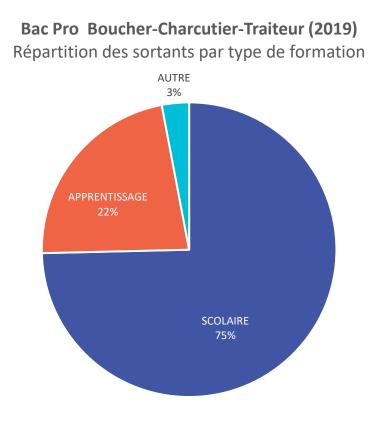


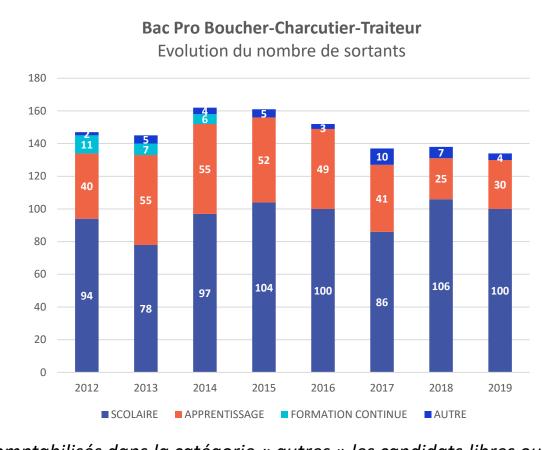
Cartographie de l'offre de formation aux métiers de l'alimentation

BAC PRO BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

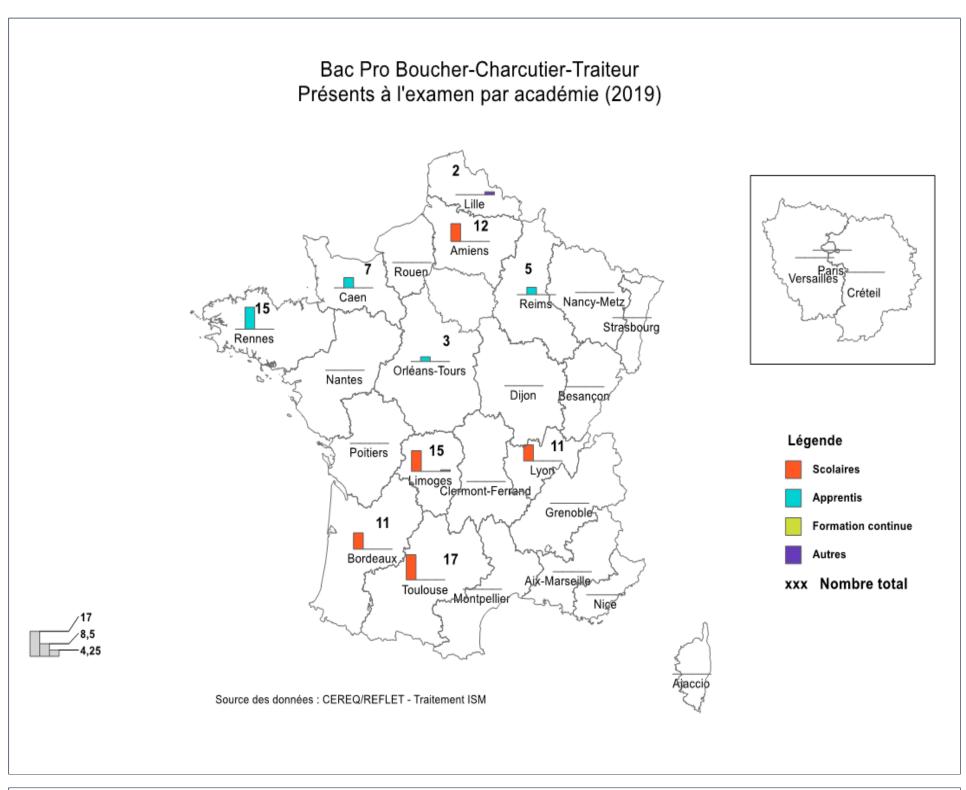
Effectifs sortant de formation (voie scolaire, apprentissage, formation continue)

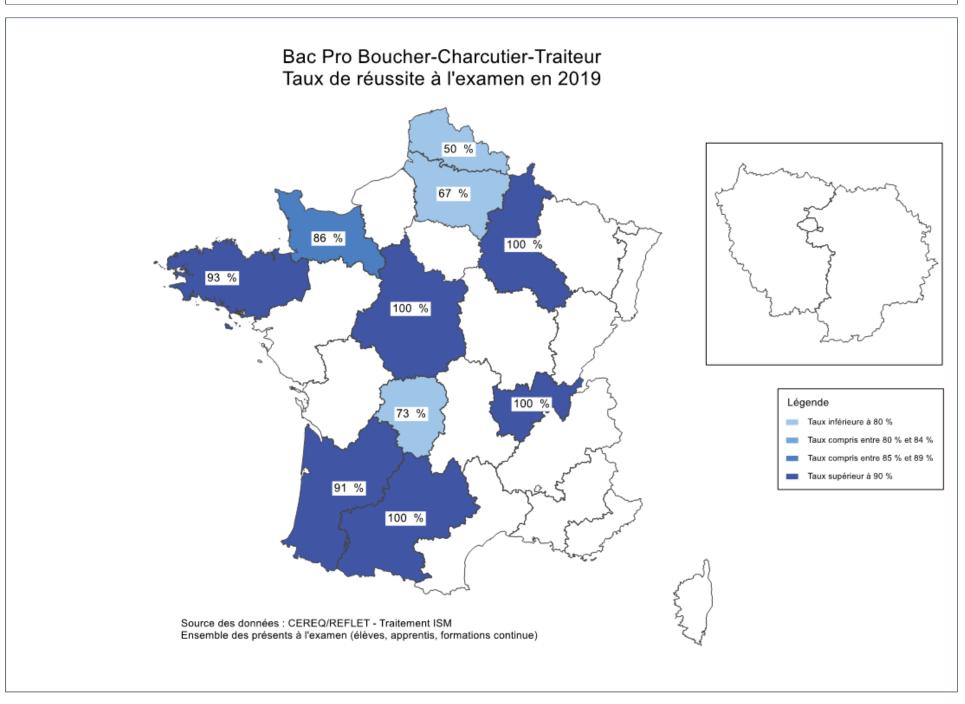
- Le diplôme a été créé en 2009, abrogeant ainsi le Bac Pro métiers de l'alimentation dans lequel la formation était incluse jusqu'à cette date. La première promotion est sortie en 2011.
- En 2019, 134 apprentis et scolaires ont terminé la formation (les effectifs sont stables ces trois dernières années).
- 75 % des sortants ont été formés dans un lycée. La formation par voie scolaire est présente dans les académies de Toulouse, Limoges, Lyon, Bordeaux, Amiens.
- L'apprentissage est minoritaire et représente 22 % des sortants. La formation continue a disparu (quelques stagiaires se sont présentés à l'examen en 2012 et 2013). La formation par apprentissage est présente dans les académies de Rennes, Caen, Reims, Orléans-Tours.
- Globalement, le nombre de personnes sortant de formation est le plus élevé dans les académies de Toulouse (17), de Limoges (15) et de Rennes (15).
- Le taux de réussite à l'examen est en moyenne de 90 %.





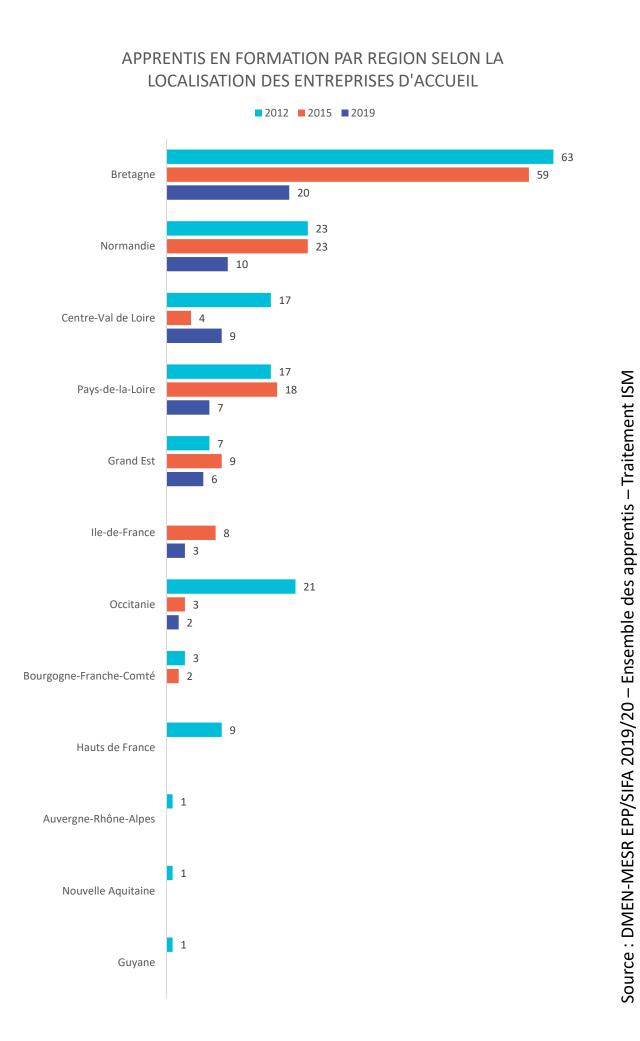
Source : CEREQ Reflet — effectifs présentés aux examens — (*) Sont comptabilisés dans la catégorie « autres » les candidats libres ou issus d'établissements de formation hors contrat.



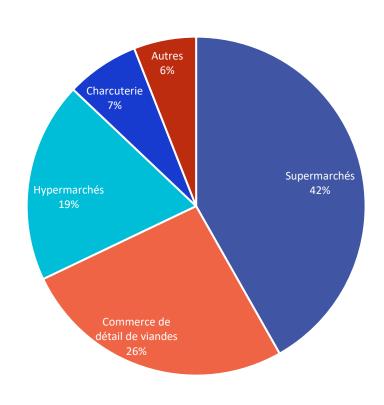


Les apprentis en formation et leurs entreprises d'accueil

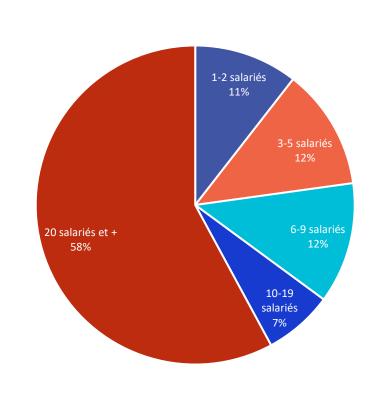
- En 2019/20, un total de 57 apprentis préparaient le diplôme contre 127 en 2015. Les effectifs sont en baisse dans la majorité des régions, notamment en Bretagne (de 59 à 20 apprentis), qui reste la première région pour la formation à cette spécialité.
- Les apprentis sont employés principalement dans la grande distribution (42 %) et en boucheriecharcuterie (4722Z : commerce de détail de viandes, pour 26 % d'entre eux).
- Une majorité d'apprentis (58 %) sont formés dans des entreprises de plus de 20 salariés.







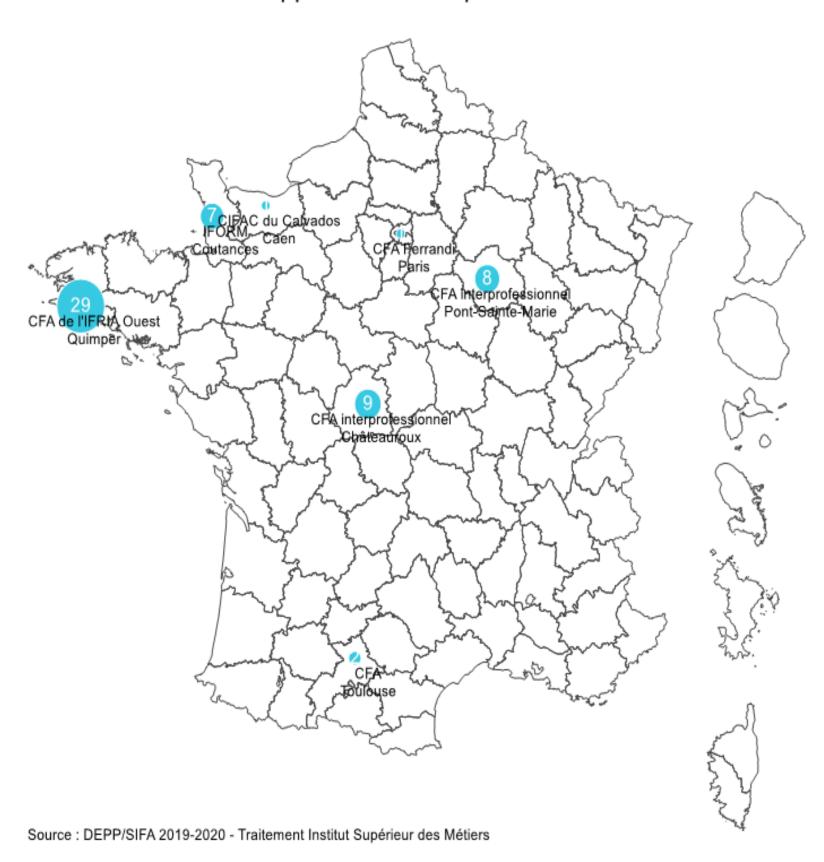
Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur Répartition des apprentis par taille des entreprises d'accueil



Formation initiale : cartographie des CFA

- Le tissu de CFA préparant le Bac pro Boucher Charcutier Traiteur est peu développé.
- Seuls 7 CFA préparaient au Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur. Le CFA qui forme le plus d'apprentis est celui de Quimper (29).

Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur Nombre total d'apprentis formés par CFA en 2019-2020



<u>Avertissement</u>:

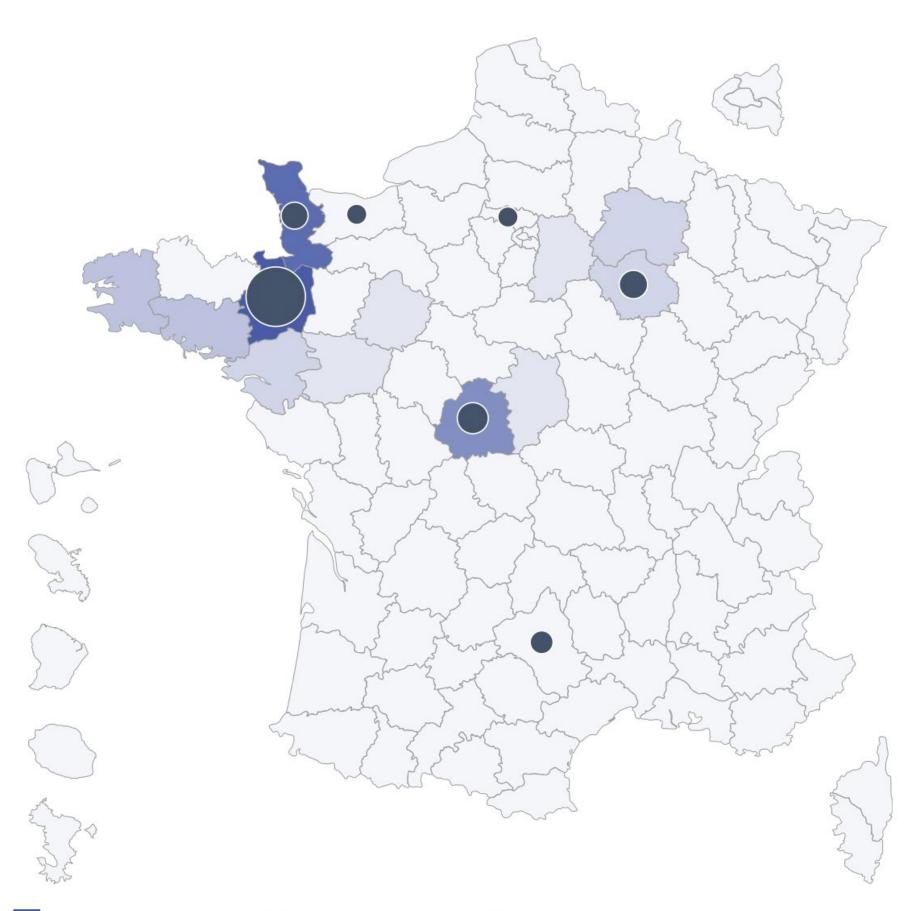
La cartographie est établie à partir de l'enquête DEPP/SIFA 2019/20, à partir des données renseignées par les CFA.

Origine géographique et mobilité des apprentis

La mobilité géographique des apprentis est relativement faible. Ils résident ainsi majoritairement en proximité du CFA, dans le même département. Les CFA recrutent principalement dans leur département ou dans les territoires voisins. En général, il y a peu d'apprentis originaires des départements ne proposant pas cette formation.

BAC PRO BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

Provenance (domicile) des apprentis



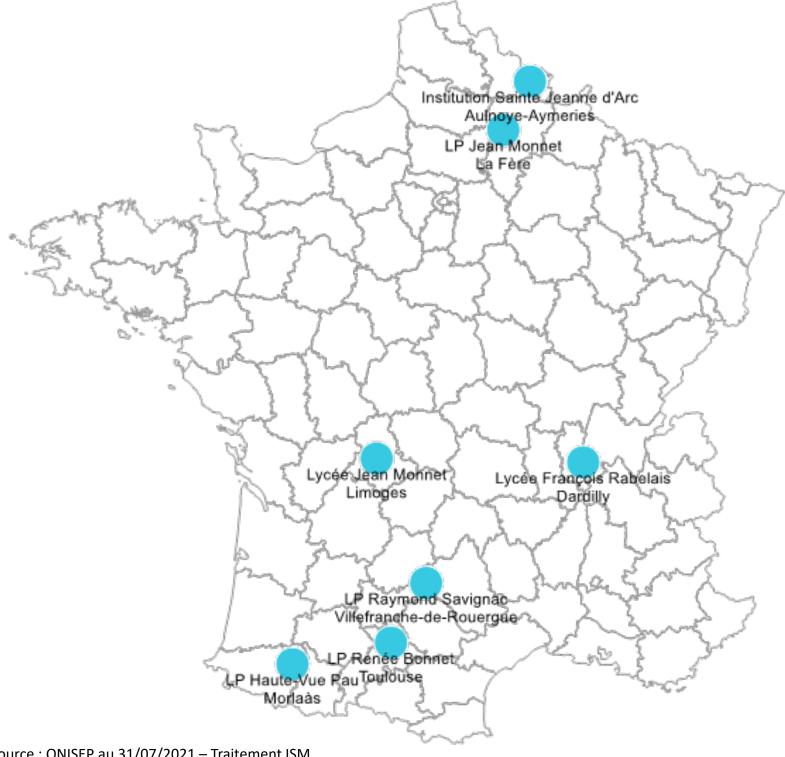
Part d'apprentis résidant dans le département

Nombre d'apprentis formés dans le département

Source: Institut Supérieur des Métiers, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA 2019-2020.

BAC PRO BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

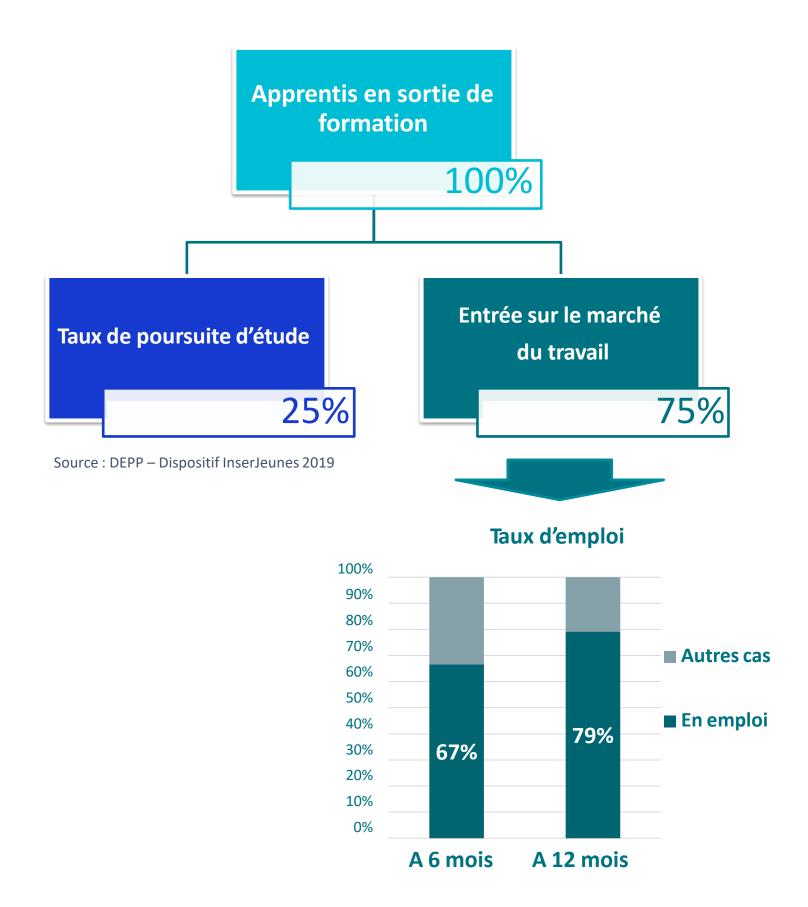
Lycée professionnels et autres établissements (hors CFA) préparant au diplôme et répertoriés par l'ONISEP



Source: ONISEP au 31/07/2021 - Traitement ISM

Poursuite d'étude et insertion dans l'emploi

- A l'issue de leur formation, 25% des anciens apprentis du diplôme poursuivent leur parcours de formation et 75% entrent sur le marché du travail.
- Le taux d'accès à l'emploi six mois après la sortie de formation est de 67%, un taux qui monte 79 % 12 mois après la sortie de formation.



Cette fiche a été réalisée par la CGAD dans le cadre d'une Convention Cadre de Coopération signée entre le ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports et le ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation et l'OPCO EP.





