

PÔLE ALIMENTATION

SESSION 2022 - 2023



OCCITANIE
HAUTE-GARONNE

I MÉTIERS DE LA VIANDE



OCCITANIE
HAUTE-GARONNE

DONNÉES RÉCAPITULATIVES 2022 - 2023

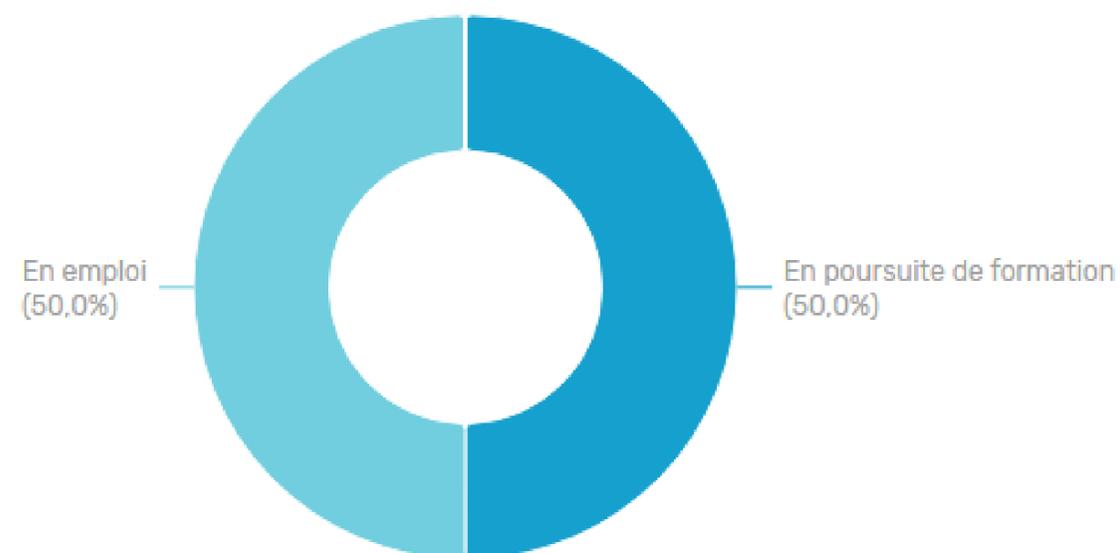
► Métiers de la Viande :

- Nombre d'apprentis au 1^{er} janvier 2023 : 157
- Nombre d'apprentis en situation de handicap : 17
- Taux de présentation aux examens : 86,2 %
- Taux de réussite aux examens : 85,2 %
- Taux de ruptures de contrats : 8,9 %
- Taux de satisfaction à chaud apprentis : 75,9 %
- Taux de satisfaction à chaud entreprises : 77,8 %

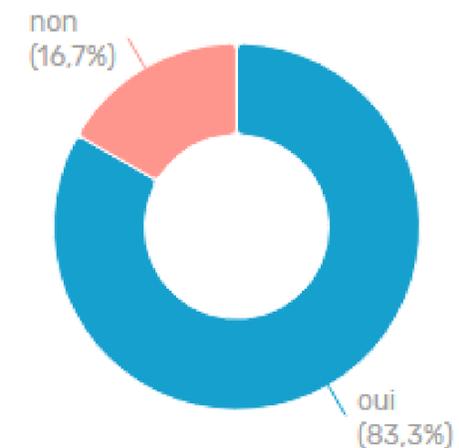
INSERTION PROFESSIONNELLE

- 12 répondants
- Taux de sorties positives : 100 %

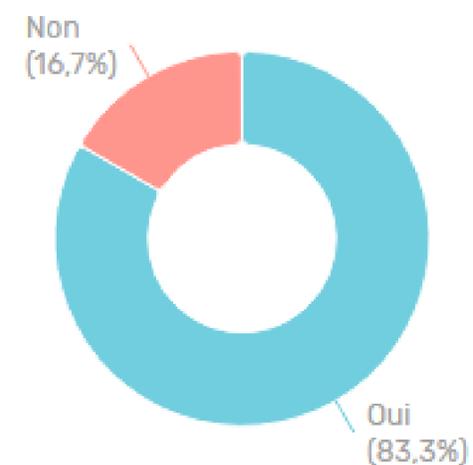
Quelle est votre situation actuelle?



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



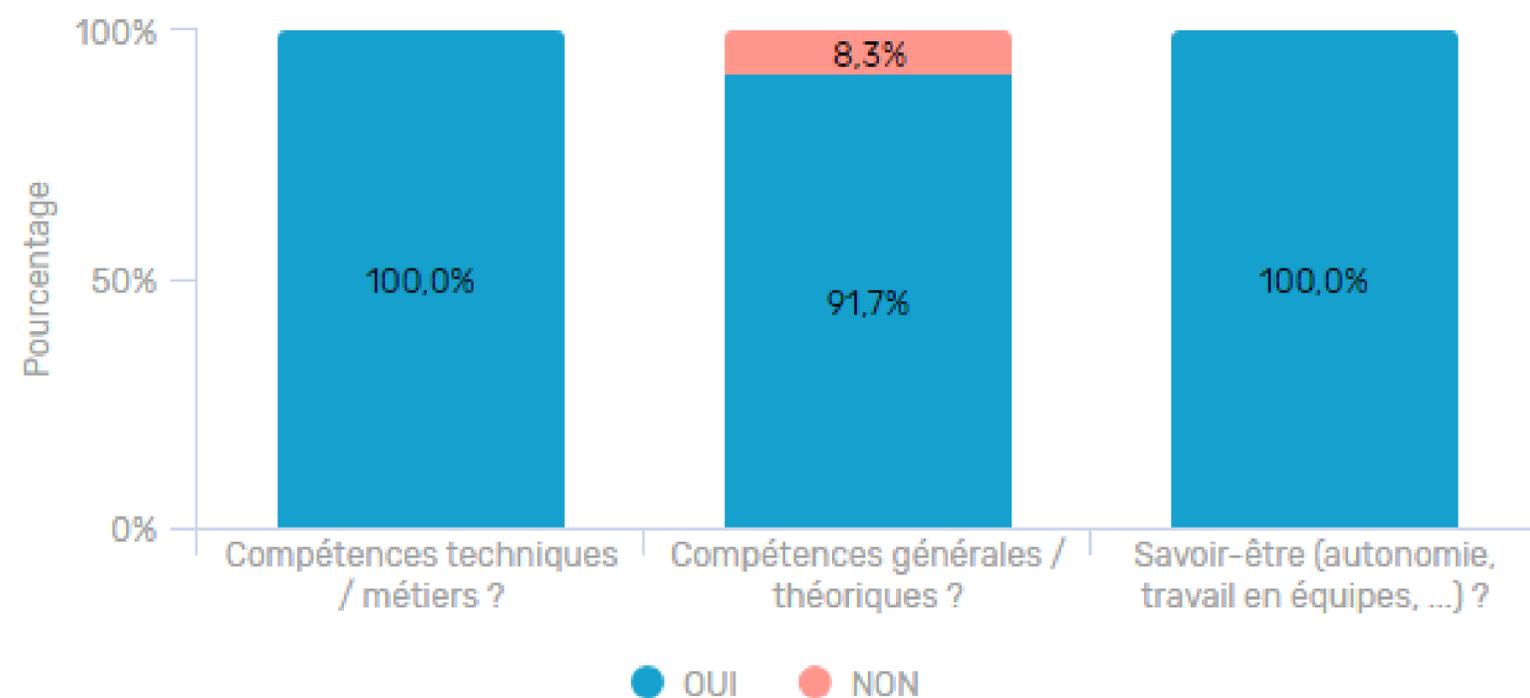
Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation ?



INSERTION PROFESSIONNELLE

➤ 12 répondants

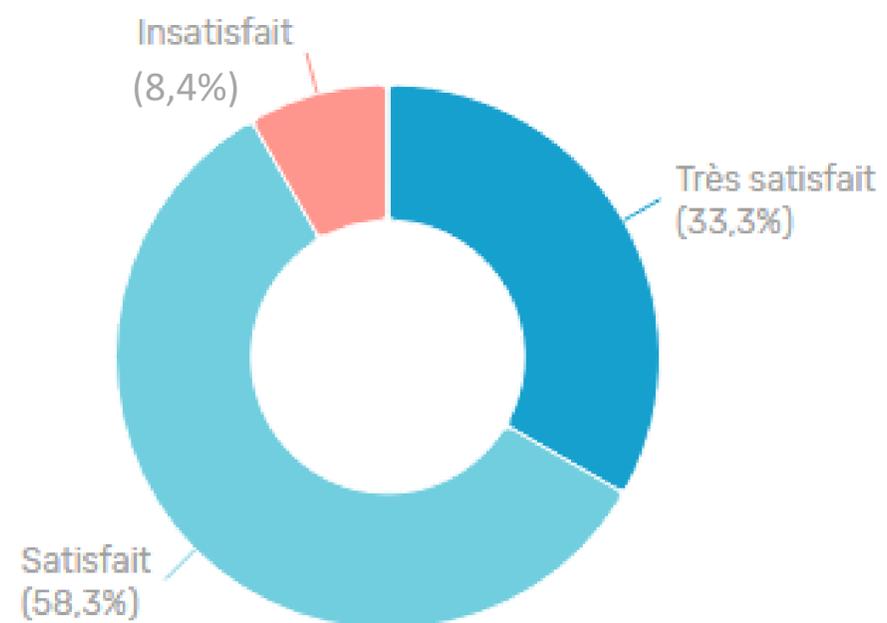
Utilisez-vous les compétences acquises pendant votre formation dans votre emploi actuel/votre nouvelle formation ?



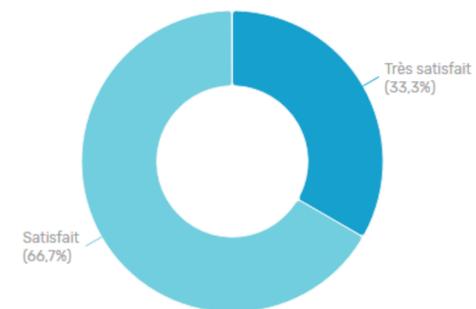
SATISFACTION A FROID

- 12 répondants
- Taux de satisfaction à froid : 91,6 %

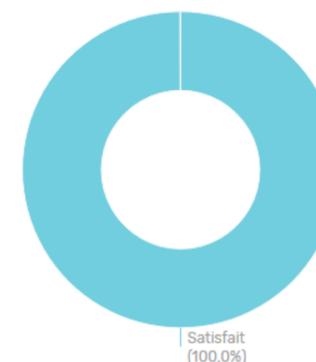
D'une manière globale et avec du recul, quel est votre niveau de satisfaction relatif à la formation que vous avez suivie au centre de formation ?



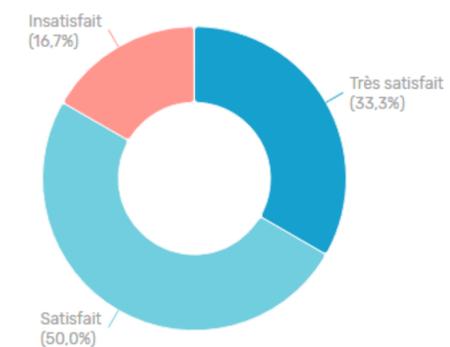
CAP



MC



BP



ÉVOLUTION DES INDICATEURS

MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprentis au 1er janvier	133	168	157	142
Nombre d'apprentis en situation de handicap	19	25	17	31
Taux de présentation aux examens	86,7%	82,1%	86,2%	
Taux de réussite aux examens	83,3%	64,1%	85,2%	
Taux de ruptures de contrats	6,8%	6,0%	8,9%	
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	100,0%	75,0%	77,8%	
Taux de satisfaction à chaud Apprentis	80,8%	68,8%	75,9%	78,5% (au 26/03/24)
Taux de satisfaction à froid Apprentis			91,6%	
Taux de sorties positives	95,5%	80,6%	100,0%	

DONNÉES DÉTAILLÉES

 Année Scolaire 2022/2023 Centre de Formation d'Apprentis de Muret (ESM)	Nb apprentis au 1er janvier	Nb apprentis en mobilité européenne	Nb apprentis en situation d'handicap	Nb de rupture	Examen		Enquête sur situation 6 mois après la fin du contrat				Enquête annuelle de satisfaction apprenti				Enquête annuelle de satisfaction entreprise				
					Nb présents à l'examen	Nb de reçus	Nb en emploi	Nb en poursuite formation	Nb autres situation	Nb pas de réponse	Nb très satisfait	Nb satisfait	Nb autres réponses	Nb pas de réponse	Nb très satisfait	Nb satisfait	Nb autres réponses	Nb pas de réponse	
CAP Boucher	1ère année	42		10	6								8	7	27	4	10	2	
	2ème année	64		13	4	59	49	4	2				50	10	4				
CAP Charcutier Traiteur	1ère année														0				
	2ème année	11		2		9	8						3	2	6	1	1		
MC Employé traiteur	1ère année														0				
	2ème année	5				4	4		1						5	2		2	
CTM Préparateur vendeur en boucherie ou charcuterie	1ère année														0				
	2ème année														0				
CTM Préparateur vendeur spécialisé charcuterie-traiteur	1ère année														0				
	2ème année														0				
BP Boucher	1ère année	21			3								13		8				
	2ème année	14		2	1	9	8	2	3				7	7	0	2	1		
BP Charcutier-Traiteur	1ère année														0				
	2ème année														0				
Baccalauréat professionnel Boucher Charcutier Traiteur	1ère année														0				
	2ème année														0				
Brevet de Maîtrise TOR	1ère année														0				
	2ème année														0				
BM Boucher charcutier traiteur	1ère année														0				
	2ème année														0				
Total métiers de la viande	1ère année	63			9										63				
	2ème année	94	0	17	5	81	69	6	6	0	0	0	60	19	15	5	2	2	0
	Les 2 années (1ère et 2ème)	157	0	17	14	81	69	6	6	0	0	0	60	19	78	5	2	2	0

DONNÉES DÉTAILLÉES

 Année Scolaire 2022/2023 Centre de Formation d'Apprentis de Muret (ESM)		Taux de rupture	Taux de réussite	Enquête sur situation 6 mois après la fin du contrat				Enquêtes annuelles de satisfaction			
				Taux de réponse	Taux d'insertion	Taux de poursuite d'étude	Taux de sorties positives	Taux de réponse	Taux satisfaction apprenti	Taux de réponse	Taux satisfaction entreprise
CAP Boucher	1ère année	14,3%						35,7%	53,3%	100,0%	87,5%
	2ème année	6,3%	83,1%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	93,8%	83,3%		
CAP Charcutier Traiteur	1ère année										
	2ème année	0,0%	88,9%					45,5%	60,0%	100,0%	100,0%
MC Employé traiteur	1ère année										
	2ème année	0,0%	100,0%	100,0%	#DIV/0!	100,0%	100,0%	0,0%		100,0%	50,0%
CTM Préparateur vendeur en boucherie ou charcuterie	1ère année										
	2ème année										
CTM Préparateur vendeur spécialisé charcuterie-traiteur	1ère année										
	2ème année										
BP Boucher	1ère année	14,3%						61,9%	100,0%		
	2ème année	7,1%	88,9%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	50,0%	100,0%	100,0%
BP Charcutier-Traiteur	1ère année										
	2ème année										
Baccalauréat professionnel Boucher Charcutier Traiteur	1ère année										
	2ème année										
Brevet de Maîtrise TOR	1ère année										
	2ème année										
BM Boucher charcutier traiteur	1ère année										
	2ème année										
Total métiers de la viande	1ère année	14,3%						0,0%			
	2ème année	5,3%	85,2%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	84,0%	75,9%	100,0%	77,8%
	Les 2 années (1ère et 2ème)	8,9%	85,2%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	50,3%	75,9%	100,0%	77,8%

II MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE



OCCITANIE
HAUTE-GARONNE

DONNÉES RÉCAPITULATIVES

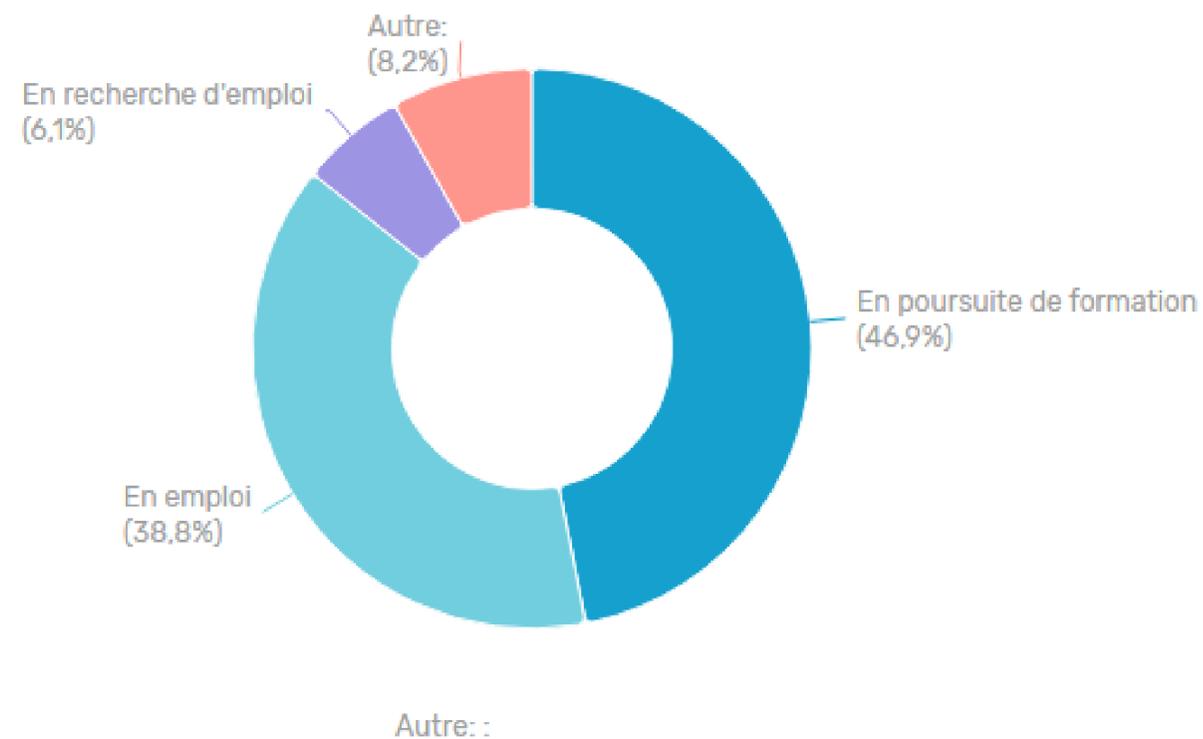
➤ Métiers de la Boulangerie/ Pâtisserie/ Chocolaterie :

- Nombre d'apprentis au 1^{er} janvier 2023 : 563
- Nombre d'apprentis en situation de handicap : 75
- Taux de présentation aux examens : 79,9 %
- Taux de réussite aux examens : 85,8 %
- Taux de ruptures de contrats : 12,6 %
- Taux de satisfaction à chaud apprentis : 84,0 %
- Taux de satisfaction à chaud entreprises : 75,0 %

INSERTION PROFESSIONNELLE

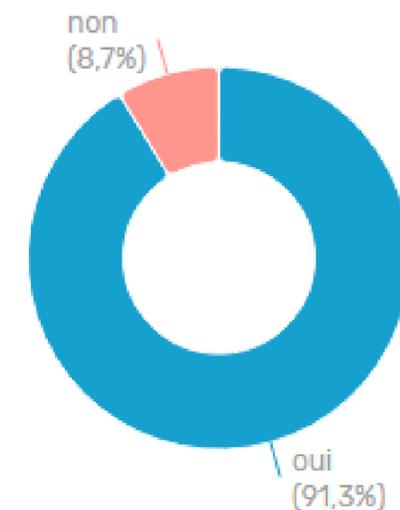
- 49 répondants
- Taux de sorties positives : 85,7 %

Quelle est votre situation actuelle?

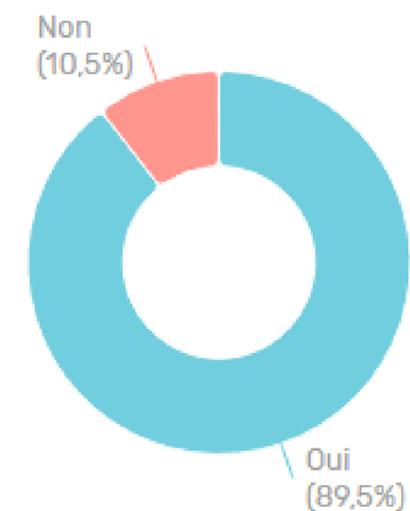


- Année sabbatique
- Installation à mon compte en tant que Pâtissière
- J'ai ouvert ma boulangerie
- Licence musicologie

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



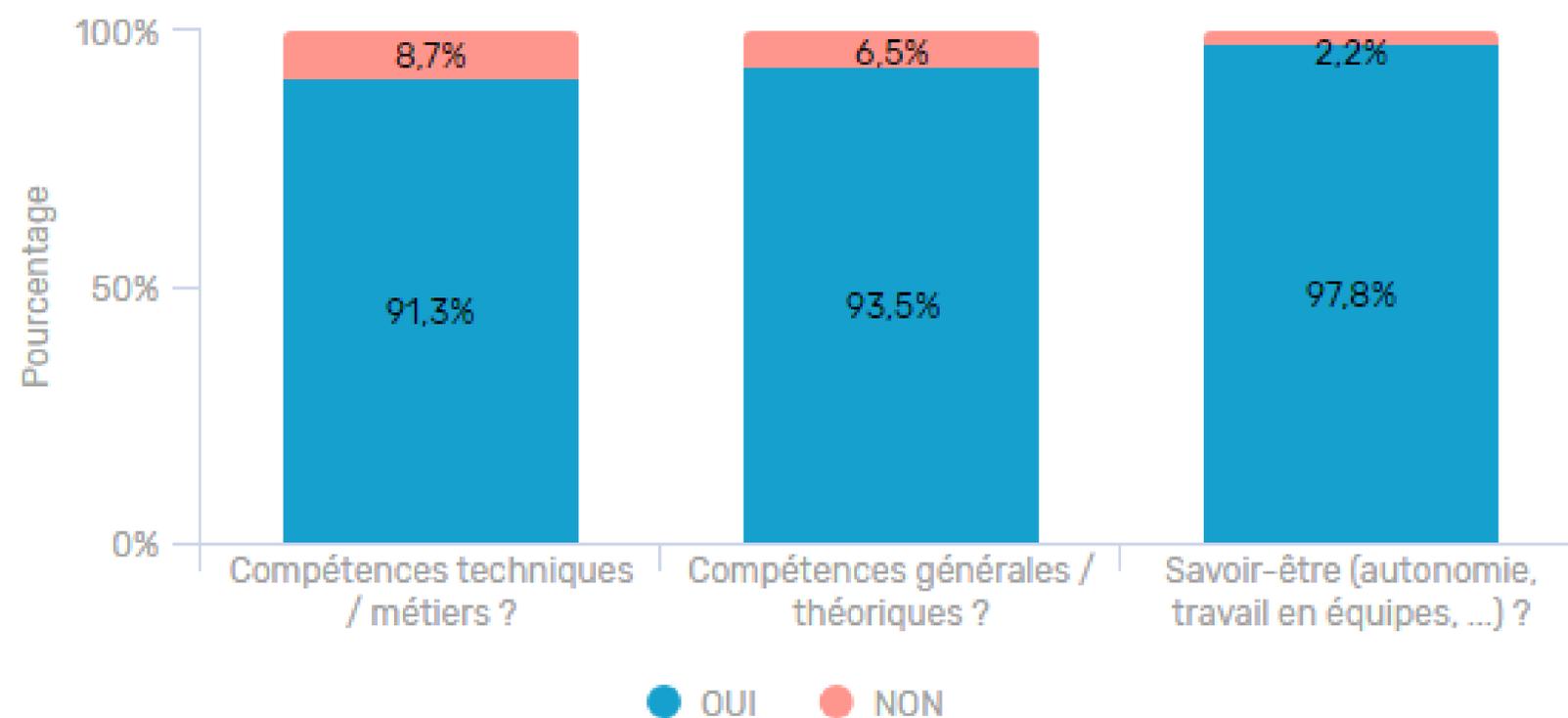
Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation ?



INSERTION PROFESSIONNELLE

➤ 49 répondants

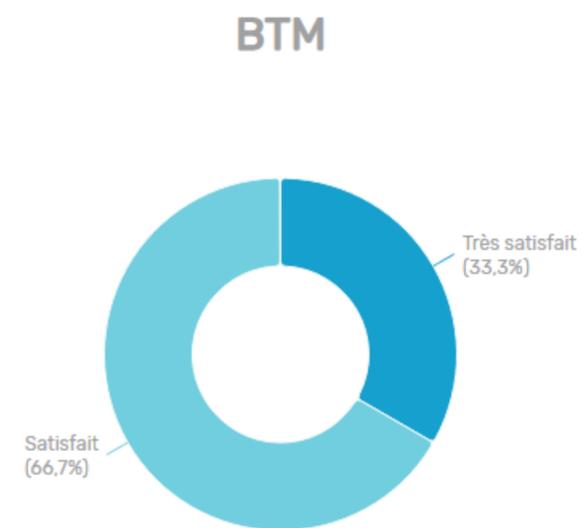
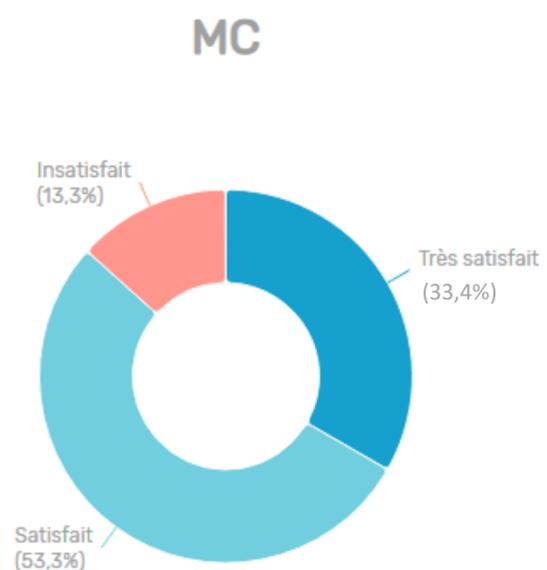
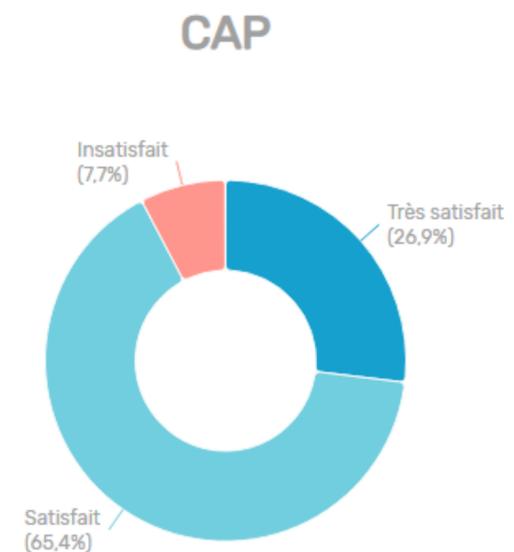
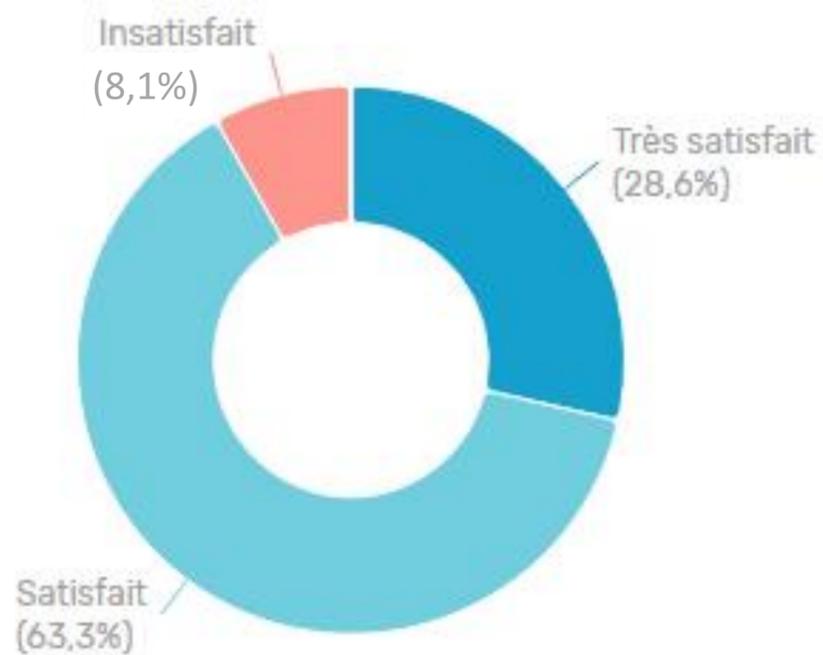
Utilisez-vous les compétences acquises pendant votre formation dans votre emploi actuel/votre nouvelle formation ?



SATISFACTION A FROID

- 49 répondants
- Taux de satisfaction à froid : 91,9 %

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 ?



ÉVOLUTION DES INDICATEURS

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprentis au 1er janvier	488	534	563	424
Nombre d'apprentis en situation de handicap	60	73	75	68
Taux de présentation aux examens	89,6%	89,6%	79,9%	
Taux de réussite aux examens	83,5%	85,2%	85,8%	
Taux de ruptures de contrats	7,4%	9,6%	12,6%	
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	89,2%	75,0%	75,0%	
Taux de satisfaction à chaud Apprentis	79,0%	71,1%	84,0%	90,5% (au 26/03/24)
Taux de satisfaction à froid Apprentis			91,9%	
Taux de sorties positives	92,0%	90,8%	85,7%	

DONNÉES DÉTAILLÉES

 Année Scolaire 2022/2023 Centre de Formation d'Apprentis de Muret (ESM)		Nb apprentis au 1er janvier	Nb apprentis en mobilité européenne	Nb apprentis en situation d'handicap	Nb de rupture	Examen		Enquête sur situation 6 mois après la fin du contrat				Enquête annuelle de satisfaction apprenti				Enquête annuelle de satisfaction entreprise			
						Nb présents à l'examen	Nb de reçus	Nb en emploi	Nb en poursuite formation	Nb autres situation	Nb pas de réponse	Nb très satisfait	Nb satisfait	Nb autres réponses	Nb pas de réponse	Nb très satisfait	Nb satisfait	Nb autres réponses	Nb pas de réponse
CAP Boulanger	1ère année	53		7	13								24	4	53				
	2ème année	69		12	13	51	42	2	3				45	6	69	2	6	2	
MC boulangerie spécialisée	1ère année														0				
	2ème année	31		4		29	23	5		2					31				
MC pâtisserie boulangère	1ère année											0			0				
	2ème année	67		4	6			1	1				0		67				
CAP Pâtissier	1ère année	56		10	8								35	6	56				
	2ème année	112		22	16	98	85	5	10	2			60	8	112	2	4	2	
CAP Chocolatier Confiseur	1ère année														0				
	2ème année	40	1	6	3	38	33	1	2	1			3	2	40	2	1	2	
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	1ère année														0				
	2ème année					61	60	3	3						0	2	3	2	
CTM vendeur en boulangerie pâtisserie	1ère année														0				
	2ème année														0				
BP Boulanger	1ère année	20		2											20	4	7	4	
	2ème année	17	1	3	3	13	12	2	1	1			19	8	17				
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	24	1		2										24				
	2ème année	24		3	1					1			30	4	24				
BTM Chocolatier	1ère année	4			1								2		4				
	2ème année	15		2	1	13	5		3				57	10	15	3	3	1	
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	4	1										1	3	4				
	2ème année	4	0		1								2	2	4				
Total métier "boulangerie / pâtisserie"	1ère année	161	2	19	24	0	0	0	0	0	0	0	62	13	161	4	7	4	0
	2ème année	379	2	56	44	303	260	19	23	7	0	0	216	40	379	11	17	9	0
	Les 2 années (1ère et 2ème)	540	4	75	68	303	260	19	23	7	0	0	278	53	540	15	24	13	0

DONNÉES DÉTAILLÉES

 Année Scolaire 2022/2023 Centre de Formation d'Apprentis de Muret (ESM)		Taux de rupture	Taux de réussite	Enquête sur situation 6 mois après la fin du contrat				Enquêtes annuelles de satisfaction			
				Taux de réponse	Taux d'insertion	Taux de poursuite d'étude	Taux de sorties positives	Taux de réponse	Taux satisfaction apprenti	Taux de réponse	Taux satisfaction entreprise
CAP Boulanger	1ère année	24,5%						34,6%	85,7%		
	2ème année	18,8%	82,4%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	42,5%	88,2%	100,0%	80,0%
MC boulangerie spécialisée	1ère année										
	2ème année	0,0%	79,3%	100,0%	71,4%	0,0%	71,4%	0,0%			
MC pâtisserie boulangère	1ère année										
	2ème année	9,0%		100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	0,0%			
CAP Pâtissier	1ère année	14,3%						42,3%	85,4%		
	2ème année	14,3%	86,7%	100,0%	71,4%	83,3%	88,2%	37,8%	88,2%	100,0%	75,0%
CAP Chocolatier Confiseur	1ère année										
	2ème année	7,5%	86,8%	100,0%	50,0%	66,7%	75,0%	11,1%	60,0%	100,0%	60,0%
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	1ère année										
	2ème année		98,4%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%			100,0%	71,4%
CTM vendeur en boulangerie pâtisserie	1ère année										
	2ème année										
BP Boulanger	1ère année	0,0%						0,0%		100,0%	73,3%
	2ème année	17,6%	92,3%	100,0%	66,7%	50,0%	75,0%	61,4%	70,4%		
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	8,3%						0,0%			
	2ème année	4,2%		100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	58,6%	88,2%		
BTM Chocolatier	1ère année	25,0%						33,3%	100,0%		
	2ème année	6,7%	38,5%	100,0%	#DIV/0!	100,0%	100,0%	81,7%	85,1%	100,0%	85,7%
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	0,0%						50,0%	25,0%		
	2ème année	25,0%						50,0%	50,0%		
Total métier "boulangerie / pâtisserie"	1ère année	14,9%						31,8%	82,7%	100,0%	73,3%
	2ème année	11,6%	85,8%	100,0%	73,1%	76,7%	85,7%	40,3%	84,4%	100,0%	75,7%
	Les 2 années (1ère et 2ème)	12,6%	85,8%	100,0%	73,1%	76,7%	85,7%	38,0%	84,0%	100,0%	75,0%



Merci pour votre lecture !