



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

PÂTISSERIE



Tableau de bord 2020

Observatoire prospectif des métiers et
des qualifications dans les métiers de l'alimentation

PRÉSENTATION

Ce tableau de bord vise trois objectifs :

1. Chiffrer le poids et l'évolution économique des entreprises de pâtisserie (1071D)

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous le code APE 1071D (pâtisserie), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La majorité des entreprises de pâtisserie employeuses relève de la convention collective de la Pâtisserie (IDCC 01267), qui a pour objectif de préciser les rapports entre les employeurs et les salariés de la branche.

L'analyse des déclarations sociales (DADS) des entreprises relevant de cette branche permet de caractériser les salariés en fonction du métier exercé, ainsi que des modalités de travail (type de contrat, temps de travail, rémunération).

3. Évaluer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage

Les entreprises de pâtisserie (1071D) forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises.

Les données du Ministère de l'Éducation Nationale permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la pâtisserie et de mesurer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage.

MÉTHODOLOGIE

Les traitements statistiques ont été réalisés par l'Institut Supérieur des Métiers, à partir de différentes bases de données statistiques :

- les bases Dénombrement et Démographie des entreprises de l'INSEE, pour ce qui concerne la démographie des entreprises de la pâtisserie (1071D) ;
- le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances (1071D) ;
- les bases de l'ACOSS-URSSAF pour les emplois salariés et de l'ACOSS-SSI pour les travailleurs non salariés (1071D) ;
- la base Reflet du CEREQ pour les effectifs d'élèves et apprentis inscrits en formation initiale et l'enquête SIFA/DEPP pour le portrait des apprentis ;
- les données DARES concernant les salariés de la branche (IDCC 01267).

SOMMAIRE

Le secteur de la pâtisserie (1071D) et son évolution	5
1 Une démographie d'entreprises en rebond depuis 2013	6
2 Un tissu plus dense dans la moitié sud de la métropole	8
3 Activité	11
4 Portrait des travailleurs non salariés	12
5 Stabilité des emplois salariés depuis 2013	14
Les salariés de la branche « pâtisserie » (IDCC 01267)	17
6 Les entreprises et emplois de la branche	18
7 Caractéristiques des salariés	19
8 Les métiers exercés	20
9 Nature des contrats et temps de travail	21
10 Salaires	23
La formation et l'apprentissage aux métiers de la pâtisserie	25
11 La formation initiale : des effectifs en baisse	26
12 L'apprentissage dans les entreprises de pâtisserie	27
13 Une concentration des effectifs dans les diplômes de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties de la pâtisserie	29
15 Parcours d'entrée en CAP de pâtissier	30

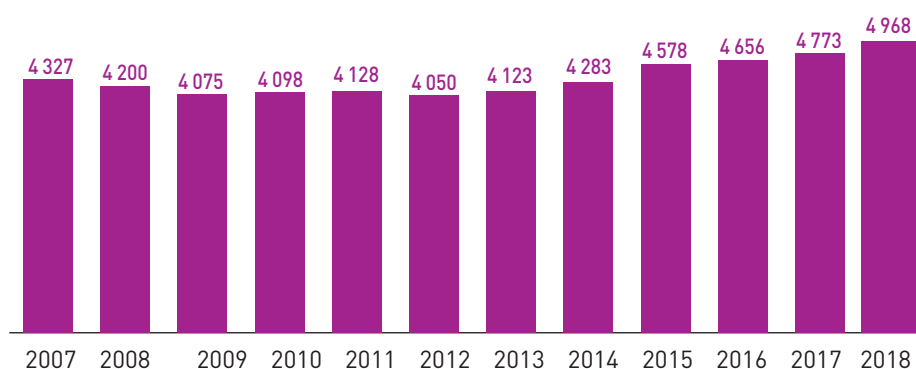
Le secteur
de la
PÂTISSERIE
(1071D) et son
évolution

Une démographie d'entreprises en rebond depuis 2013

4 968 entreprises
(en 2018)

Le nombre des entreprises de pâtisseries (1071D) est en progression depuis 2013 après plusieurs années de baisse : 4 968 entreprises en 2018 (4 327 entreprises en 2007). Le point le plus bas a été enregistré en 2012 avec 4 050 entreprises.

Évolution du nombre
d'entreprises de pâtisserie
(1071D)



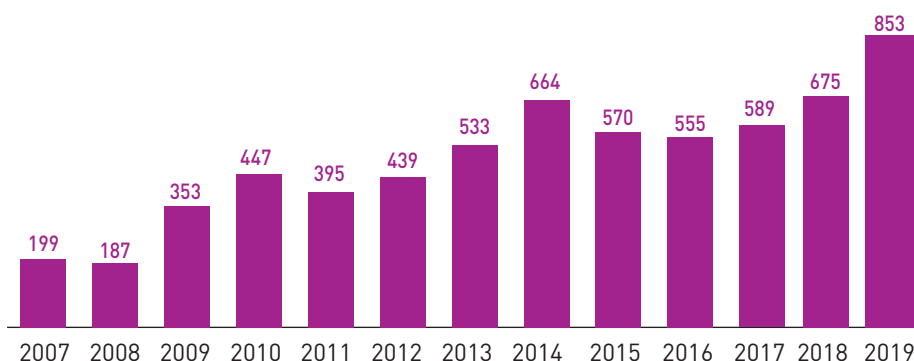
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

**853 créations
d'entreprise**
(en 2019)

Les créations-reprises d'entreprise de pâtisserie (1071D) sont en forte progression depuis 2009. En 2019, leur nombre a été de 853.

Le doublement observé entre 2008 et 2009 trouve essentiellement son explication dans la mise en place du régime micro-entrepreneur.

Nombre de créations d'entreprise
de pâtisserie (1071D)

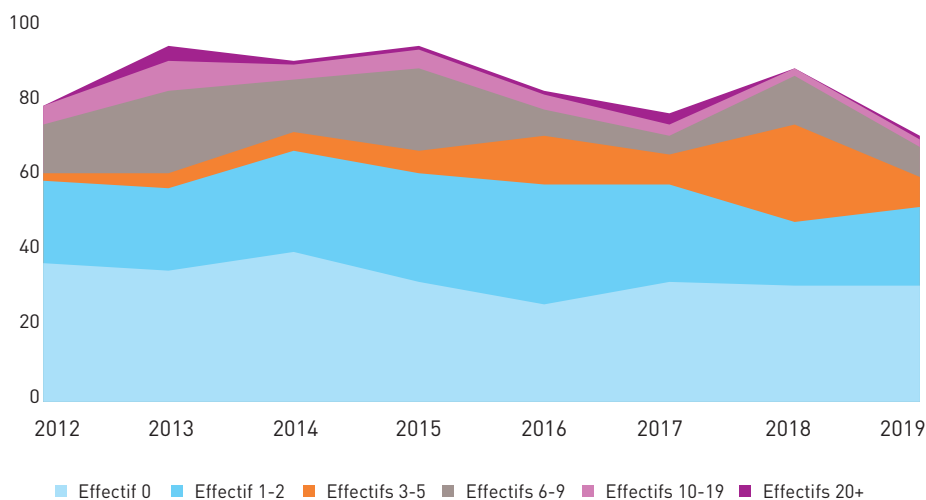


Source : INSEE, Démographie des entreprises.
Attention : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques.

71 défaillances (en 2019)

Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de pâtisserie (1071D)

71 défaillances de pâtisseries (1071D) ont été enregistrées en 2019 (soit un taux de défaillance de 1,4 %). Ce nombre est en baisse de 20 % par rapport à 2018.



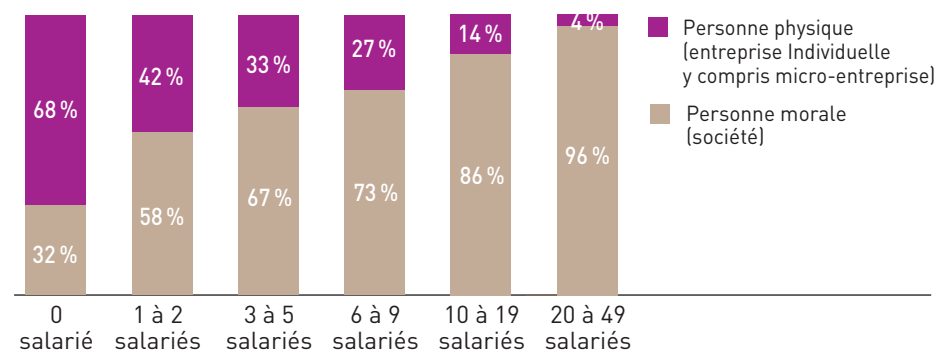
Source : Banque de France

Remarque : Les défaillances d'entreprises couvrent l'ensemble des jugements prononçant soit l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire soit la liquidation judiciaire (procédures collectives). Les défaillances d'entreprises ne doivent pas être confondues avec les cessations d'entreprises, qui désignent l'arrêt de l'activité d'une entreprise pour une raison volontaire ou involontaire. Une défaillance d'entreprise ne débouche pas forcément sur une cessation de l'entreprise. À l'inverse, de nombreuses cessations d'entreprises ne font pas l'objet d'une ouverture de procédure collective.

Statut juridique

Statut juridique des entreprises de pâtisserie (1071D)

La moitié des entreprises de pâtisserie (1071D) ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique, y compris sous régime micro-entrepreneur), et l'autre moitié sont des sociétés. Le choix du statut de société devient prédominant pour les entreprises de 3 salariés et plus et augmente avec la taille des entreprises (96 % des entreprises de 20 à 49 salariés sont des sociétés).



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Zoom sur les entreprises de fabrication de glaces et sorbets

La fabrication de glaces et sorbets est une activité souvent connexe de la pâtisserie (une partie des pâtisseries ont une activité secondaire de fabrication de glaces). Pour ce qui concerne les fabricants de glaces et sorbets à titre principal, 545 entreprises sont immatriculées en 2018 sous ce code (1052Z), un nombre tendanciellement en progression ces 10 dernières années. Les entreprises sont principalement localisées sur le littoral méditerranéen et atlantique, en proximité des zones touristiques.

	2005	2010	2015	2018
Nombre d'entreprises	314	378	467	545
Dont entreprises sans salarié	145 (46 %)	204 (54 %)	252 (54 %)	271 (50 %)
Dont entreprises >20 salariés	28 (9 %)	21 (6 %)	31 (7 %)	35 (6 %)
Créations d'entreprises	36	36	37	78

Source : INSEE, Démographie et dénombrement des entreprises.

En matière d'emploi, la moitié des entreprises (50 %) emploie des salariés en 2018. Le secteur se caractérise par le poids de PMI de plus de 20 salariés, dont relèvent 82 % des 4 187 effectifs salariés de l'activité. L'apprentissage est relativement peu développé, comparativement aux autres activités des métiers de bouche. L'implication des TPE de moins de 20 salariés est plus forte dans la formation d'apprentis (elles accueillent 62 % des effectifs d'apprentis du secteur).

Chiffres clés des emplois

	2018
Nombre d'emplois non salariés (source : ACOSS-SSI)	275
Dont micro-entrepreneurs	47
Dont conjoints collaborateurs	4
Nombre de salariés (source : ACOSS-URSSAF)	4 187
Dont salariés des entreprises de moins de 20 salariés	763 (18 %)

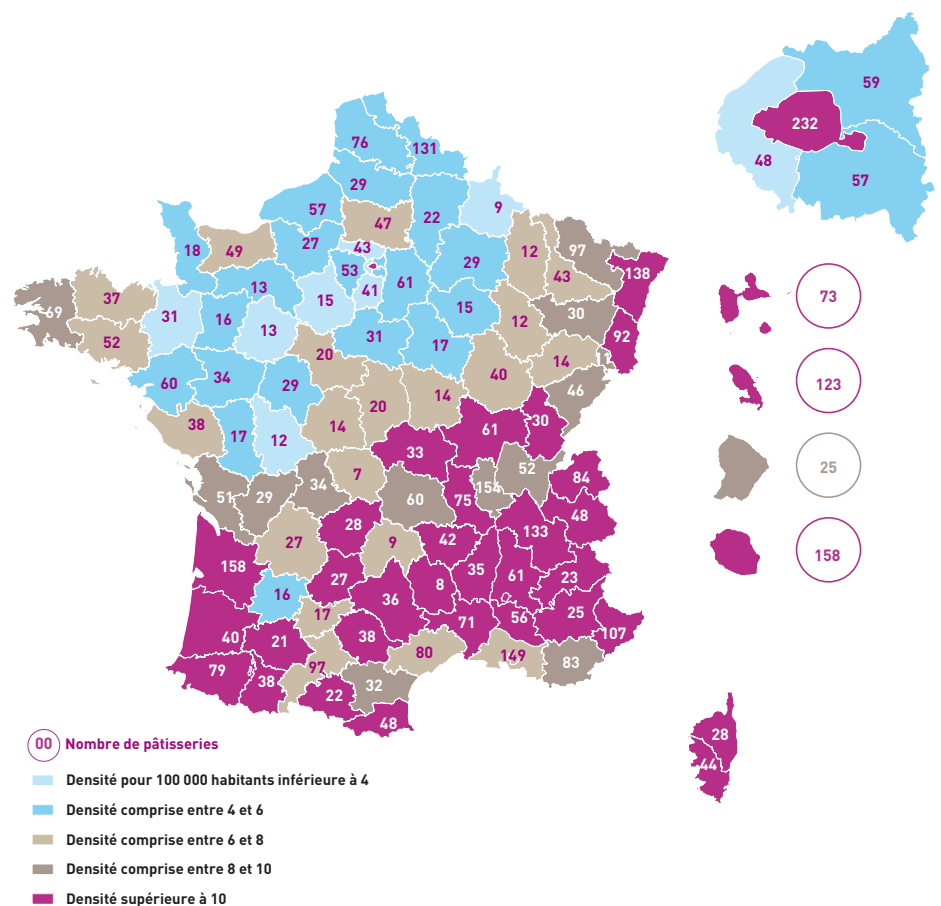
Au plan conventionnel, 18 % des salariés de l'activité sont rattachés à la Convention collective de la Pâtisserie (IDCC 01267), principalement les salariés des TPE de moins de 20 salariés. Les salariés des PMI de plus de 20 salariés relèvent quant à eux majoritairement de la CCN de l'industrie des glaces, sorbets et crèmes glacées (IDCC 02567).

Un tissu plus dense dans la moitié sud de la métropole

**Densité moyenne
7 pâtisseries
(1071D)
(pour 100 000 habitants)**

On compte en moyenne 7 pâtisseries pour 100 000 habitants. La densité est plus forte dans les territoires du sud de la Métropole, dans l'Est et dans les DOM (la densité maximale est celle de la Martinique et de la Corse du Sud avec une densité supérieure à 24 entreprises pour 100 000 habitants). Au Nord de la Loire, le Haut-Rhin et le Bas-Rhin affichent également une densité supérieure à la moyenne.

Nombre d'entreprises de pâtisseries
(1071D) en 2018 et densité
pour 100 000 habitants

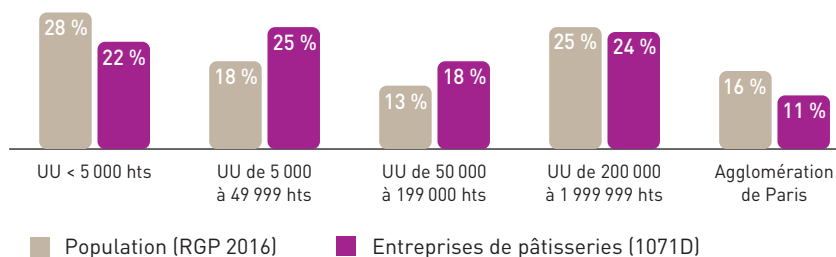


Source : Insee, Dénombrement des entreprises et Recensement Général de la Population. Traitement ISM.

Des entreprises plus présentes dans les agglomérations de 5 000 à 200 000 hts

Répartition des entreprises de pâtisserie par taille d'unité urbaine (UU)

- La répartition des entreprises de pâtisserie varie selon les types d'unités urbaines* :
- ces dernières sont surreprésentées dans les unités urbaines de 5 000 à 200 000 habitants (43 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 31 % de la population y réside) ;
 - en revanche, le tissu est moins dense dans les communes rurales (unités urbaines de moins de 5 000 habitants : 22 % des entreprises pour 28 % de la population) et dans l'agglomération de Paris (11 % des entreprises pour 16 % de la population : la densité des pâtisseries est notamment faible dans la petite couronne de Paris).



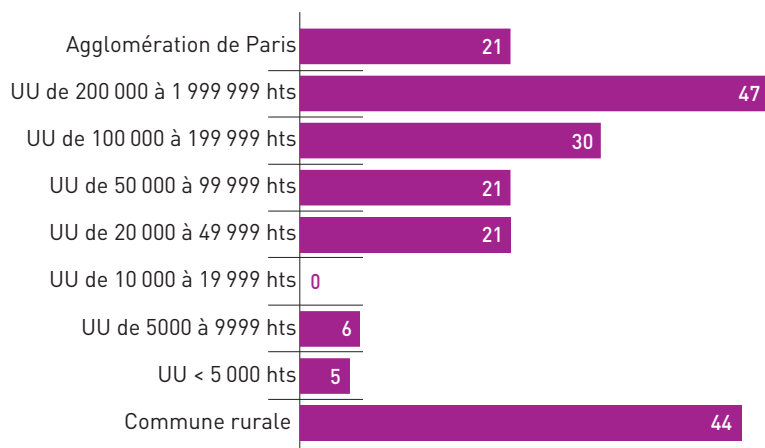
Source : INSEE, traitement ISM.

*À noter : l'INSEE appelle Unité Urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au moins 2 000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Progression du tissu dans les communes rurales et les grandes agglomérations

Évolution du nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D) entre 2017 et 2018 par taille d'unité urbaine

Entre 2017 et 2018, le nombre d'entreprises de pâtisserie progresse dans les agglomérations de plus de 20 000 habitants et de façon plus inattendue dans les communes rurales de moins de 5 000 habitants.



Source : INSEE, traitement ISM.

Activité

Chiffre d'affaires HT 1 milliard d'euros

En 2017, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 1 milliard d'euros HT (en baisse pour la première fois depuis 2014).

La valeur ajoutée est stable : 0,5 milliard d'euros en 2017.

**Chiffre d'affaires et
valeur ajoutée**
(en milliards d'euros)

Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée* (y compris autres produits et autres charges)			Taux de valeur ajoutée		
2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017
1,1	1,1	1,0	0,5	0,5	0,5	45 %	44 %	46 %

(*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de pâtisserie. Elle est définie comme la différence entre la valeur de la production (le chiffre d'affaires) et la valeur des biens consommés pour cette production (dont les matières premières). La richesse ainsi produite par l'entreprise est répartie entre les salariés (salaires), les impôts et taxes et l'entreprise.

Source : INSEE, ESANE.

Portrait des travailleurs non salariés

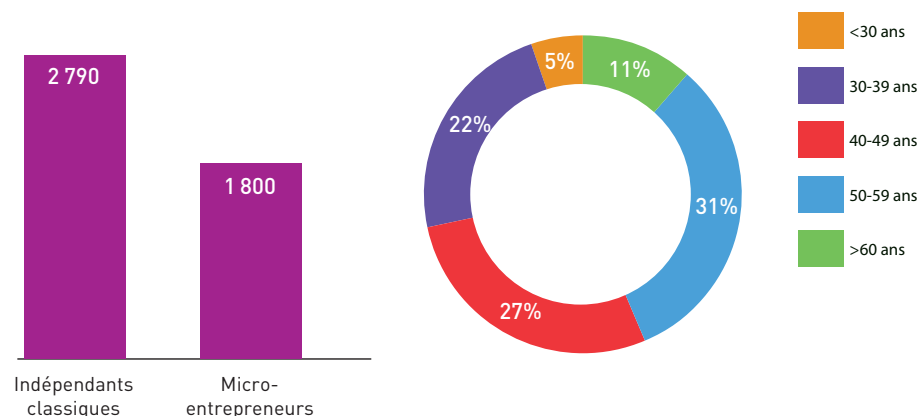
4 590 travailleurs non salariés

Environ 4 600 travailleurs indépendants sont cotisants à la Sécurité Sociale des Indépendants dans l'activité de pâtisserie (1071D), dont 39 % de microentrepreneurs (la part des micro-entrepreneurs est l'une des plus élevée des métiers de bouche).

L'âge des dirigeants est relativement élevé dans cette activité (39 % ont plus de 50 ans), excepté pour les micro-entrepreneurs dont 56 % ont moins de 40 ans.

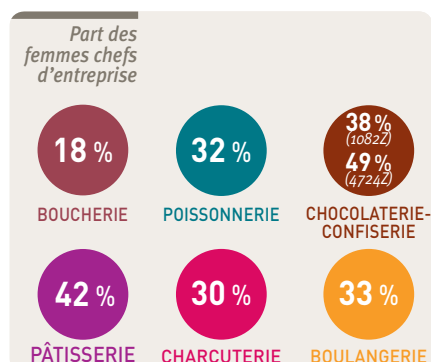
Nombre et âge des travailleurs non salariés de pâtisserie (1071D) en 2019

Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2019. INSEE RGP 2017

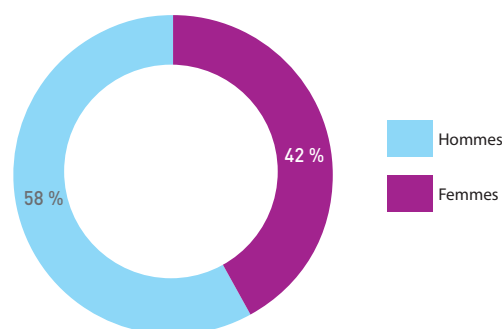


42 % des chefs d'entreprises sont des femmes

Répartition des travailleurs non salariés par sexe en 2017



Les chefs d'entreprise sont pour 58% des hommes et pour 42% des femmes. La fonction de chef d'entreprise est donc fortement féminisée au regard des autres secteurs de l'alimentation.

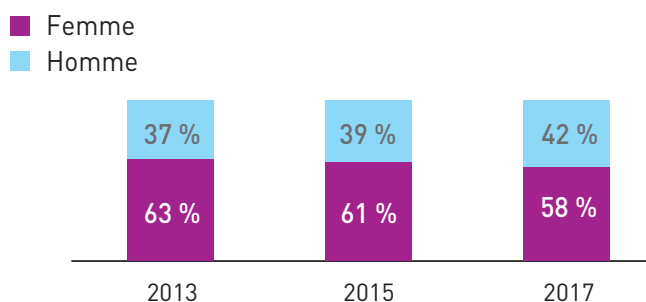


Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2017.

Évolution de la part des dirigeants de la pâtisserie (1071D) par sexe

La profession se féminise : en 2013, 37 % des chefs d'entreprises étaient des femmes, la part atteint 42 % en 2017.

Source : INSEE RGP

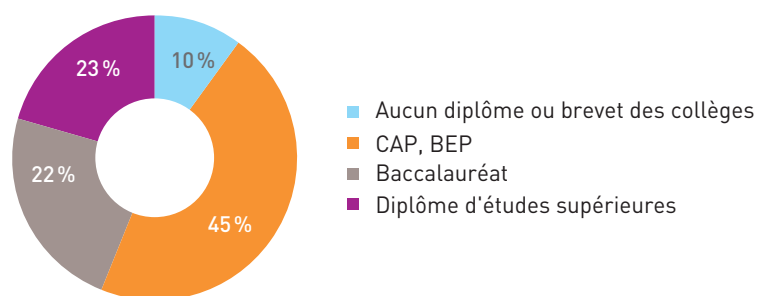


Niveau de formation des dirigeants

Une majorité de chefs d'entreprise de la pâtisserie (1071D) détient un diplôme de niveau 3 (CAP-BEP : 45 %). 22 % sont titulaires du BAC, 23 % d'un diplôme de l'enseignement supérieur. La part de dirigeants diplômés d'un Bac ou d'un diplôme supérieur progresse (c'est le cas pour 56 % des dirigeants âgés de moins de 40 ans).

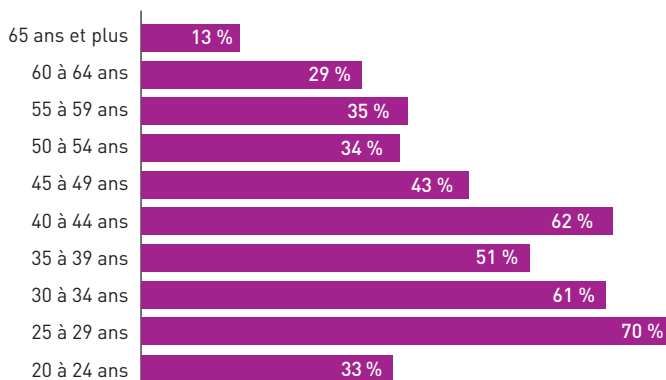
Niveau de formation des chefs d'entreprise de pâtisserie (1071D)

Source : Recensement Général de la Population 2017.



Part des chefs d'entreprises de pâtisserie diplômés de niveau 4 ou supérieur par strate d'âge

Source : Recensement Général de la Population 2017.



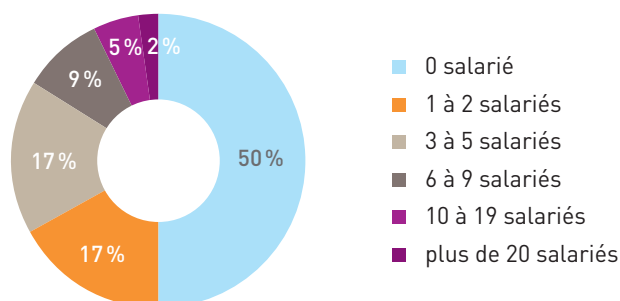
Stabilité des emplois salariés depuis 2013

50 % d'entreprises employeuses

La moitié des entreprises de pâtisserie (1071D) emploie des salariés : 34 % ont entre 1 et 5 salariés, 16 % ont plus de 6 salariés.

La quasi-totalité (98 %) sont des TPE de moins de 20 salariés.

Répartition des entreprises de pâtisserie (1071D) par taille d'effectif en 2018



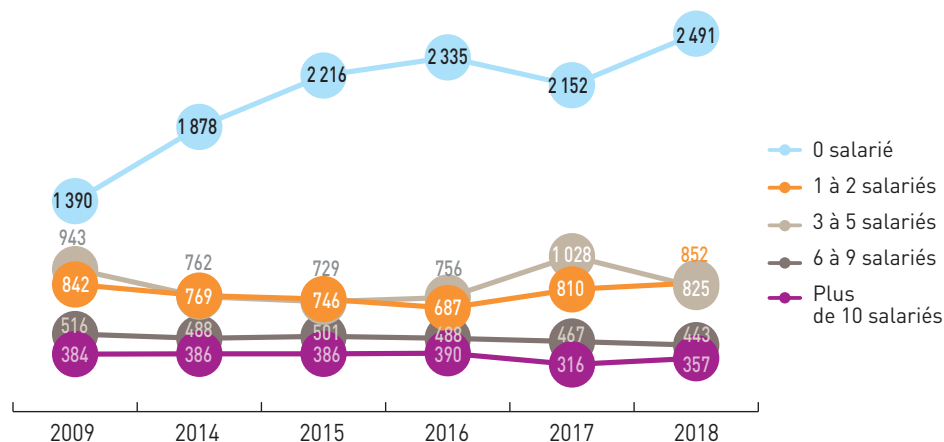
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

La structure d'emploi des entreprises a évolué cette dernière décennie :

- le nombre d'entreprises sans salarié est en progression, ce phénomène s'expliquant par la forte présence de micro-entrepreneurs dans l'activité ;
- le nombre d'entreprises des autres tranches d'effectifs salariés est stable, à l'exception du nombre d'entreprises de 3 à 5 salariés qui est en baisse.

Évolution du nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D) par taille d'effectif salarié

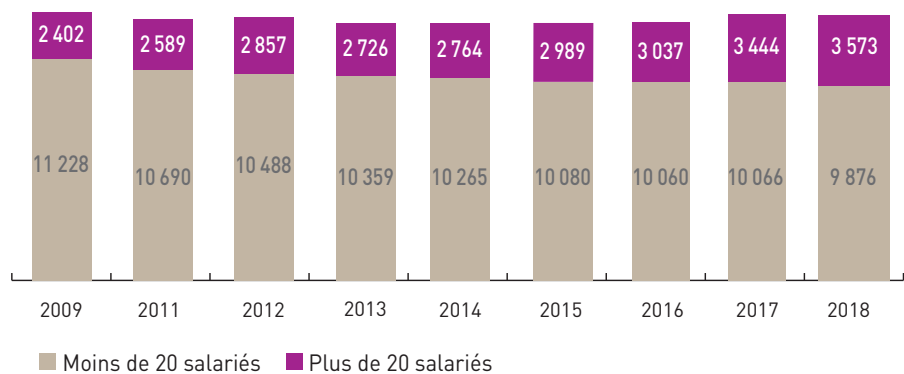
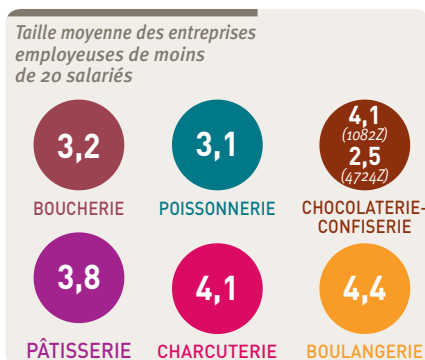


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne : 3,8 salariés

La taille moyenne des entreprises employeuses de moins de 20 salariés (1071D) est stable depuis 2009 : 3,8 salariés. En 2018, 73 % des salariés sont employés dans les TPE de moins de 20 salariés du secteur. Le nombre de salariés a baissé depuis 2009 (-12 %) dans les entreprises de moins de 20 salariés, tandis que les emplois salariés progressent de 49 % dans les PME de plus de 20 salariés de la pâtisserie (2 402 salariés en 2009, 3 573 salariés en 2018).

Évolution des emplois salariés dans les entreprises de pâtisserie (1071D)

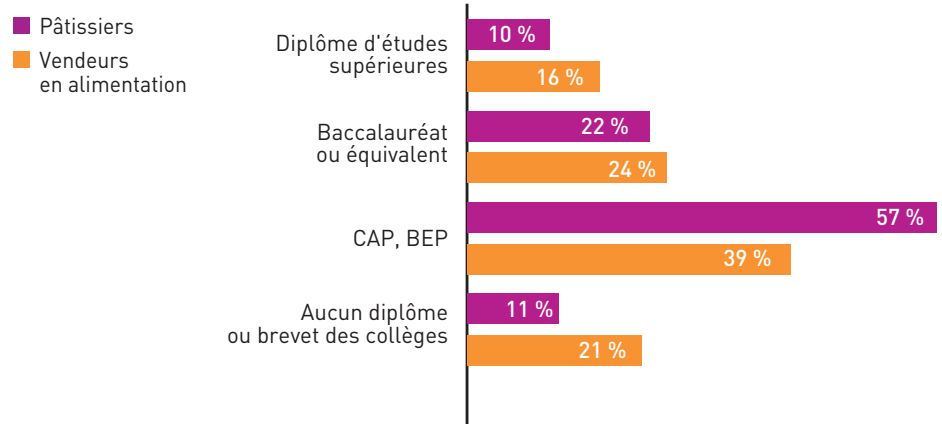


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

Niveau de diplôme des salariés

Les salariés des entreprises de pâtisserie (1071D) sont majoritairement détenteurs d'un CAP ou BEP (57 % pour les pâtissiers et 39 % pour les vendeurs en alimentation). 21 % des employés de vente en alimentation et 11 % des pâtissiers n'ont pas de diplôme.

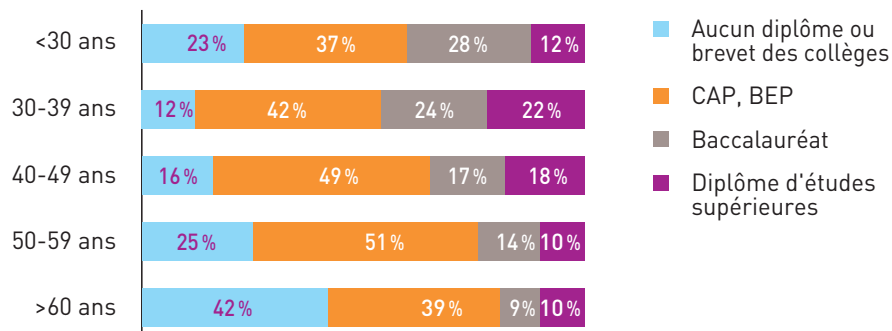
Niveau de diplôme des salariés de la pâtisserie (1071D)



Source : Recensement Général de la Population 2017.

Répartition des salariés de pâtisserie (1071D) par niveau de diplôme et par âge

Le niveau de diplôme des salariés de pâtisserie tend à augmenter : 46 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 24 % des 50-59 ans.



Source: Recensement Général de la Population 2017.

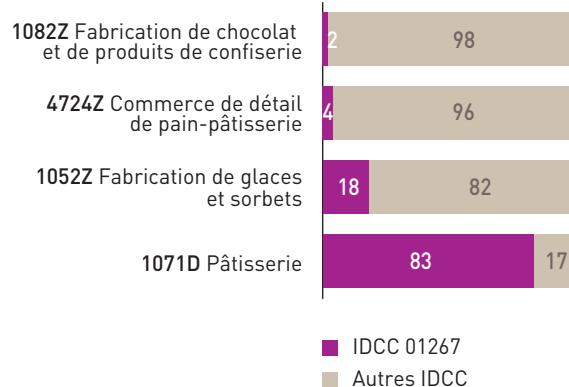
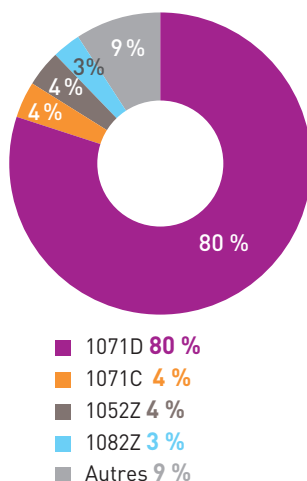
Les salariés
de la branche
PÂTISSERIE
(IDCC 01267)

Les entreprises et emplois de la branche

**2 570 entreprises
rattachées**

En 2017, 2 570 entreprises (soit 3040 établissements) ont comme convention collective principale celle des pâtisseries (IDCC 01267). 83% des salariés de la pâtisserie (1071D) sont rattachés à cette convention collective, dont ils représentent 80,5 % des effectifs rattachés. 18 % des salariés de la fabrication de glaces et sorbets (1052Z) et 4 % des salariés du commerce de détail de pain-pâtisserie (4724Z) sont également rattachés à cette convention collective.

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 01267 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



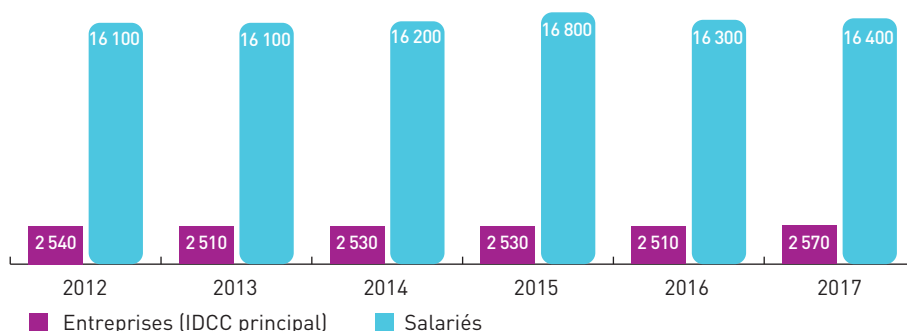
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

**16 400 emplois
salariés en 2016**

Au total, la convention collective 01267 couvre 16 400 emplois salariés en 2016, soit 15 100 ETP. 83 % des entreprises de la branche comptent moins de 10 salariés.

Les emplois affiliés sont relativement stables depuis 2012.

Nombre d'entreprises et de salariés

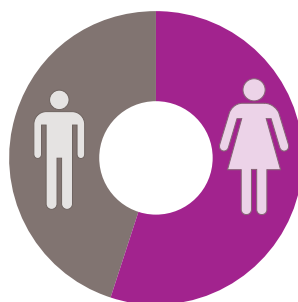
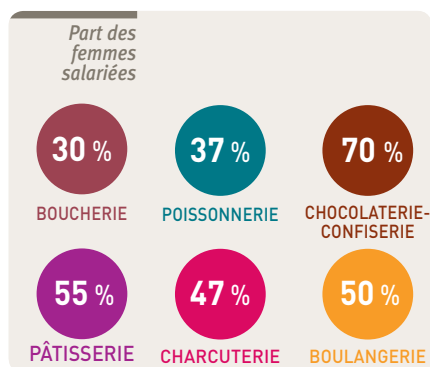


Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS.

Caractéristiques des salariés

Les femmes plus nombreuses que les hommes

Répartition des salariés par sexe

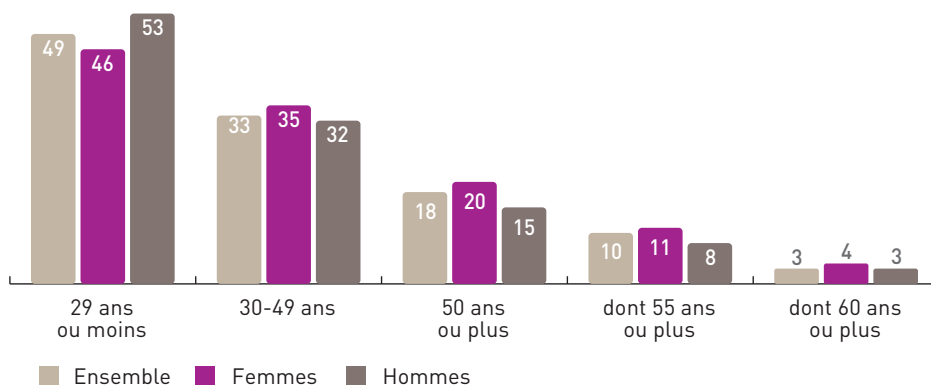


■ Femmes 55 %
■ Hommes 45 %

Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

Des salariés jeunes : la moitié a moins de 30 ans

Répartition des salariés de la branche par sexe et tranches d'âge



Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie (les salariés de moins de 29 ans intègrent les apprentis).

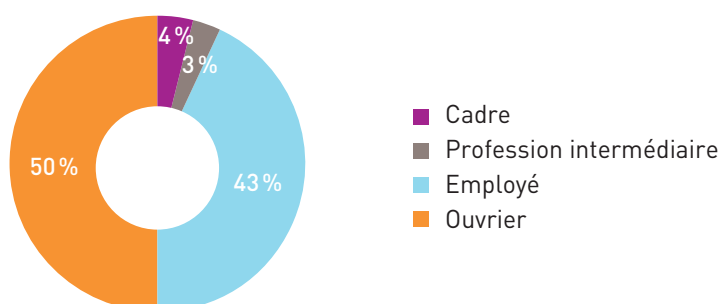
Les métiers exercés

Des postes répartis essentiellement sur 2 métiers

Les postes occupés par les salariés sont :

- pour moitié (50 %) des postes de fabrication ;
- pour l'autre des postes d'employés (43 %), principalement des vendeurs en alimentation.
- Les cadres et professions intermédiaires représentent 7 % des emplois salariés.

Répartition des postes salariés
par catégories
socio-professionnelles

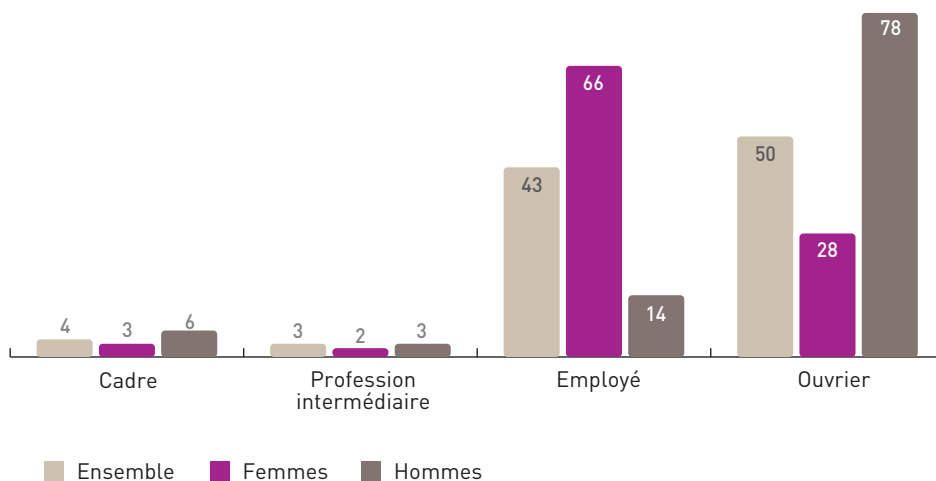


Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

Métier d'homme, métier de femme

Les fonctions et métiers de la branche ont un recrutement qui demeure sexué. Les femmes occupent majoritairement des postes d'employée de vente. La part des femmes ouvrières progresse néanmoins (25 % en 2015, 28 % en 2017).

Métiers exercés
par sexe des salariés



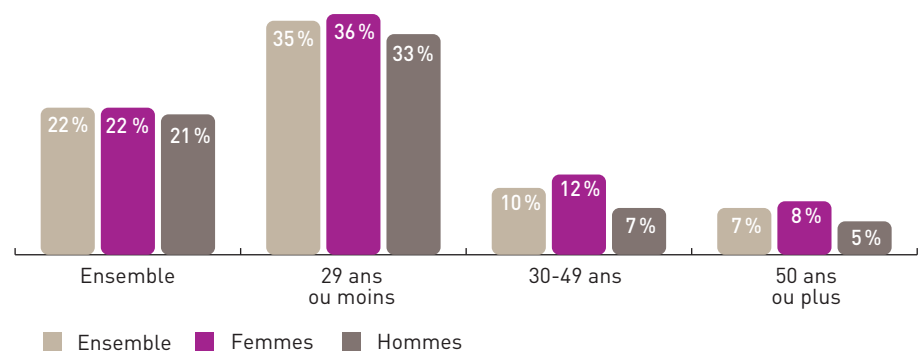
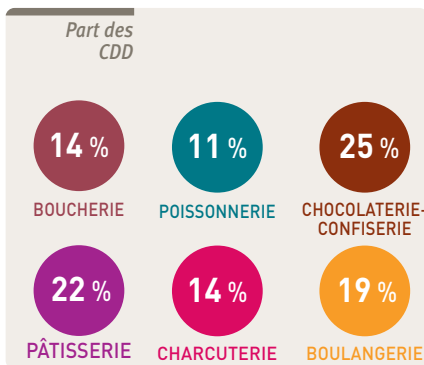
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

Nature des contrats et temps de travail

Contrats : 22 % de salariés en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 22 %. Cette part est plus élevée parmi les salariés de 29 ans ou moins.

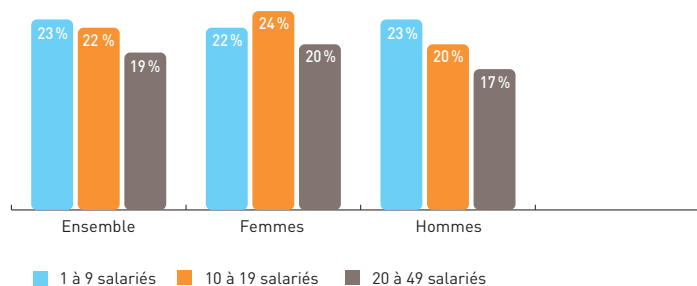
Part de salariés en CDD selon l'âge et le sexe



Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2016, IDCC de la pâtisserie.

La part de CDD varie peu selon la taille des entreprises

Part de salariés en CDD selon la taille de l'entreprise

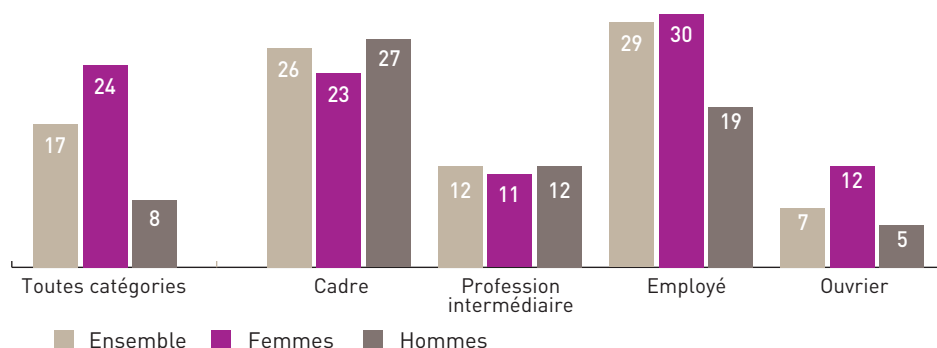
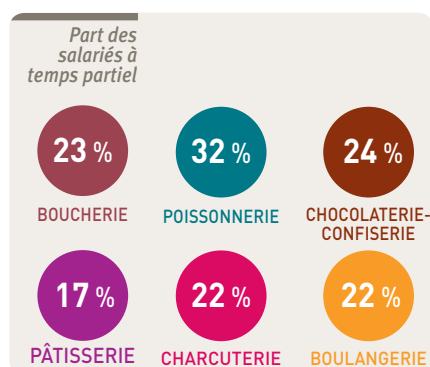


Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

Temps de travail : 17 % de salariés à temps partiel

Concernant le temps de travail, 17 % des salariés de la branche sont à temps partiel (contre 18 % en 2015). Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (8 %) et les femmes (24 %). Cette caractéristique s'observe de façon moins prononcée pour les cadres et les professions intermédiaires.

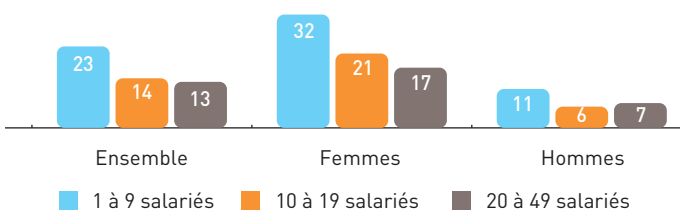
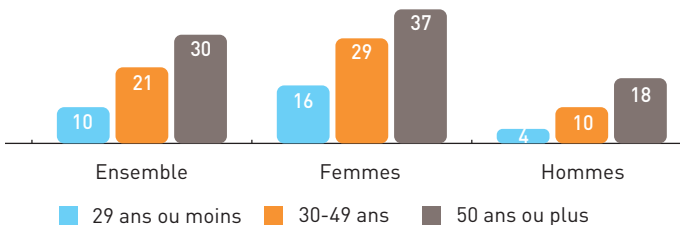
Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

Le temps partiel augmente avec l'âge des salariés et diminue avec la taille des entreprises

Part des salariés à temps partiel par sexe et par tranche d'âge et selon la taille des entreprises



Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

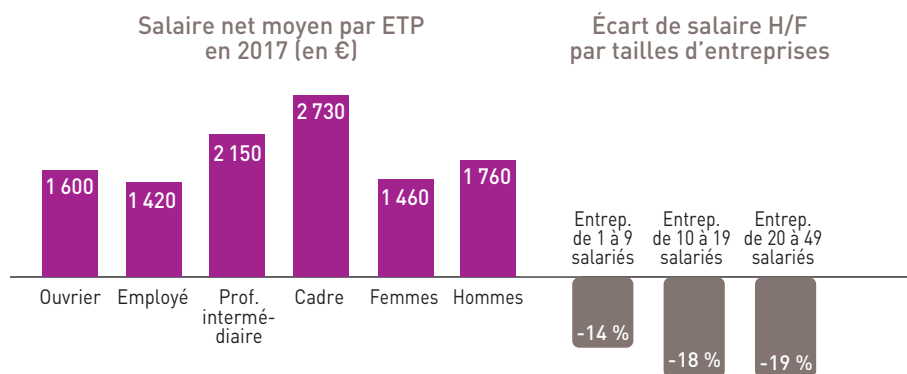
Salaire

Un écart de salaire de 17 % entre les hommes et les femmes

Salaire mensuel net moyen par ETP et écart de salaire H/F

Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 590 euros. Il est plus élevé pour les postes d'ouvriers et par voie de conséquence pour les hommes. L'écart de salaire s'explique principalement par la nature des postes occupés. Il est moins élevé (14 %) dans les entreprises de moins de 10 salariés. Il est relativement stable (18 % en 2011).

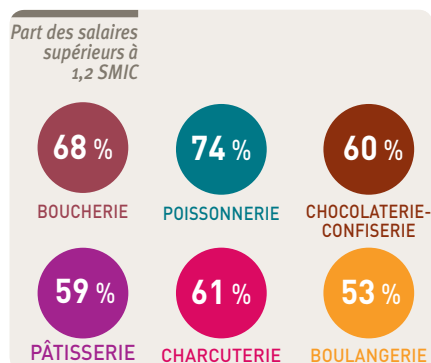


Note : chaque salaire mensuel net est rapporté à la valeur moyenne d'un Smic mensuel net puis compté au prorata de la durée de présence correspondante sur l'année.

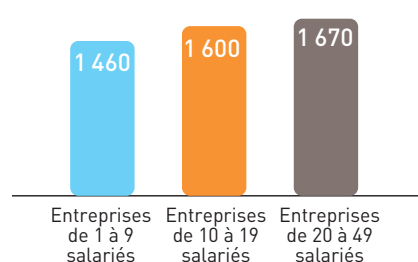
59 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

Dans 41 % des cas, le salaire net moyen est inférieur à 1,2 SMIC (cette proportion intègre la population apprentie). Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises, en raison notamment d'une plus forte présence de postes intermédiaires et d'encadrement dans les entreprises plus grandes.

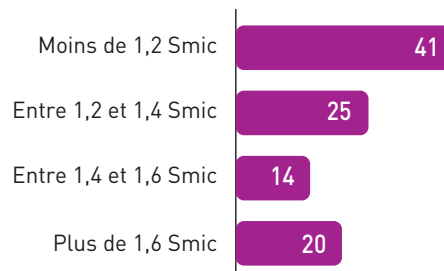
Salaire net moyen, et répartition des salaires



Salaire net moyen par ETP selon la taille des entreprises



Répartition des salaires



Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2017, IDCC de la pâtisserie.

La formation et
l'apprentissage
aux métiers
de la
PÂTISSERIE

La formation initiale : des effectifs en baisse

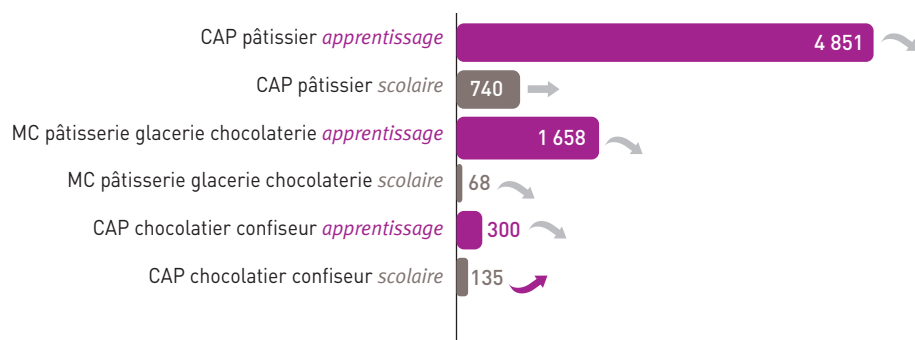
Les métiers se préparent principalement par la voie de l'apprentissage

Diplômes préparant aux métiers de pâtissier (effectifs scolaires et apprentis inscrits en dernière année en 2018)

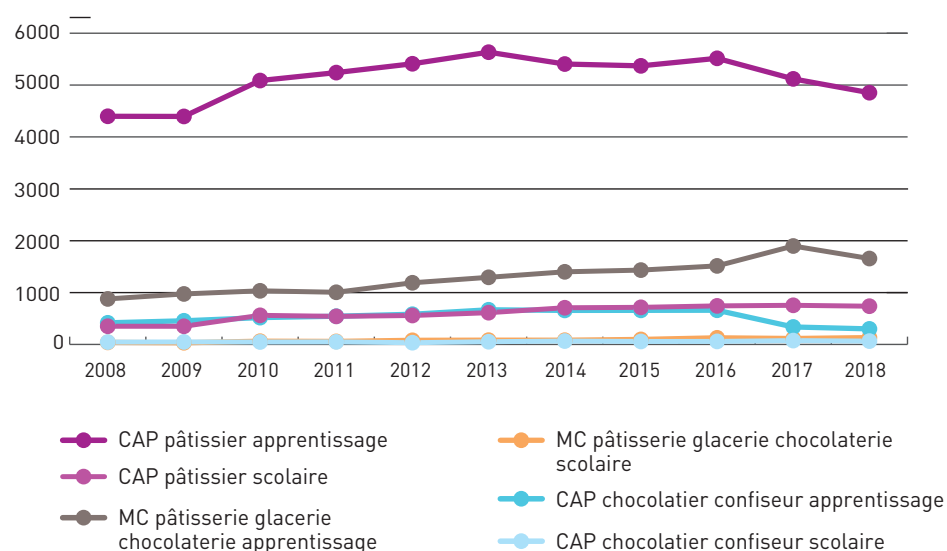
Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – pour ce qui concerne les apprentis, il s'agit de l'ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2018, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil. Les chiffres des effectifs en BTM et BM ne sont pas disponibles.

Si l'on prend en compte l'ensemble des diplômes de formation préparant aux métiers de la pâtisserie, le CAP pâtissier est celui qui accueille la majorité des élèves et apprentis en formation : 4851 apprentis et 740 élèves étaient inscrits en seconde année de CAP en 2018. Ces effectifs sont en baisse en 2018 (-5 %), après plusieurs années de stabilité.

Les différents diplômes sont préparés essentiellement par la voie d'apprentissage.



Évolution des sortants en formation de pâtisserie



Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – pour ce qui concerne les apprentis, il s'agit de l'ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2018, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.

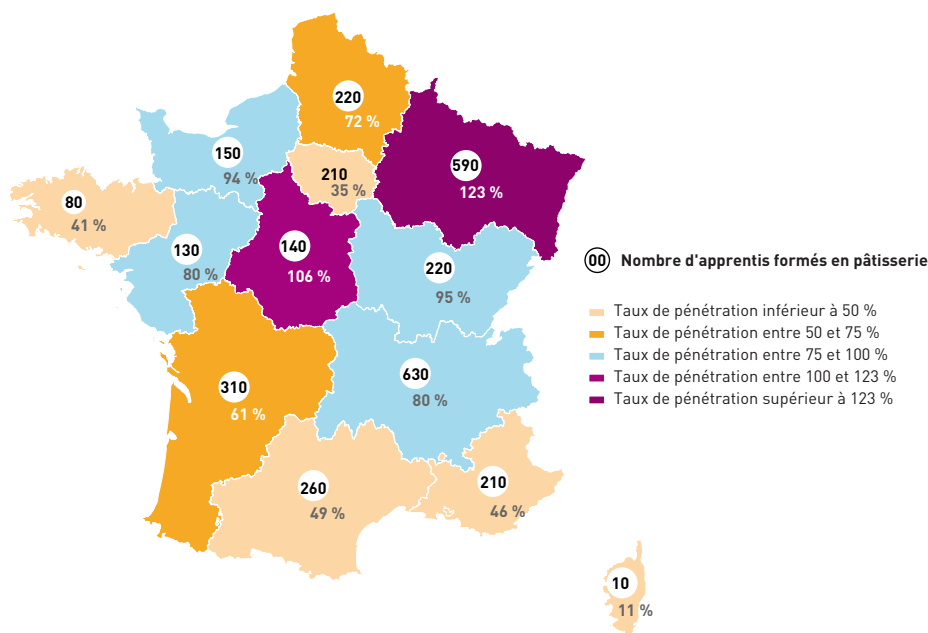
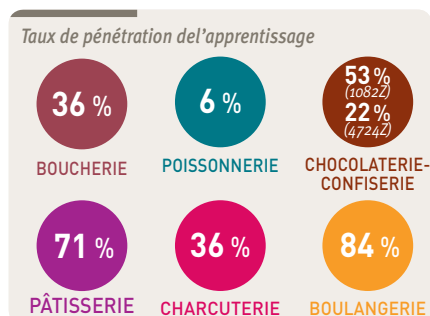
L'apprentissage dans les entreprises de pâtisserie

Un taux de pénétration de 0,65 apprenti par entreprise

L'apprentissage est développé dans les entreprises de pâtisserie (1071D) : 3 210 apprentis étaient employés dans ces entreprises en 2018-2019, soit un taux de pénétration de 65 %. Ce sont les entreprises employeuses qui forment la grande majorité des apprentis (93 %).

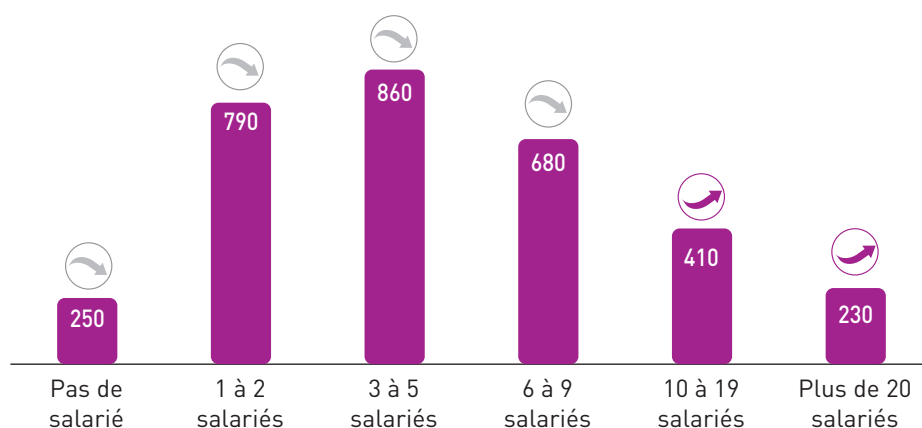
Le taux de pénétration de l'apprentissage est le plus élevé dans la région Grand Est (123 %, soit 4 apprentis pour 5 entreprises). Il est plus bas en Île-de-France (35 %, soit un apprenti pour trois entreprises).

Nombre d'apprentis formés en 2018-2019 dans les entreprises de pâtisserie (1071D) et taux de pénétration de l'apprentissage



Source : INSEE, Dénombrement 2018. ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP SIFA. Traitement ISM.

Répartition des apprentis formés dans les entreprises de pâtisserie (1071D) par taille d'entreprise en 2018



Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP SIFA. Traitement ISM.

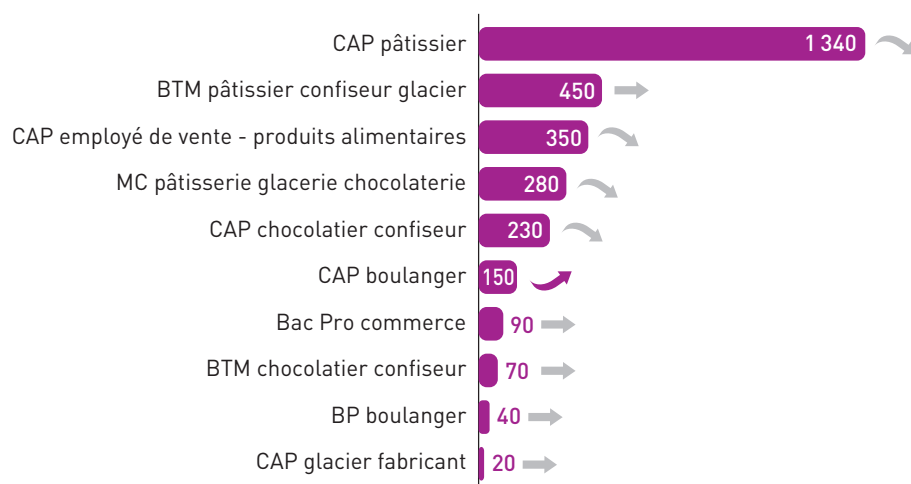
Une concentration des effectifs dans les diplômes de niveau 3

76 % des apprentis préparent un titre de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de pâtisserie en 2018-2019

Le secteur de la pâtisserie (1071D) se caractérise par un positionnement des diplômes préparés sur le niveau 3 (CAP), qui regroupent 76 % des effectifs : principalement le CAP pâtissier (42 % des effectifs), le CAP employé de vente de produits alimentaires et la mention complémentaire « pâtisserie glacerie chocolaterie ». Les effectifs d'apprentis de niveau IV tendent néanmoins à progresser. Les entreprises de pâtisserie contribuent également à la formation d'apprentis chocolatiers confiseurs et glaciers.

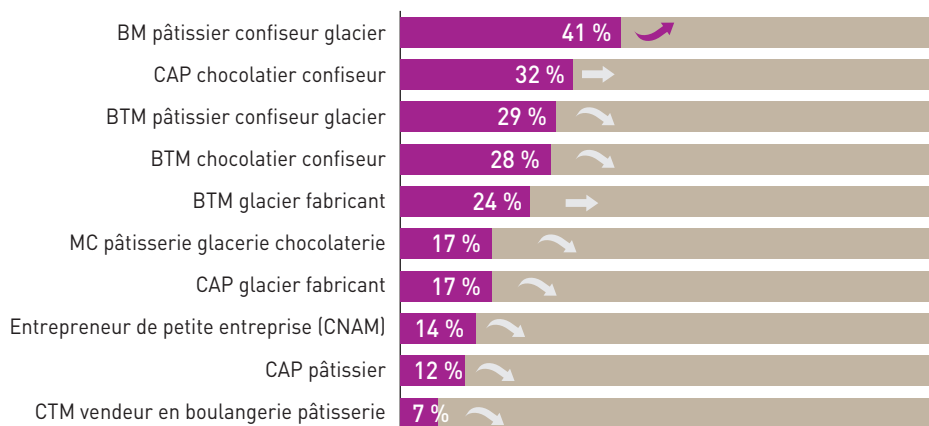
Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA. Traitement ISM.



L'activité de pâtisserie (1071D) n'est pas la seule à former des apprentis pâtisseries : 12 % des apprentis en CAP pâtisserie sont ainsi formés dans des entreprises de pâtisserie contre 74 % dans des entreprises de boulangeriepâtisserie (1071C). Près d'un tiers des apprentis en BTM pâtissier confiseur glacier sont en revanche formés dans l'activité.

Part des apprentis formés dans les entreprises de pâtisserie (1071D) en fonction des diplômes préparés

Part des apprentis préparant un diplôme (niveau 3)



Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA. Traitement ISM.

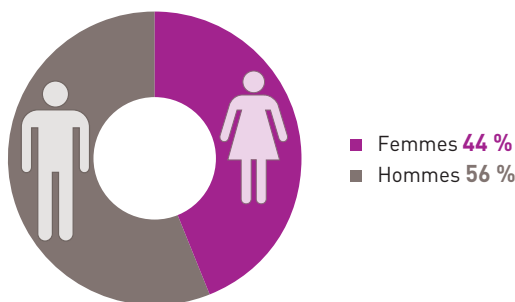
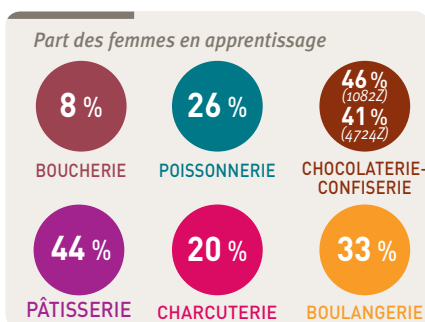
Apprentis et apprenties de la pâtisserie

44 % des apprentis sont des femmes

44 % des apprentis des entreprises de la pâtisserie (1071D) sont des femmes, un taux relativement élevé au regard des autres métiers de bouche et en hausse (la part était de 39 % en 2014-2015). La quasi-totalité des diplômes sont concernés par cette féminisation des effectifs.

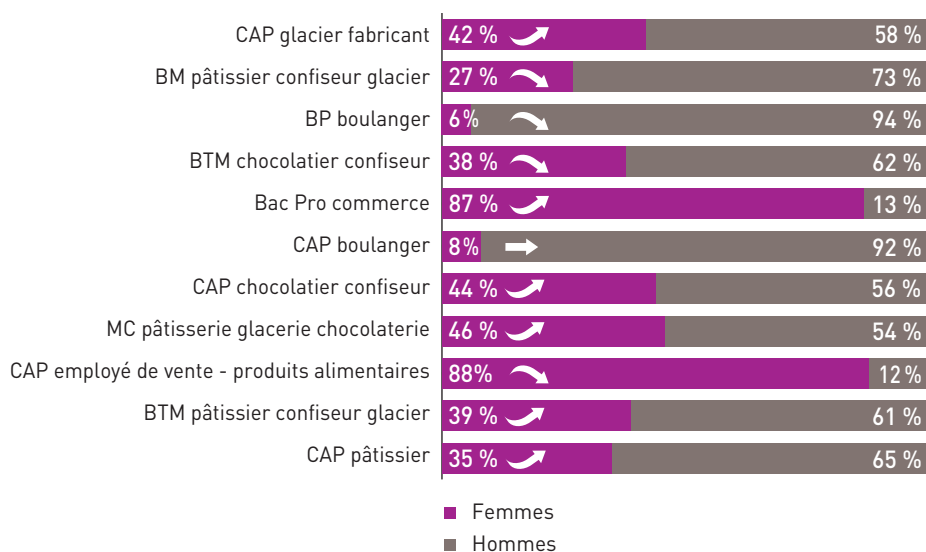
Comme dans les autres activités de l'alimentation, les choix de métiers des apprenties concernent prioritairement les diplômes de vente. Le métier de pâtissier attire néanmoins une part croissante de jeunes femmes : un apprenti sur trois dans ces diplômes est une femme.

Sexe des apprentis des entreprises de pâtisserie (1071D)



Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA. Traitement ISM.

Part des femmes parmi les apprentis des entreprises de pâtisserie (1071D) par diplôme en 2018-2019



Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA. Traitement ISM.

Parcours d'entrée en CAP de pâtissier

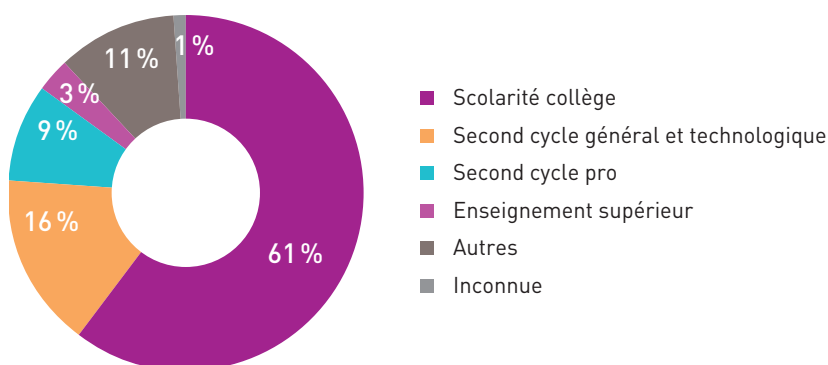
26 % des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur

61 % des apprentis des entreprises de pâtisserie (1071D) inscrits en première année de CAP pâtissier proviennent du collège (contre 64 % en 2016-2017).

Nombreux sont les apprentis en provenance du second cycle (25 %), voire de l'enseignement supérieur (3 %). Pour beaucoup d'entre eux, ils sont déjà détenteurs d'un diplôme professionnel : CAP/BEP (11 %), BAC ou équivalent (13%), diplôme de l'enseignement supérieur (1 %). Le métier de pâtissier est dans ce cas appréhendé soit comme un complément de formation, soit dans le cadre d'une réorientation.

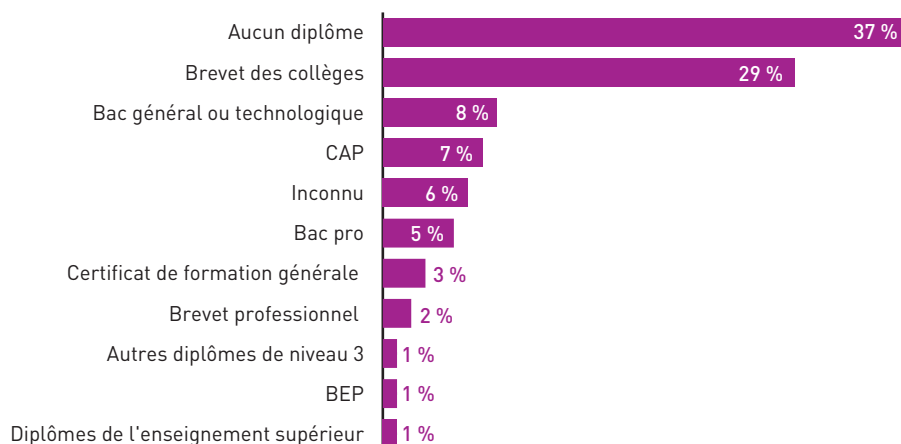
Établissement fréquenté par les apprentis avant leur entrée en 1^{re} année de CAP pâtissier

Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA. Champ : apprentis employés en 2018-2019 dans les entreprises de pâtisserie (1071D) et en première année de CAP pâtissier. Traitement ISM.



Diplôme détenu par les apprentis avant leur entrée en 1^{re} année de CAP pâtissier

Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA. Champ : apprentis employés en 2018-2019 dans les entreprises de pâtisserie (1071D) et en première année de CAP pâtissier. Traitement ISM.





OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

PÂTISSERIE



Tableau de bord 2020

Observatoire prospectif des métiers et
des qualifications dans les métiers de l'alimentation