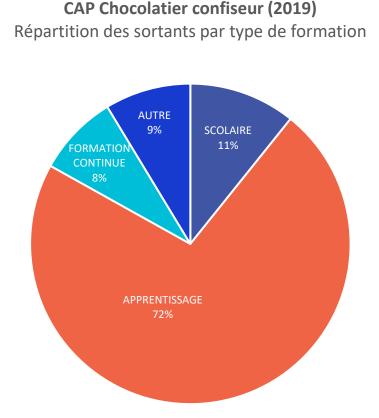


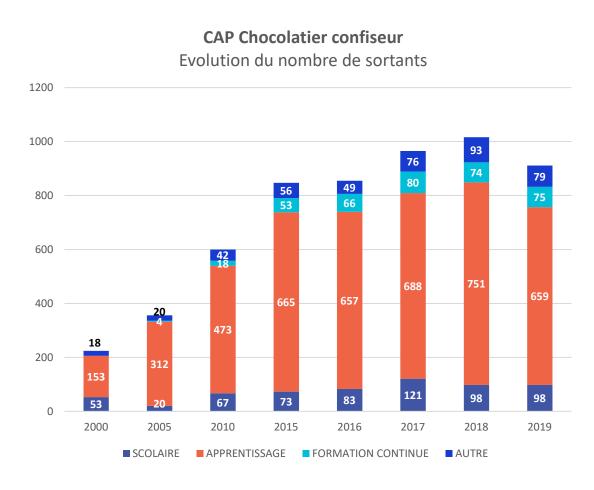
# Cartographie de l'offre de formation aux métiers de l'alimentation

## CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

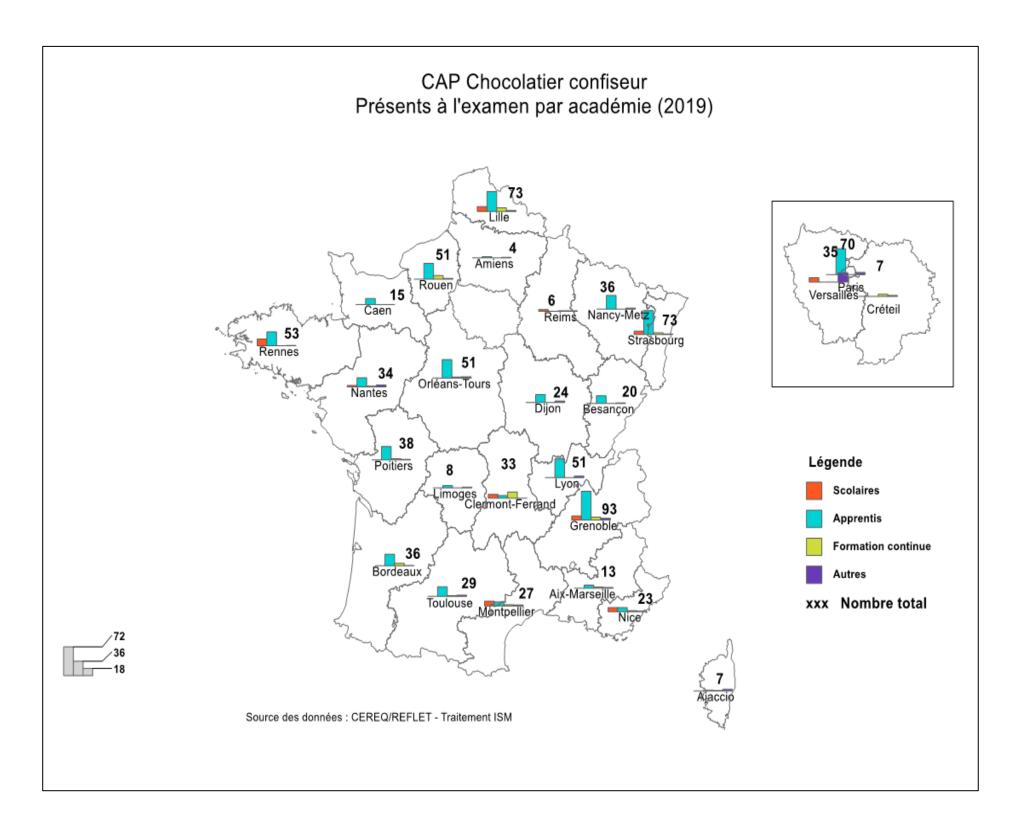
#### Effectifs sortant de formation (voie scolaire, apprentissage, formation continue)

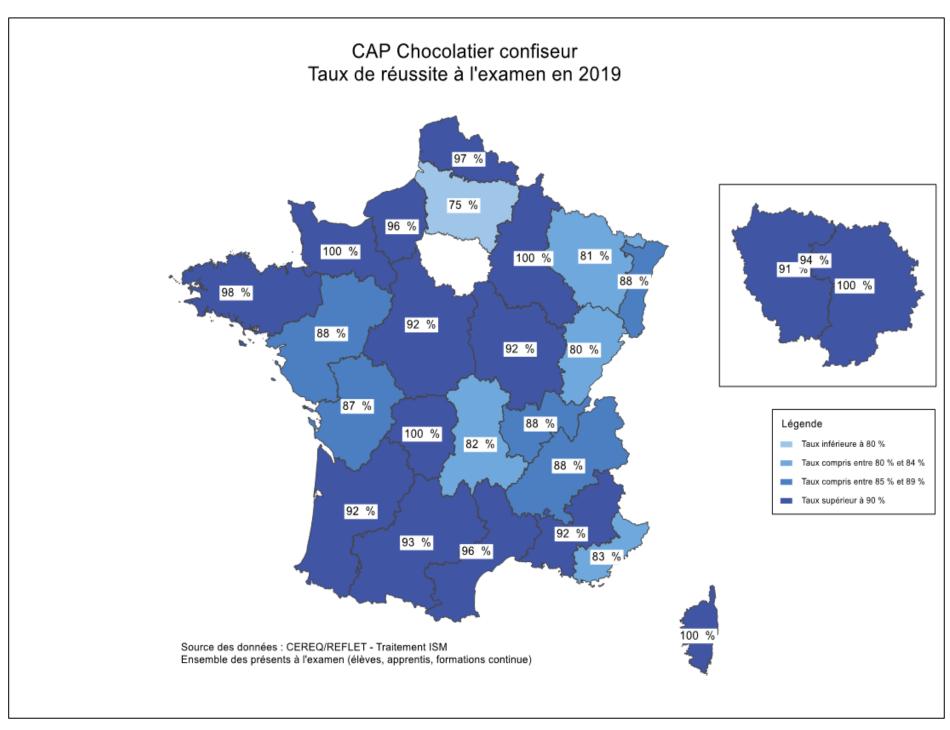
- En 2019, 911 jeunes et adultes ont terminé la formation de CAP Chocolatier confiseur. En vingt ans, les effectifs sortants ont été multipliés par quatre (passant de 223 en 2000 à 911 en 2019). Un pic semble avoir été atteint en 2018 (1016 sortants de formation), le nombre d'apprentis semblant se stabiliser au niveau atteint durant les années 2015 et 2016.
- Globalement, le nombre de personnes sortant de formation est le plus élevé dans les académies de Grenoble (93), de Strasbourg (73), de Lille (73) et de Paris (70).
- L'apprentissage prédomine (72 % des sortants sont formés en apprentissage).
- La formation continue est encore limitée à quelques académies (les adultes formés, au nombre de 75 en 2019, sont relativement stables ces trois dernières années). Les sortants sont plus nombreux dans l'Académie de Rouen et de Clermont-Ferrand. L'offre de formation continue reste en revanche limitée dans les autres académies.
- La filière scolaire est également absente de nombreuses régions (Normandie, Pays-de-la-Loire, Centre-Val de Loire, Bourgogne-Franche-Comté). Elle est la plus développée dans l'académie de Rennes.
- Le nombre de candidats libres se présentant à l'examen varie entre 60 et 80 selon les années.
- Le taux de réussite à l'examen est élevé (il est en moyenne de 88 %).





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

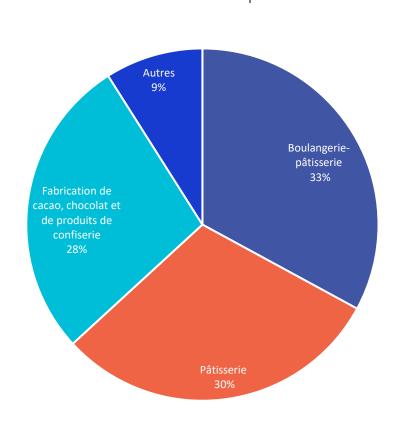
- Durant l'année scolaire 2019/20, un total de 786 (\*) apprentis préparaient le CAP Chocolatier confiseur (effectifs de 1ère et 2ème année), contre 705 en 2015/16. Les effectifs d'apprentis formés ont de fait progressé dans la plupart des régions (hormis les régions Grand-Est, Bretagne, Pays de la Loire, PACA et Corse).
- Les apprentis sont répartis principalement dans trois secteurs : 1/3 dans les entreprises de boulangeriepâtisserie (1071C), 1/3 dans les entreprises de pâtisserie (1071D, 1/3 dans les entreprises de chocolaterie- confiserie (1082Z).
- 91 % sont accueillis dans des entreprises employeuses.

(\*) Le diplôme se prépare en 2 ans. Certains établissements proposent un programme de formation en 1 an, pour les titulaires d'un CAP Pâtissier.

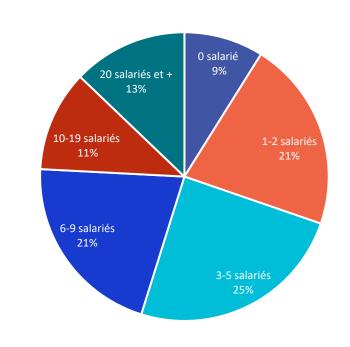
# APPRENTIS EN FORMATION PAR REGION SELON LA LOCALISATION DES ENTREPRISES D'ACCUEIL **■** 2012 **■** 2015 **■** 2019 Auvergne-Rhône-Alpes 127 **Grand Est** 124 Nouvelle Aquitaine Normandie Ile-de-France 60 Occitanie Hauts-de-France Centre-Val de Loire Bourgogne-Franche-Comté Bretagne PACA Pays-de-la-Loire Corse

NB : dans ce graphique, les apprentis sont répartis en fonction de la localisation de leur entreprise d'accueil et non pas de leur CFA.

# **CAP Chocolatier confiseur**Secteur d'activité des entreprises d'accueil



CAP Chocolatier confiseur
Répartition des apprentis par taille des entreprises
d'accueil

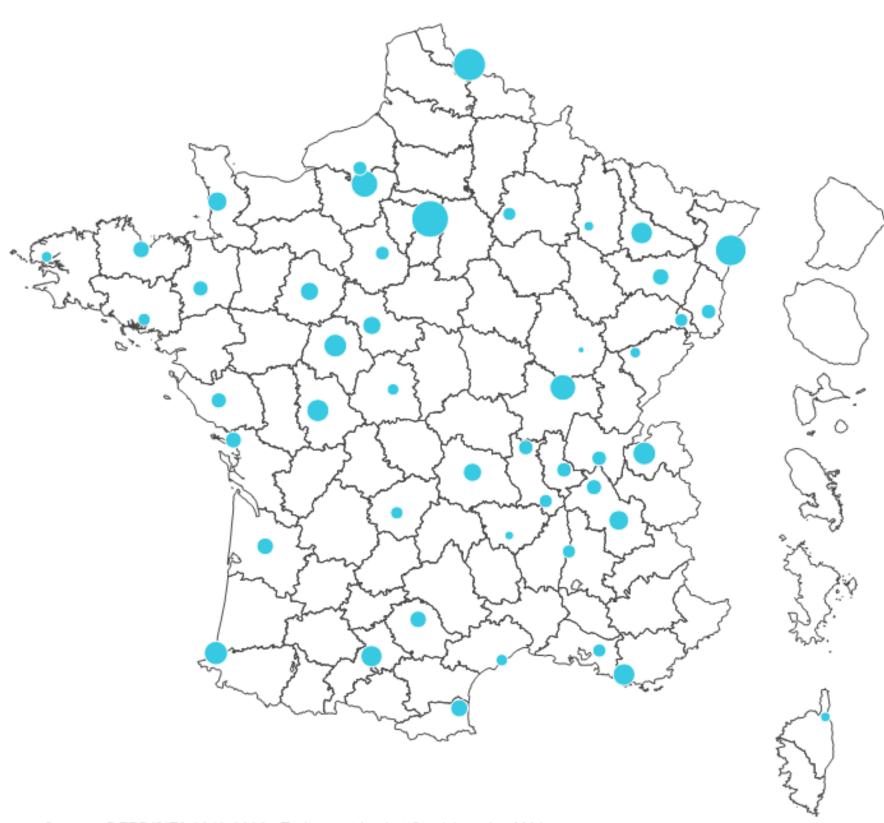


Source: MEN-MESR DEPP/SIFA 2019/20 – Ensemble des apprentis – Traitement ISM

## Formation initiale : cartographie des CFA

- Le tissu de CFA préparant le CAP Chocolatier confiseur est réparti dans toute la France. Toutes les régions proposent le diplôme, avec toutefois une offre variable : un seul CFA le prépare à Paris, pour toute l'Ile-de-France ; en Auvergne-Rhône-Alpes, le diplôme est au contraire programmé dans une dizaine d'établissements.
- En 2019, les trois premiers établissement de formation en nombre d'apprentis formés sont l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, le CFA Bernard Stalter d'Eschau, et l'URMA de la CMAR Hauts-de-France.

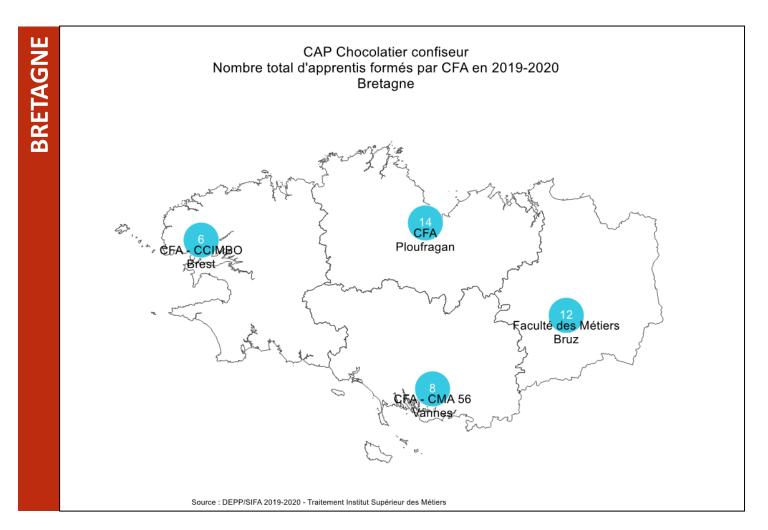
#### CAP Chocolatier confiseur Nombre total d'apprentis formés par CFA en 2019-2020

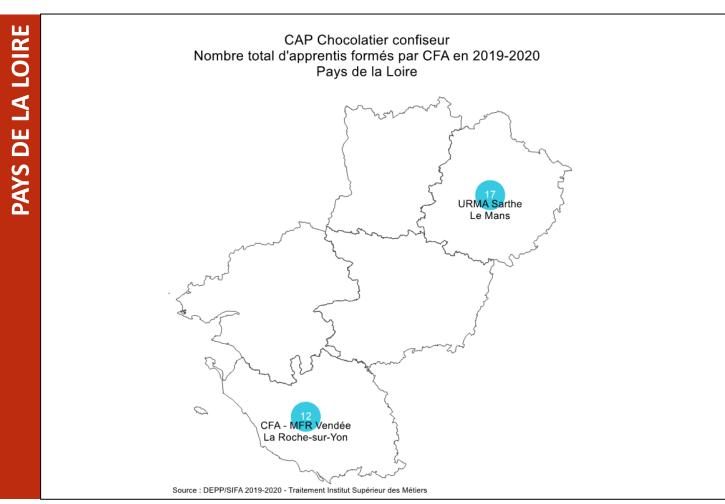


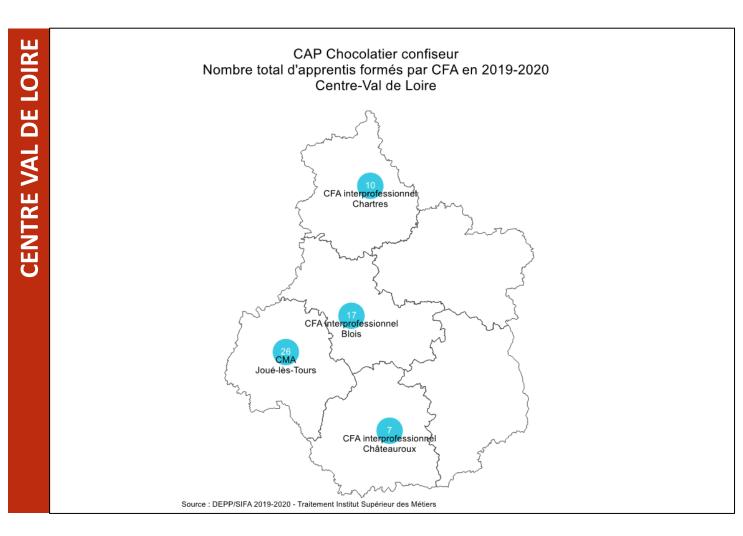
#### Source : DEPP/SIFA 2019-2020 - Traitement Institut Supérieur des Métiers

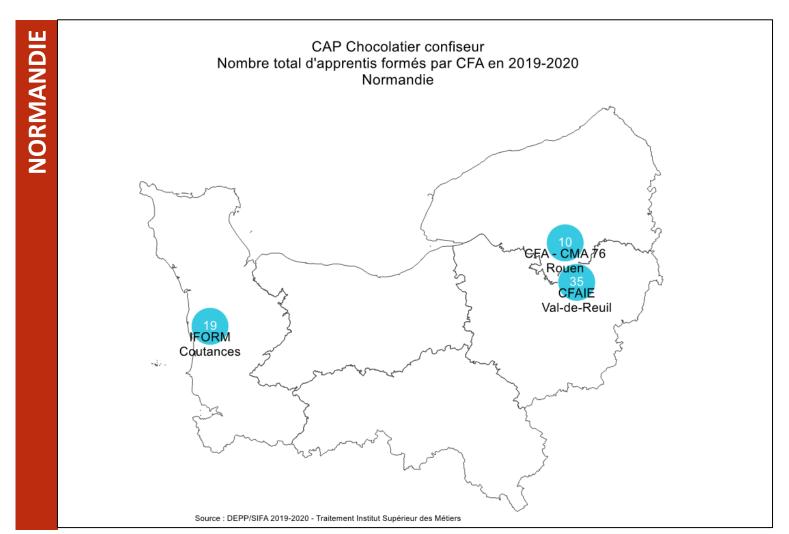
#### <u>Avertissement</u>:

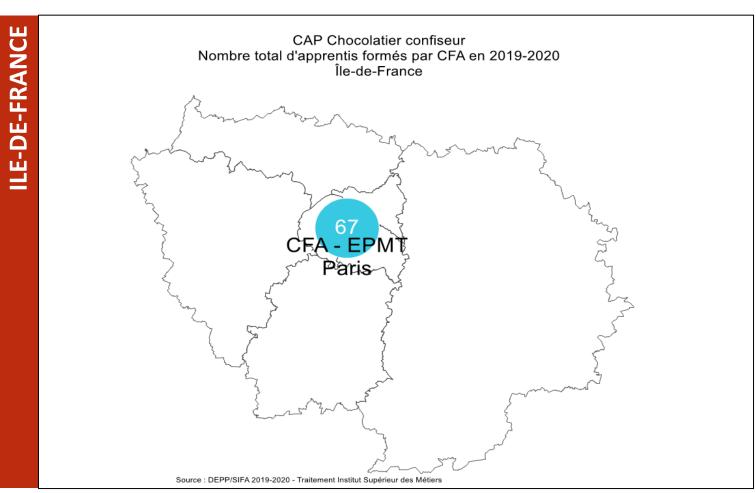
La cartographie est établie à partir de l'enquête DEPP/SIFA 2019/20, à partir des données renseignées par les CFA.

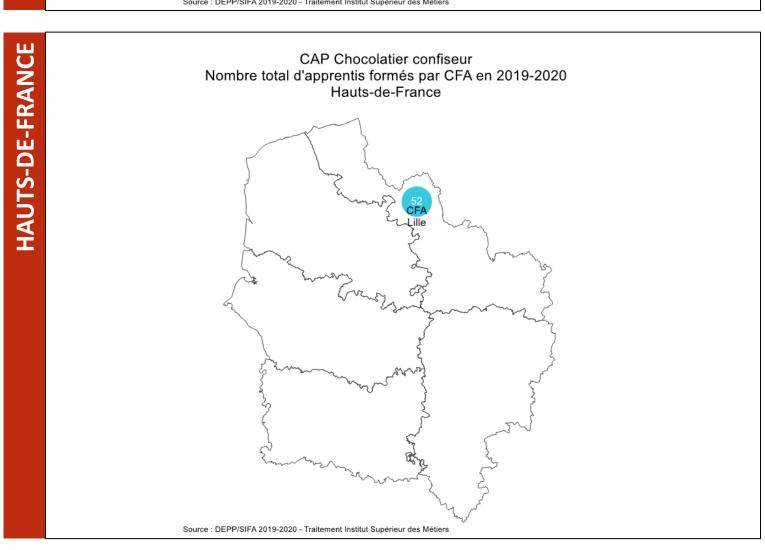


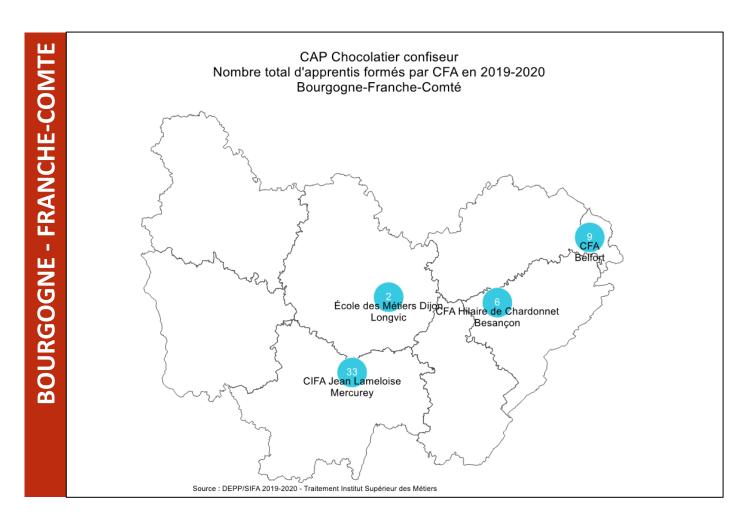


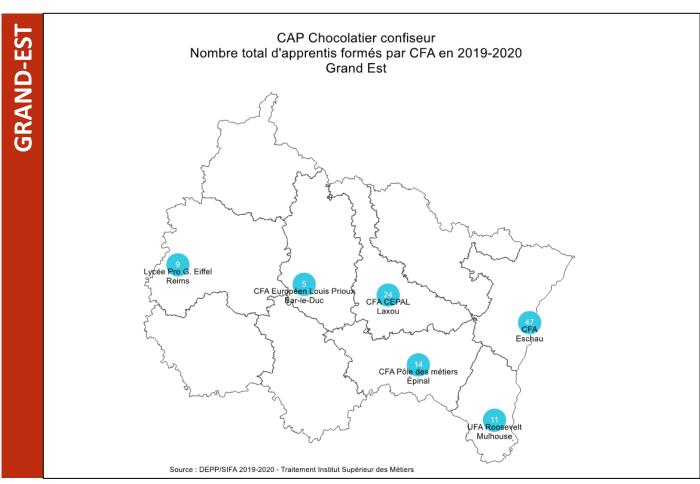


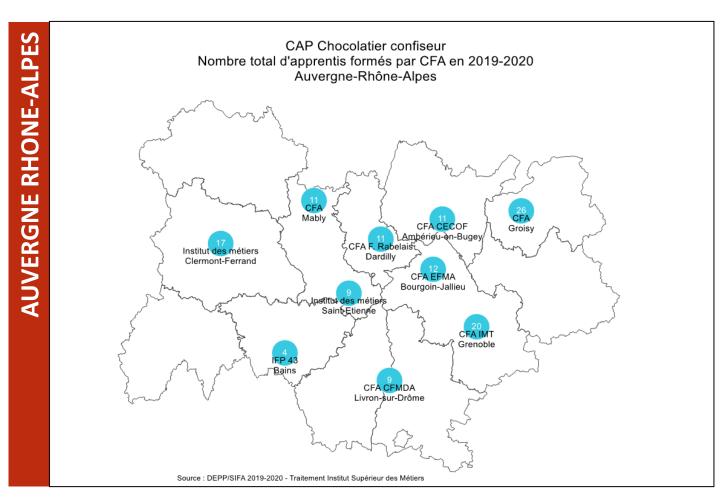


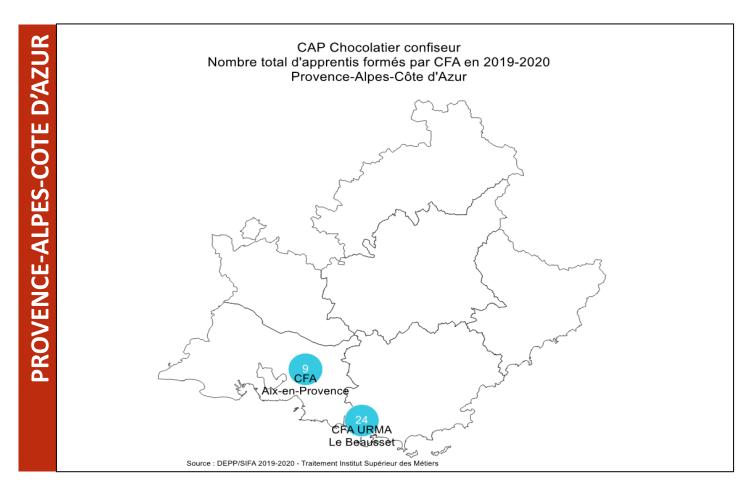


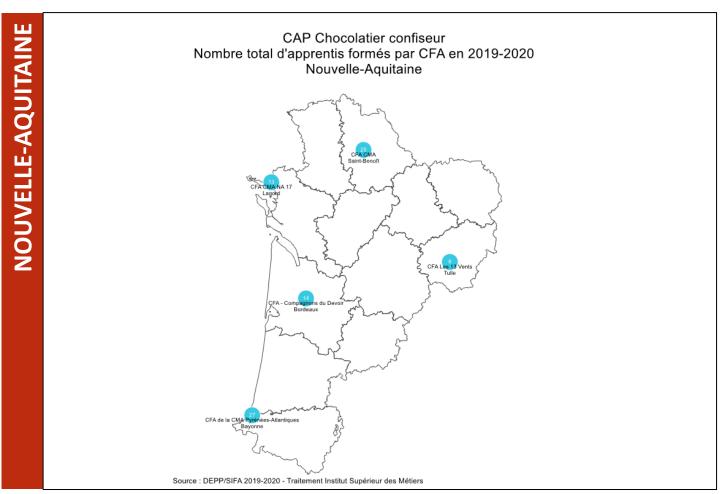


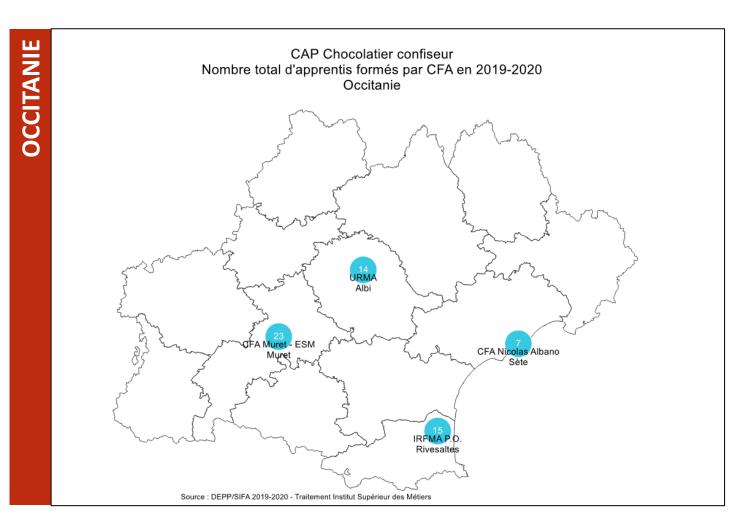


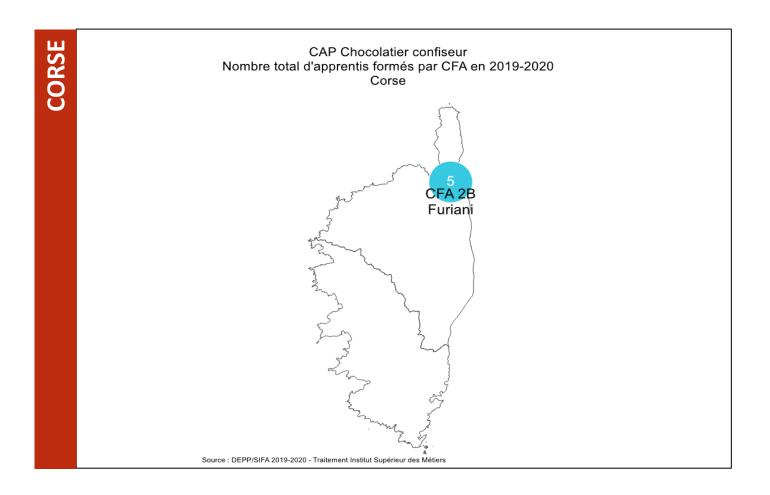












### Origine géographique et mobilité des apprentis

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



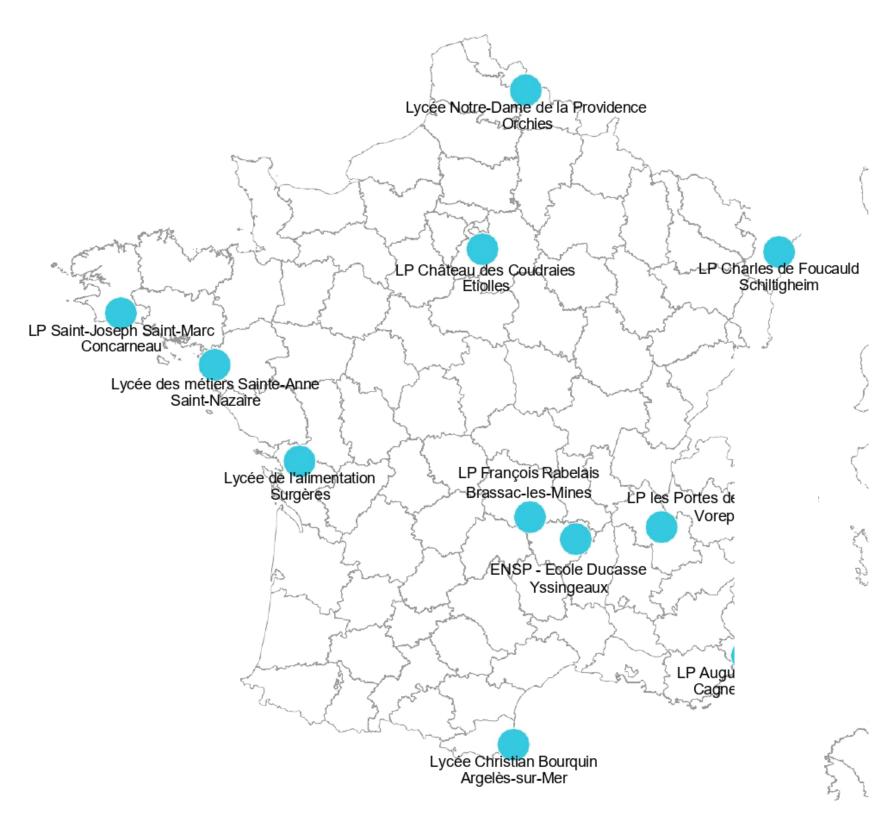
Part d'apprentis résidant dans le département

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

Nombre d'apprentis formés dans le département

#### **CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR**

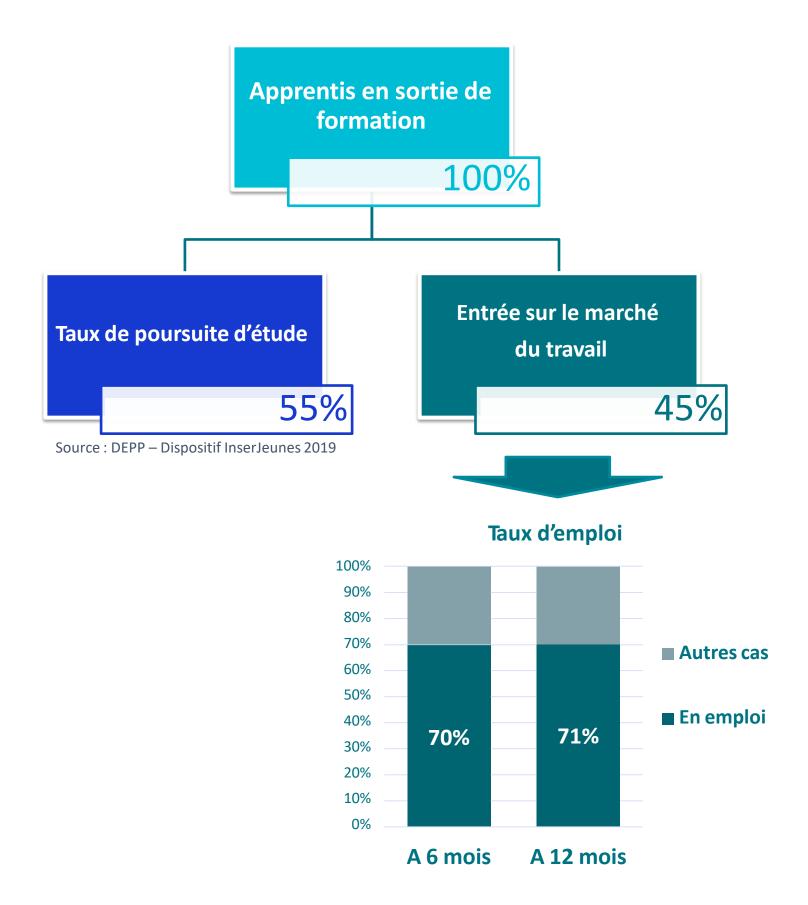
Lycée professionnels et autres établissements (hors CFA) Préparant au diplôme et répertoriés par l'ONISEP



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

#### Poursuite d'étude et insertion dans l'emploi

- A l'issue de leur formation, 55% des anciens apprentis en CAP Chocolatier-confiseur poursuivent leur parcours de formation et 45% entrent sur le marché du travail.
- Le taux d'accès à l'emploi six mois après la sortie de formation est élevé, s'agissant d'un CAP : il est de 70%. En revanche, ce taux évolue peu à 12 mois.



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.





