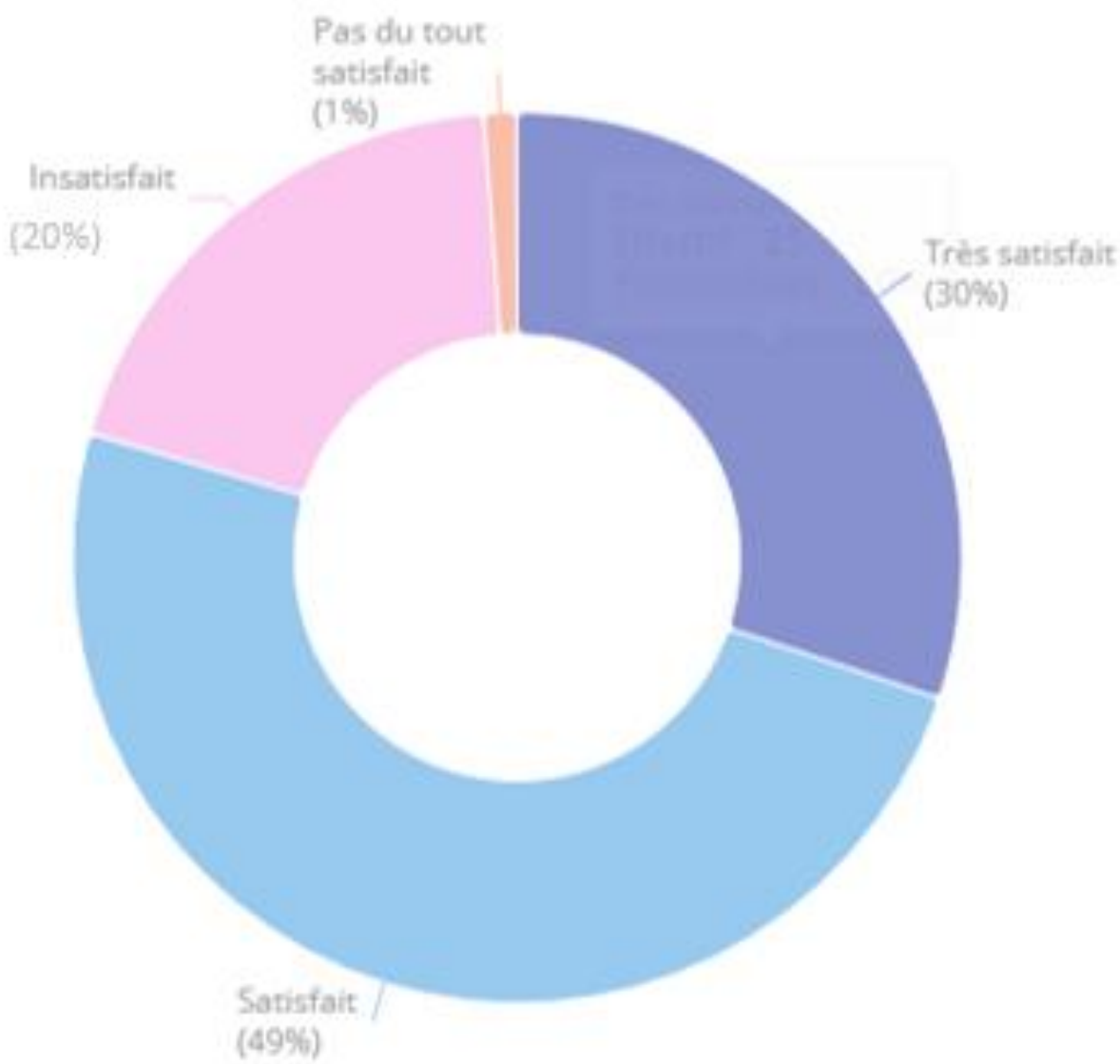


# SATISFACTION A CHAUD DES APPRENANTS



# MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants au 1<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 %



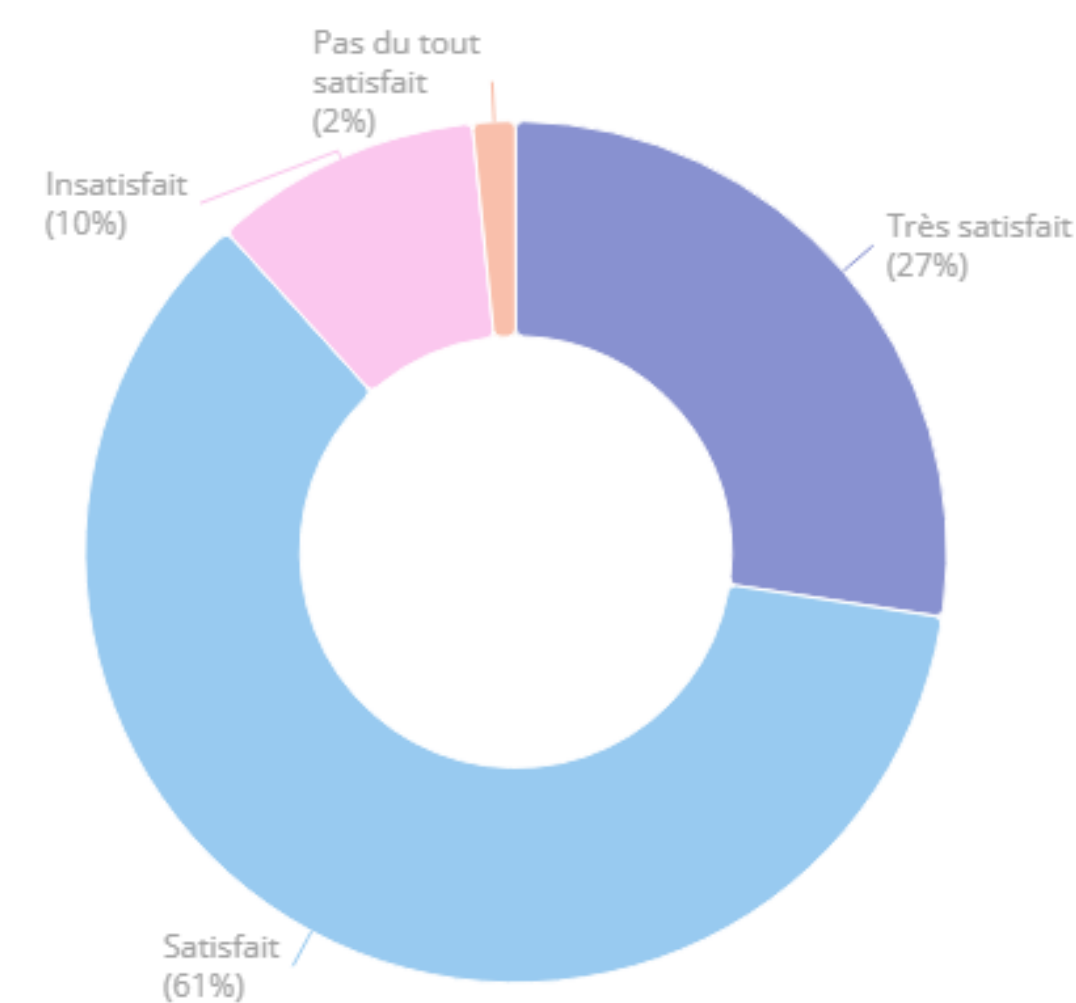
| MÉTIERS DE LA VIANDE                    | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 | 2024/2025 |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Taux de satisfaction à chaud Apprenants | 80,8%     | 68,8%     | 75,9%     | 80,6%     | 79,5%     |

PAR DIPLÔMES

| 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<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%                             | 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

| 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%                            | 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<br>D'APPRENTIS  | RÉSULTATS AUX EXAMENS  |                     | EXAMENS                                |                                 |
|---|------------|------------------------|------------------------|---------------------|--|---------------------------------|
|   |            | AU 1ER JANVIER<br>2025 | PRÉSENTS A<br>L'EXAMEN | RECUS A<br>L'EXAMEN | TAUX DE<br>PRÉSENTATION<br>AUX EXAMENS | TAUX DE RÉUSSITE<br>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

| 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%                |

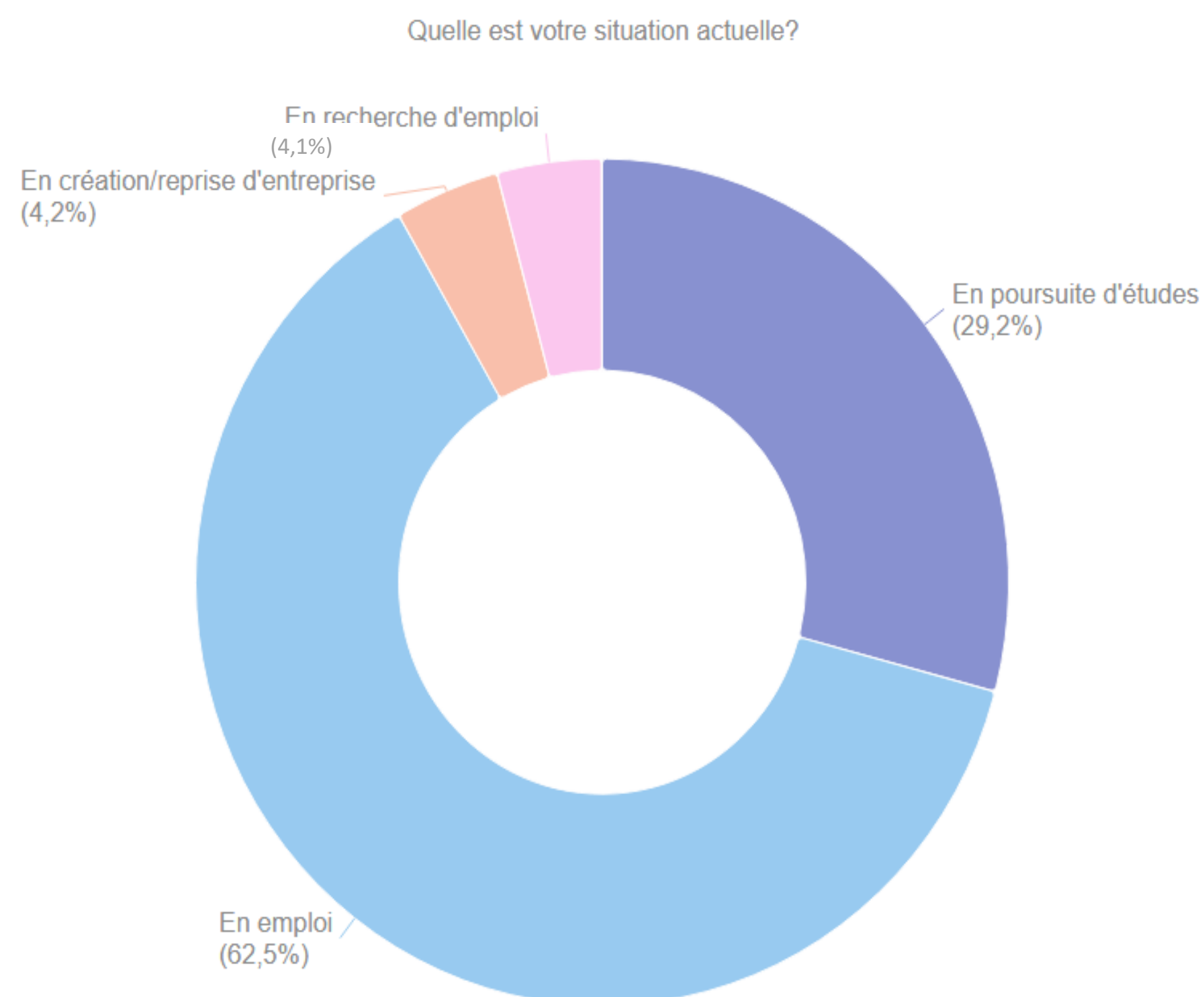


# INSERTION PROFESSIONNELLE APPRENANTS



## MÉTIERS DE LA VIANDE

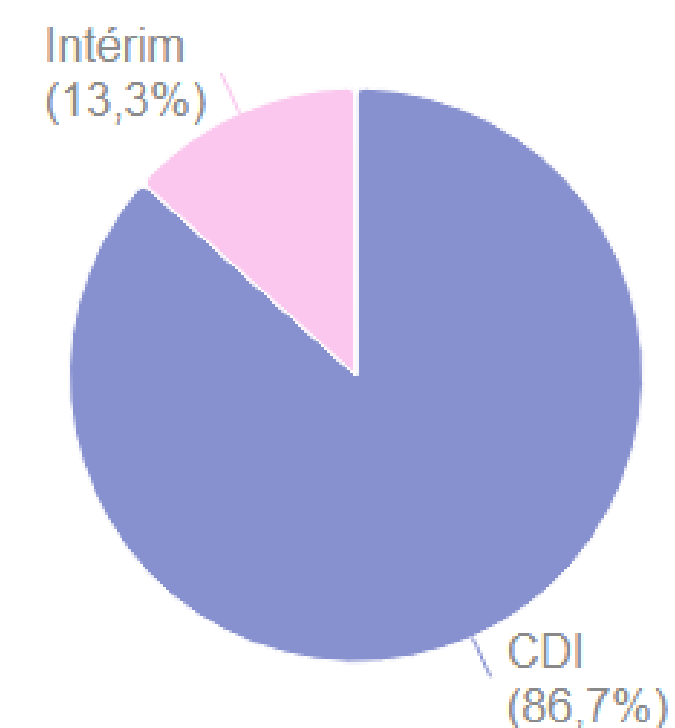
- Nombre d'apprenants contactés : 87
- Nombre de répondants : 24
- Taux de répondants : 27,6 %
- Taux de sorties positives : 95,9 %



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?



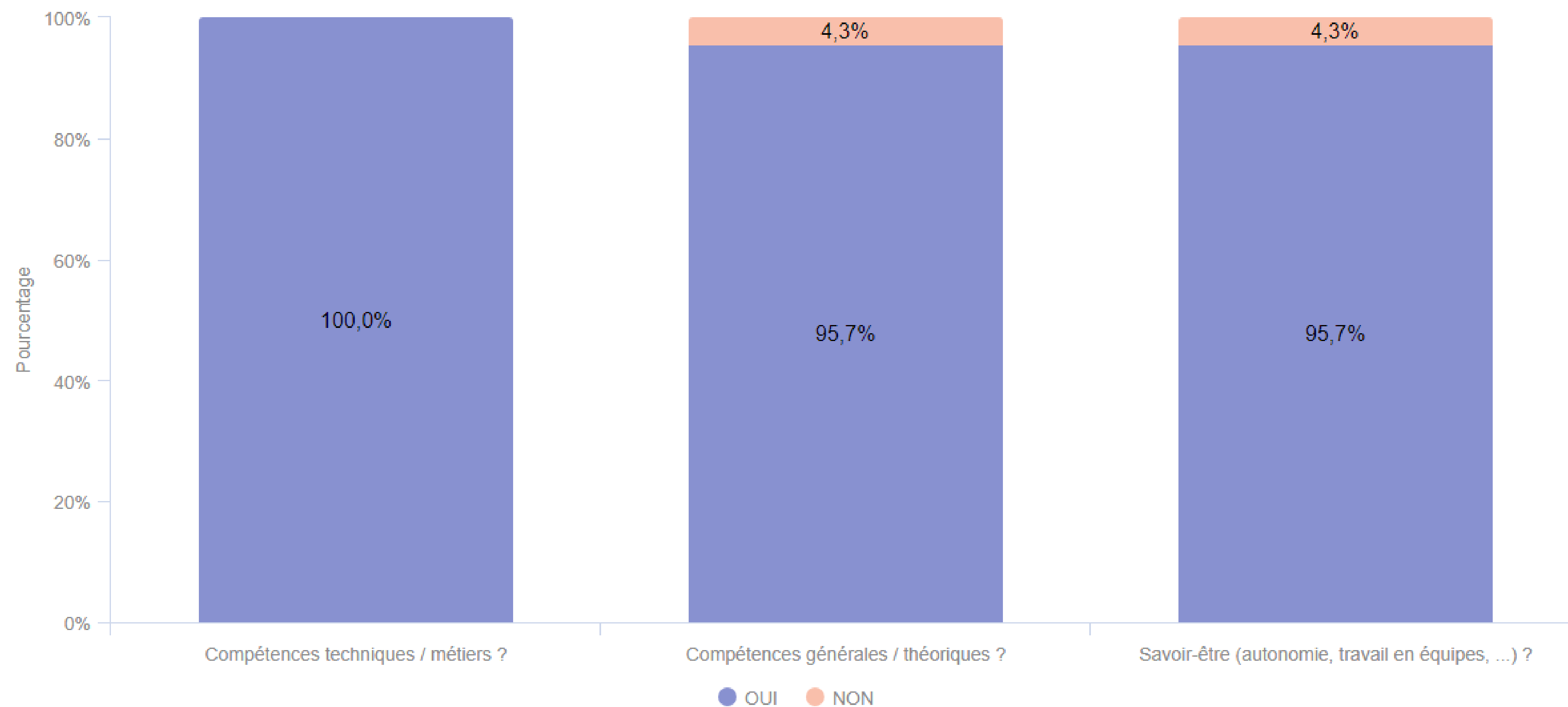
Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation suivie au CFA ?





## MÉTIERS DE LA VIANDE

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



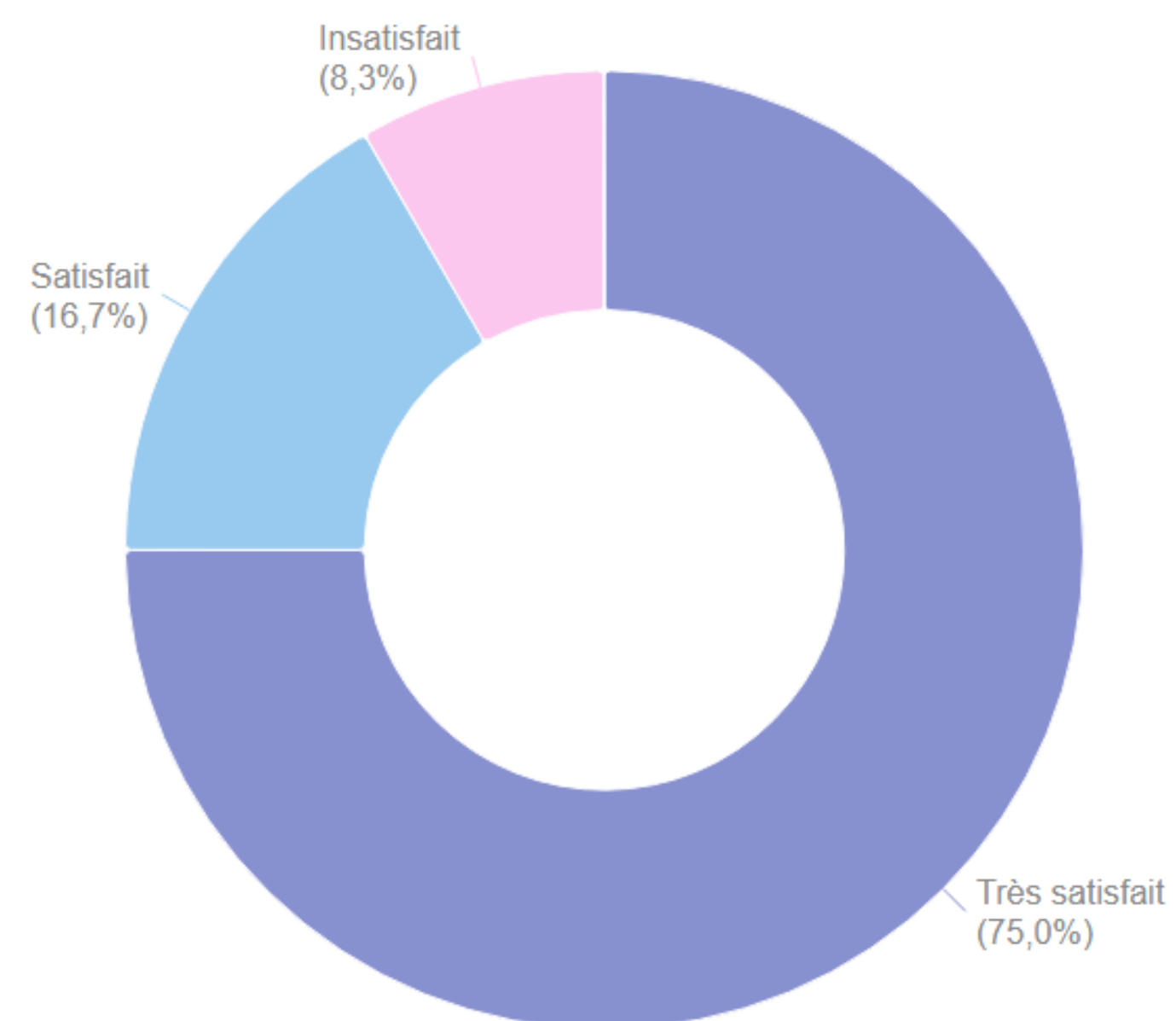
MÉTIERS DE LA VIANDE

| DIPLÔMES                      | ANNÉE      | NOMBRE D'APPRENTIS  | 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         |
| Total Métiers de la Viande    | 2ème année | 87                  | 16  | 16  | 7  | 1   | 66,7%                      | 100,0%   | 29,2%                                  | 95,9%                     |                 |

## 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 ”

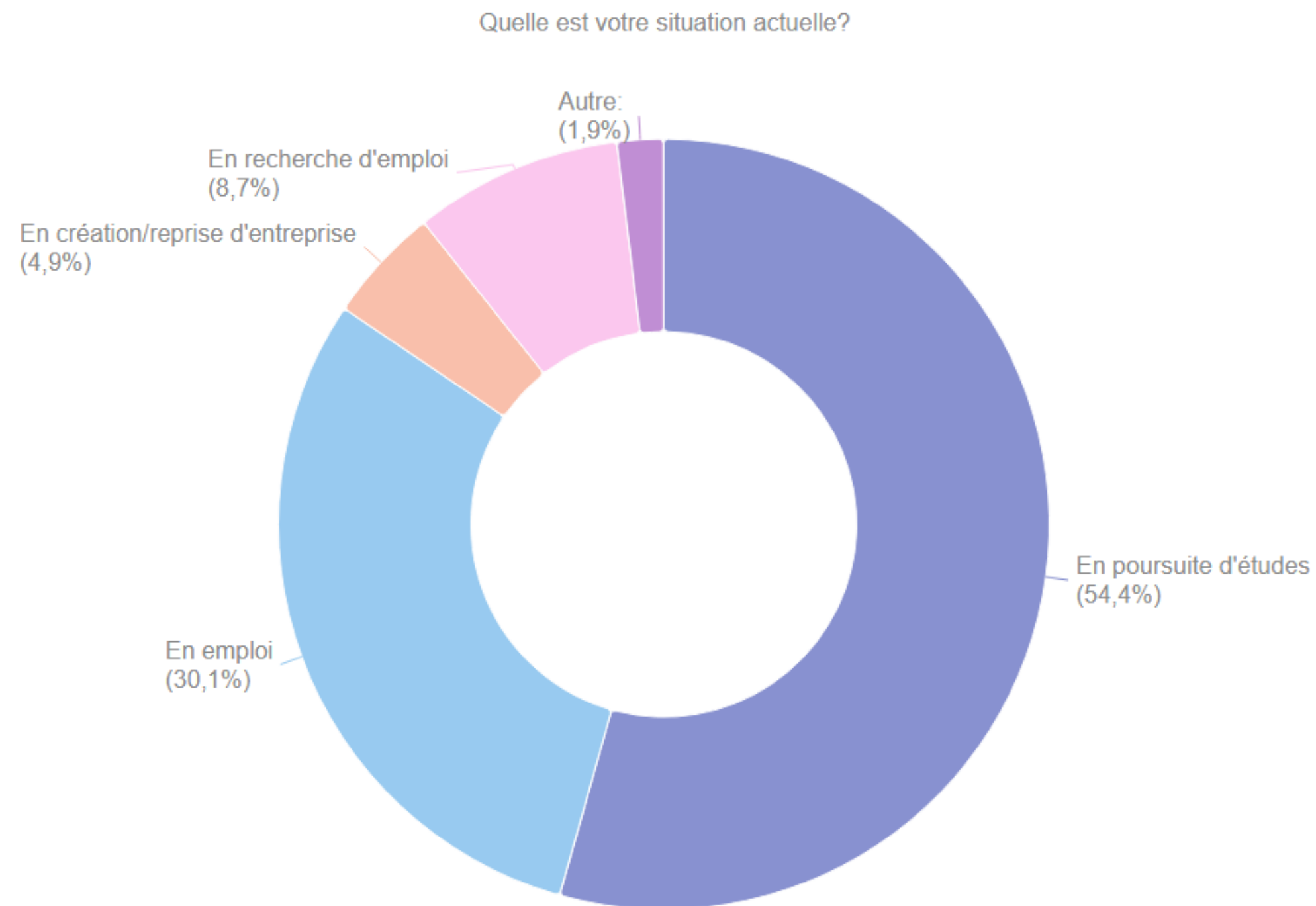
“ Merci pour tout! ”

“ Continuer votre travail 👍 ”

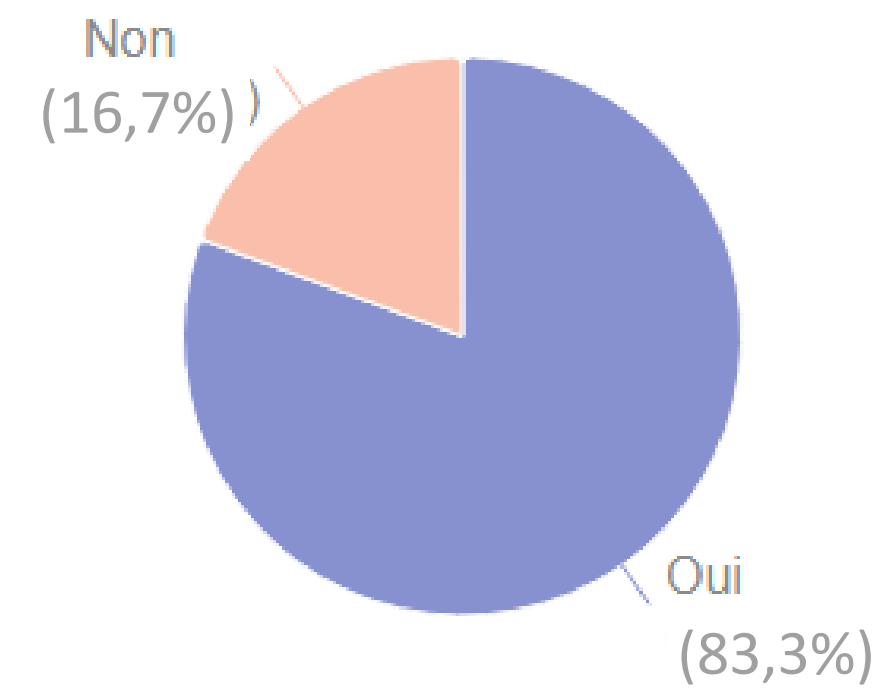
“ En vous remerciant énormément et continuez comme ça vous êtes très bien ”

# MÉTIER DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

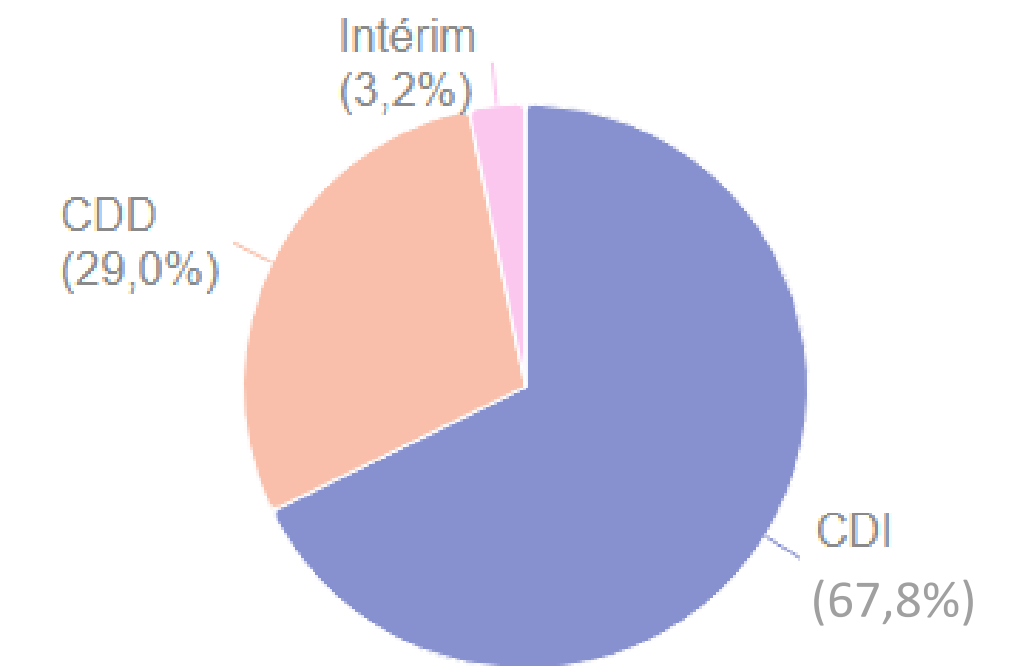
- Nombre d'apprenants contactés : 300
- Nombre de répondants : 103
- Taux de répondants : 34,3 %
- Taux de sorties positives : 89,4 %



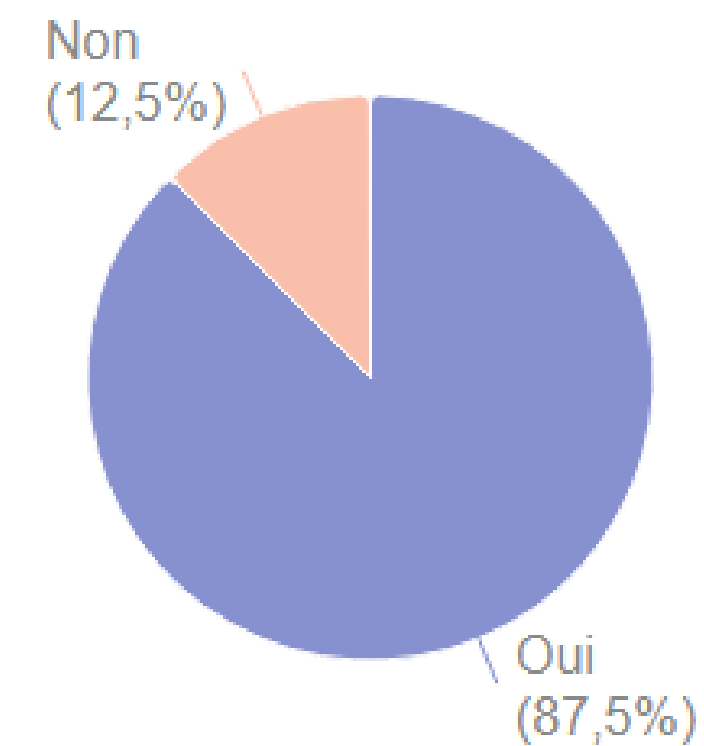
Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation suivie au CFA ?



De quel type de poste s'agit-il?

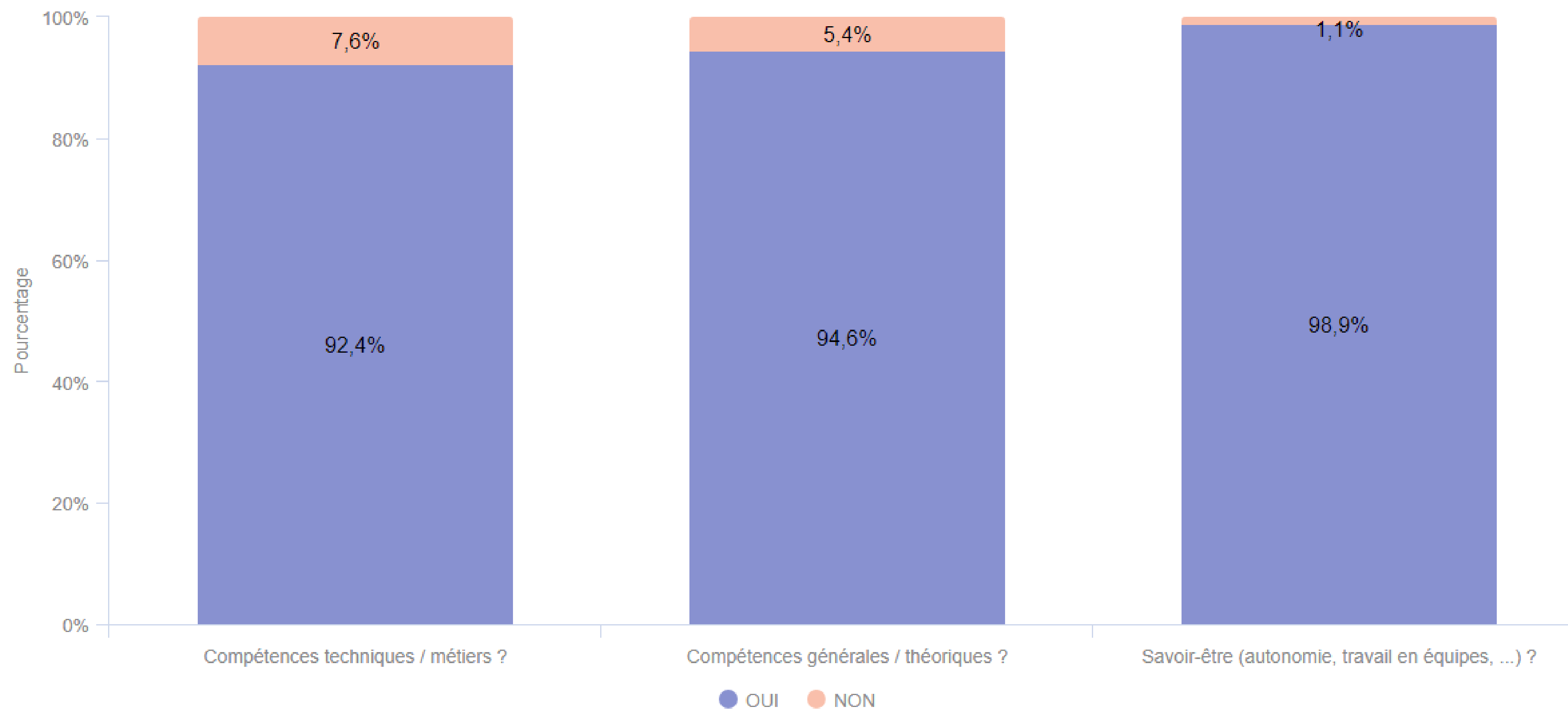


Cette formation est-elle dans le même métier que votre formation suivie au CFA ?



# 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

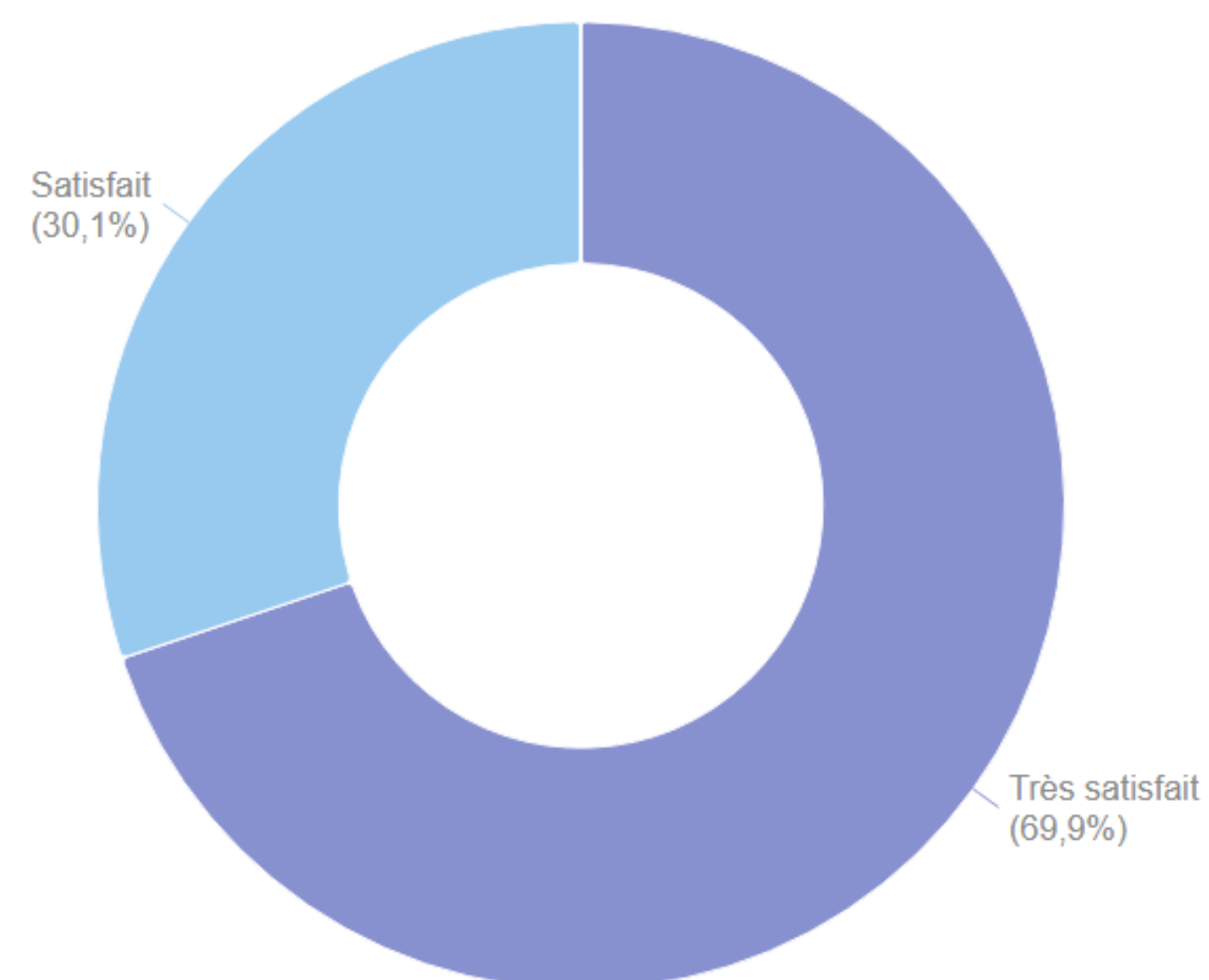
| DIPLOMES  | ANNÉE      | NOMBRE D'APPRENTIS  | ENQUÊTES DE SATISFACTION A FROID DES APPRENTIS (6 MOIS APRES LA FIN DE FORMATION) |   |  |   | TAUX DE SORTIES POSITIVES  |  |  |                           | MÉTIERS EXERCÉS                             |
|---|------------|---------------------|---|---|--|---|----------------------------|--|--|---------------------------|---|
|   |            | 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%                     | Boulangier                                  |
| 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%                    | Boulangier, 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 un tres bon encadrement. ”

“ PARFAIT 👍 ”

“ Merci ”

“ c'était super !!!! ”

“ Très bonne équipe ”



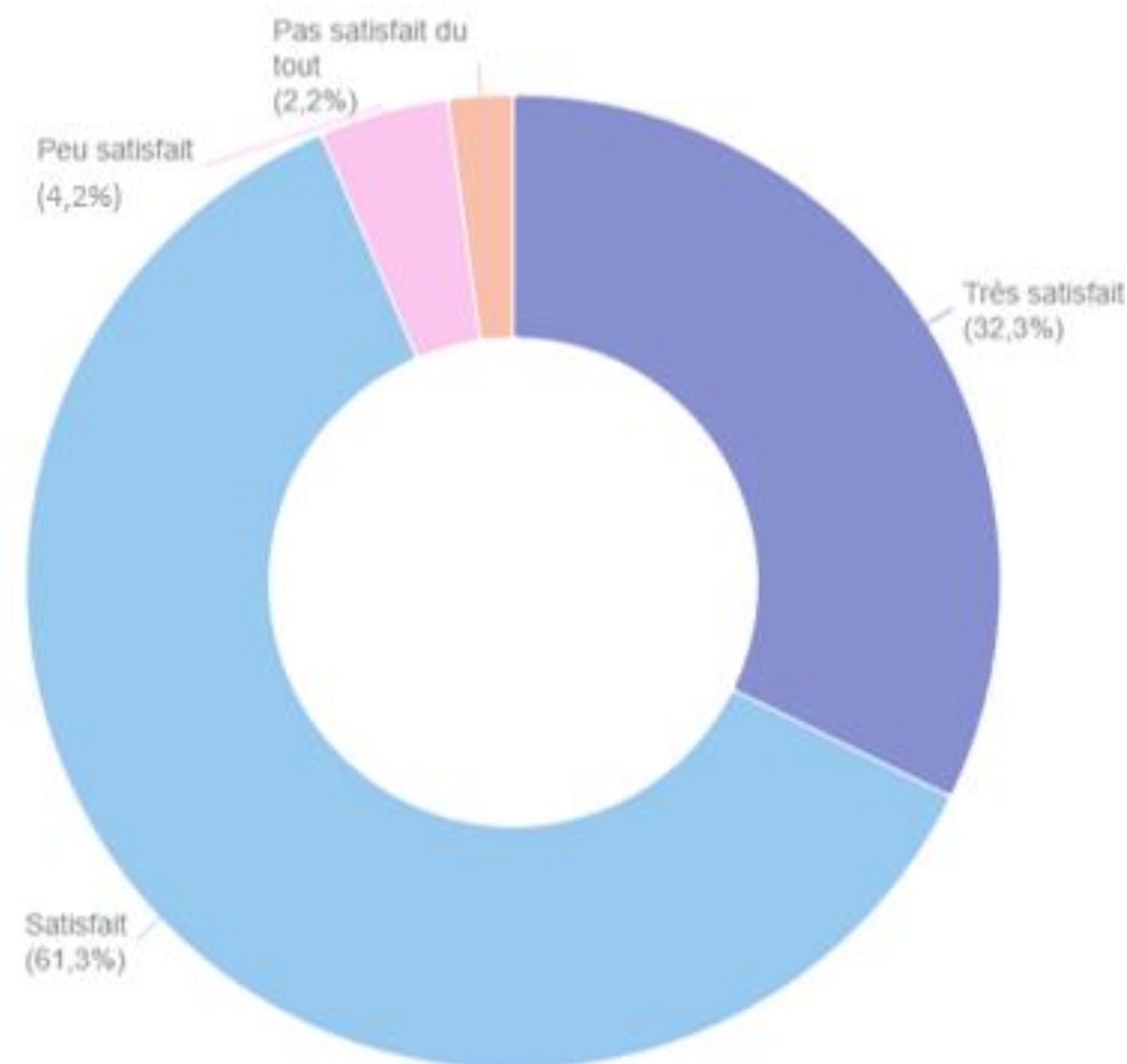
# SATISFACTION DES ENTREPRISES



## 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%      | 92%       |
| Taux de sorties positives =                  | 95,5%     | 80,6%     | 100,0%    | 92,3%     | 95,9%     |
| 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'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%     | 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 !