



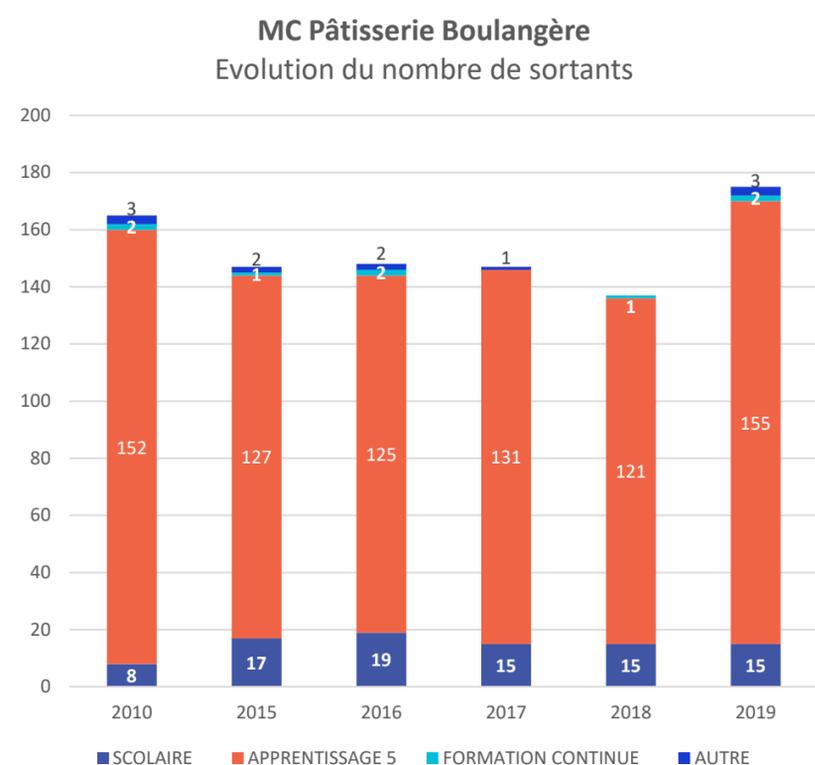
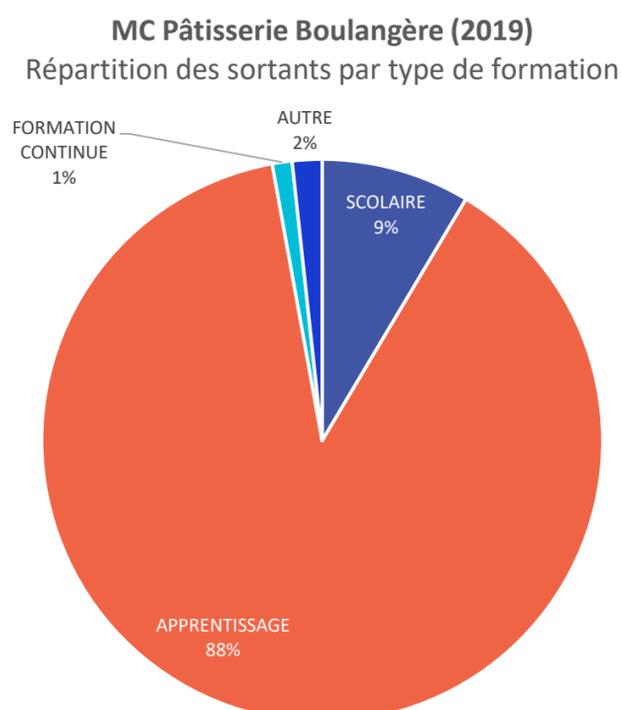
2019

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

## MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

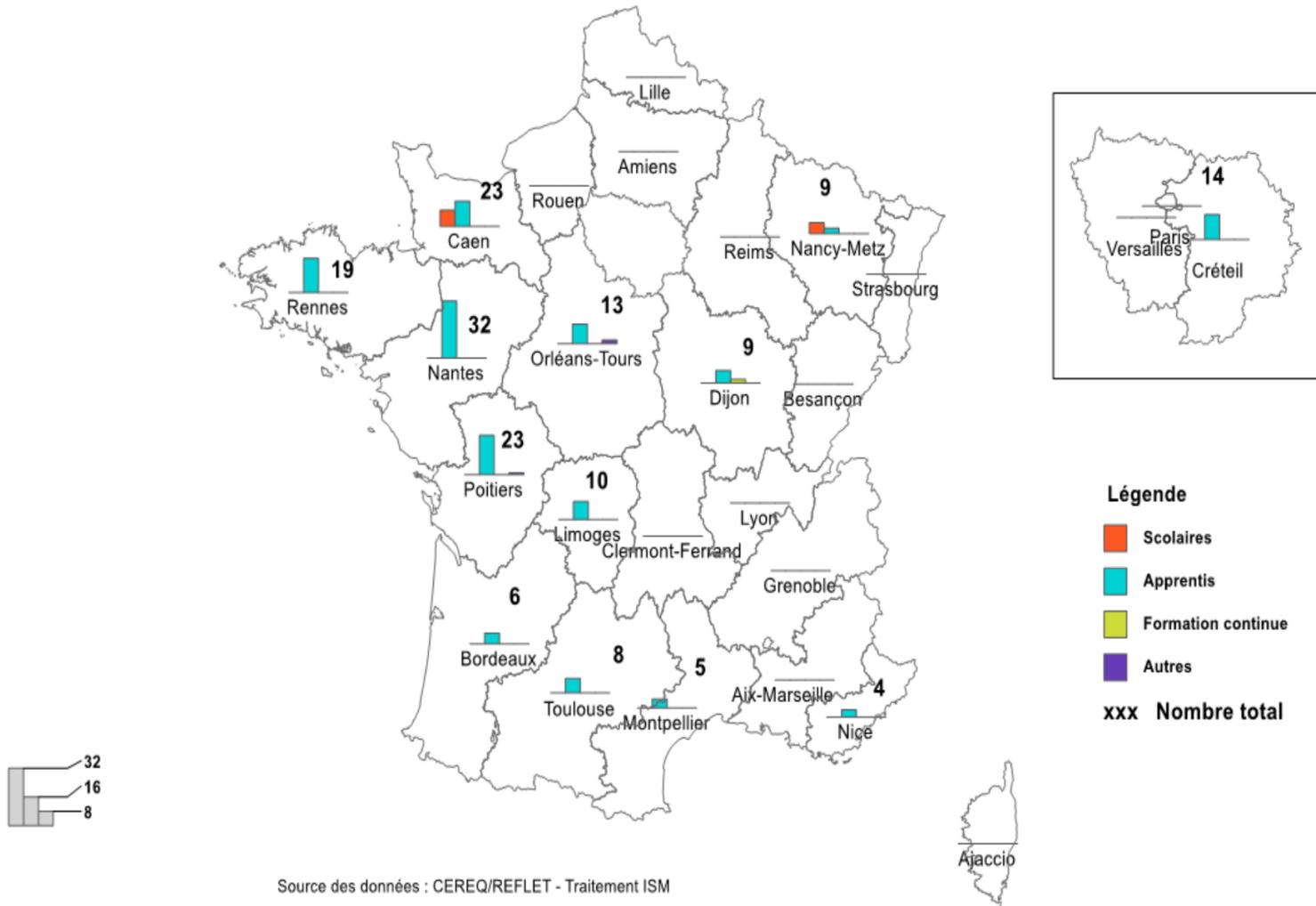
### Effectifs sortant de formation (voie scolaire, apprentissage, formation continue)

- En 2019, 175 jeunes et adultes sont sortis de formation de la Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère.
- Créé en 2004, le diplôme a vu ses effectifs croître jusqu'en 2010. Les effectifs sont restés stables entre 2015 et 2018, avant de rebondir en 2019. Le nombre de sortants reste néanmoins peu élevé dans cette spécialité.
- La formation se prépare principalement par apprentissage (88 % des sortants formés).
- La filière scolaire (9 %) n'est proposée que dans les académies de Caen et Nancy-Metz.
- Le taux de réussite à l'examen est en moyenne de 79 %.

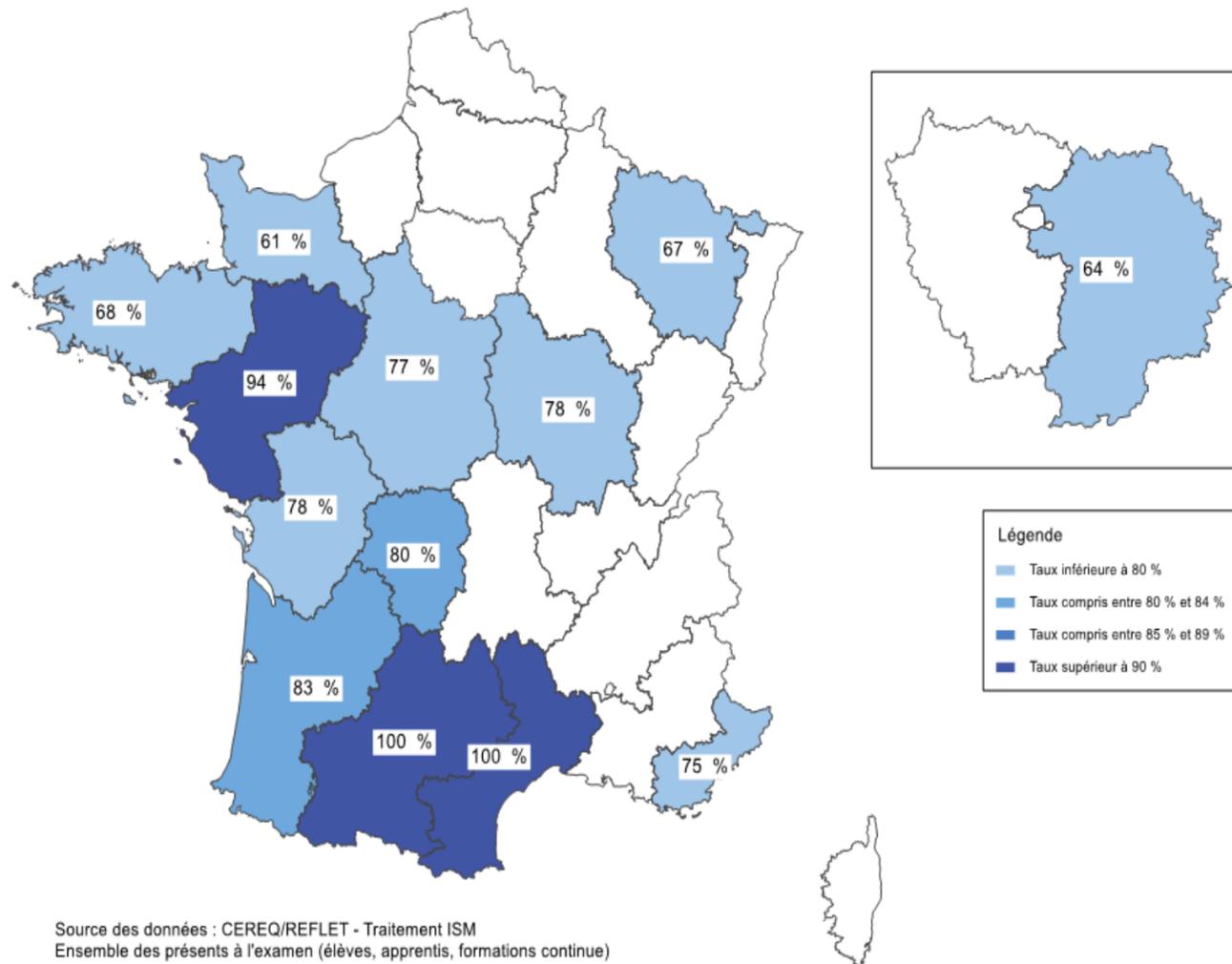


Source : CEREQ Reflet – effectifs présentés aux examens – (\*) Sont comptabilisés dans la catégorie « autres » les candidats libres ou issus d'établissements de formation hors contrat.

### MC Pâtisserie boulangère Présents à l'examen par académie (2019)



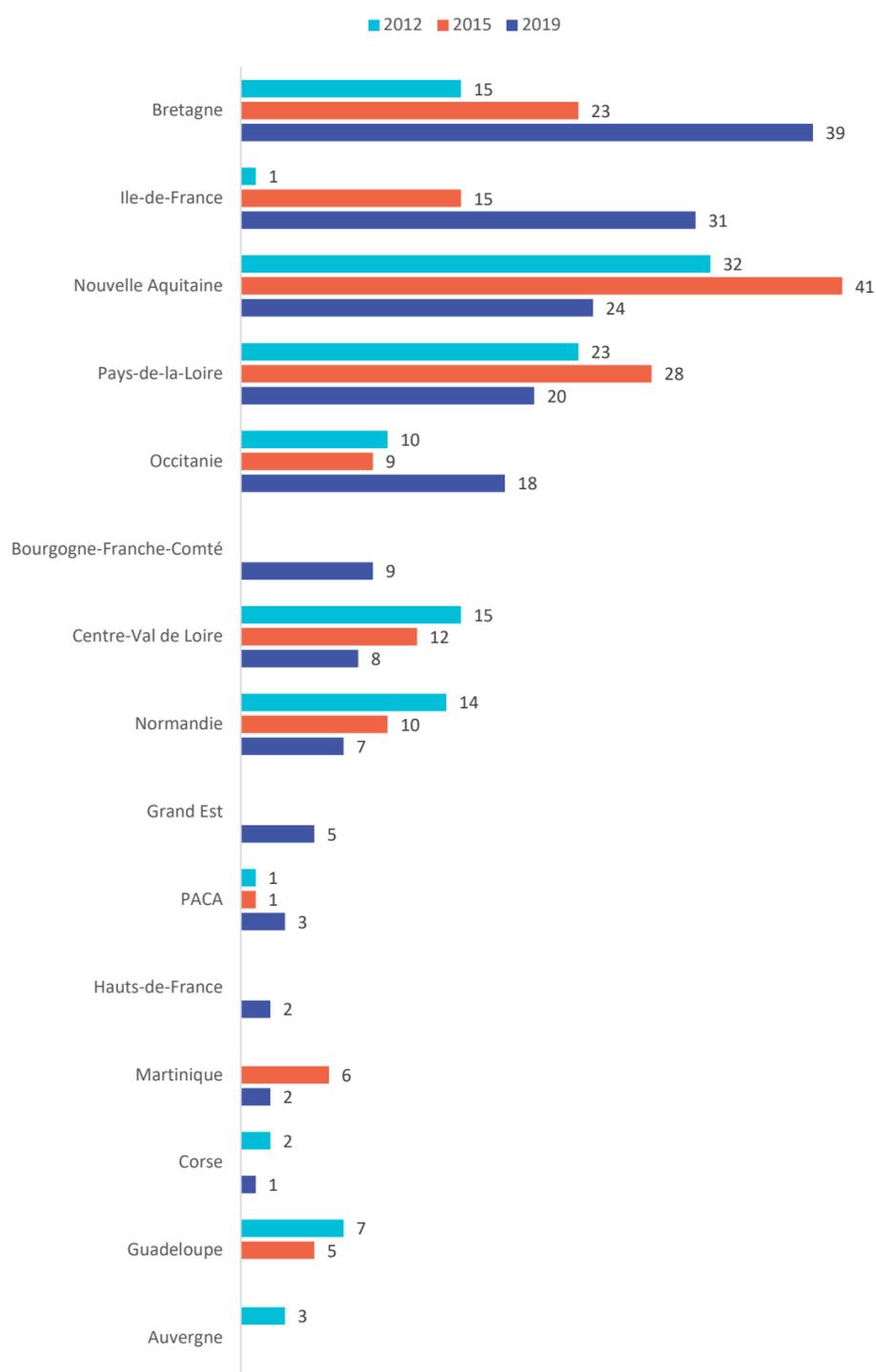
### MC Pâtisserie boulangère Taux de réussite à l'examen en 2019



## Les apprentis en formation et leurs entreprises d'accueil

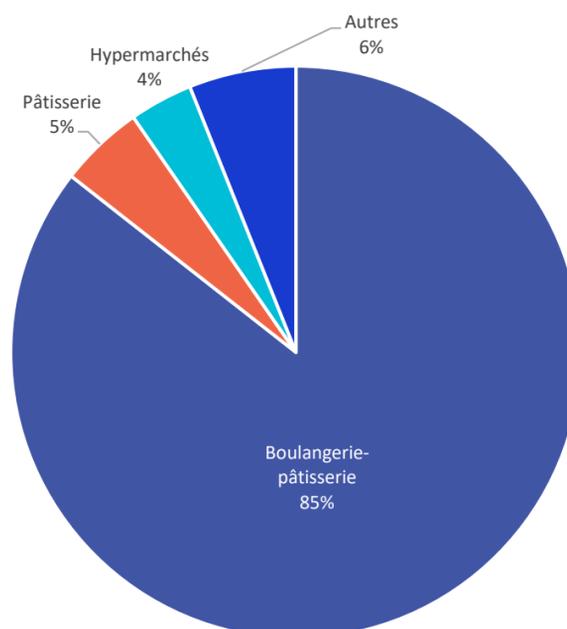
- En 2019/20, un total de 169 apprentis préparaient le diplôme contre 150 en 2015.
- L'évolution des effectifs varie selon les régions. Le nombre d'apprentis progresse en Bretagne, Ile-de-France, Occitanie, Bourgogne-Franche-Comté et Grand-Est
- Les apprentis sont employés principalement dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C, pour 85 % d'entre eux).
- 90% sont formés dans des entreprises de moins de 20 salariés.

APPRENTIS EN FORMATION PAR REGION SELON LA LOCALISATION DES ENTREPRISES D'ACCUEIL

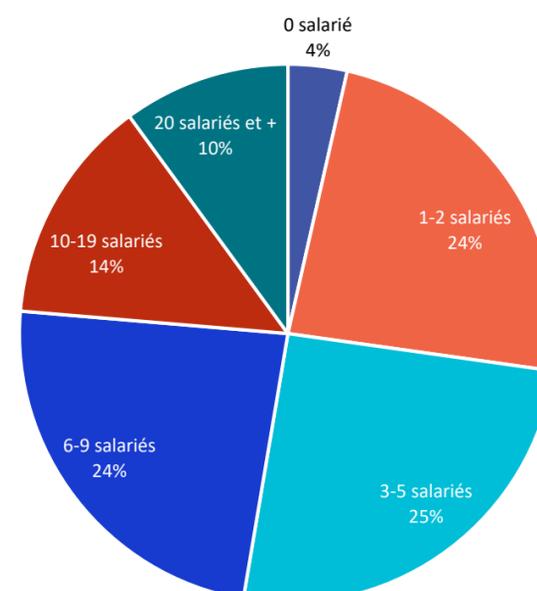


NB : dans ce graphique, les apprentis sont répartis en fonction de la localisation de leur entreprise d'accueil et non pas de leur CFA.

MC Pâtisserie Boulangère  
Secteur d'activité des entreprises d'accueil



MC Pâtisserie Boulangère  
Répartition des apprentis par taille des entreprises d'accueil

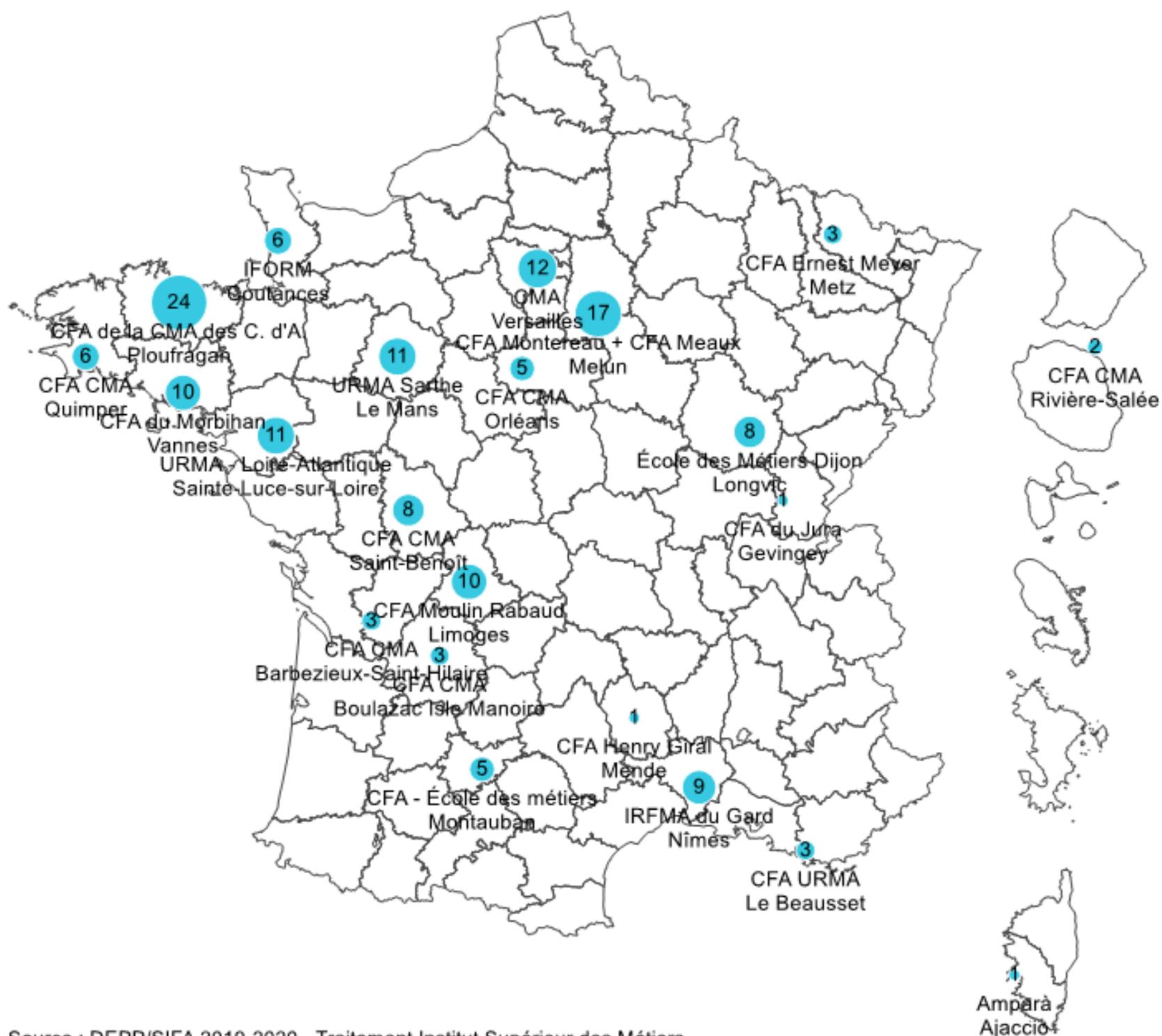


Source : MEN-MESR DEPP/SIFA 2019/20 – Ensemble des apprentis – Traitement ISM

## Formation initiale : cartographie des CFA

- Le tissu de CFA préparant au diplôme ne couvre pas tous les départements.
- On constate que le nombre d'apprentis formés est globalement plus élevé à l'ouest du territoire.

### MC Pâtisserie boulangère Nombre total d'apprentis formés par CFA en 2019-2020



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

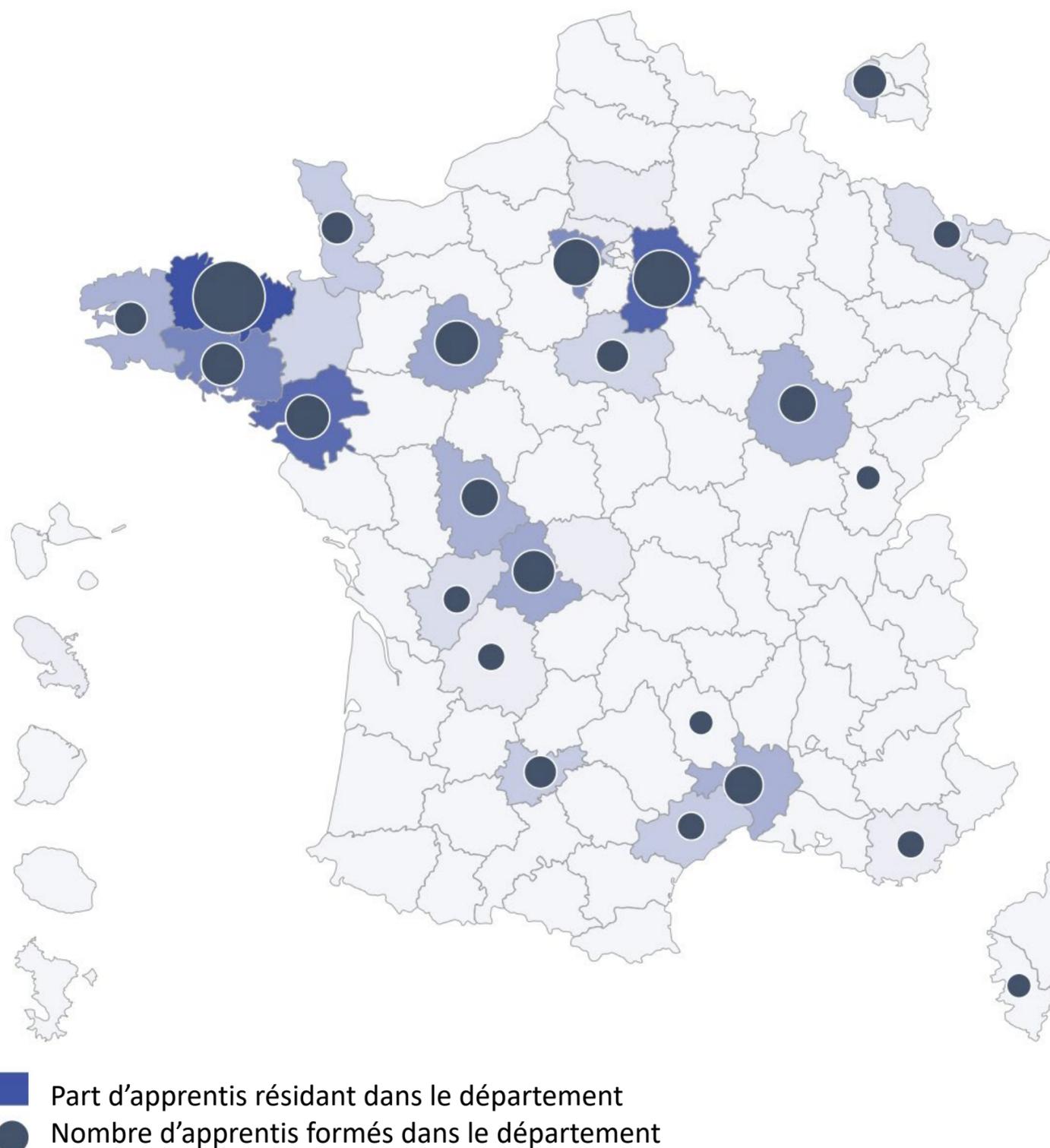
#### **Avertissement :**

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. Il y a peu d'apprentis originaires des départements ne proposant pas cette formation.

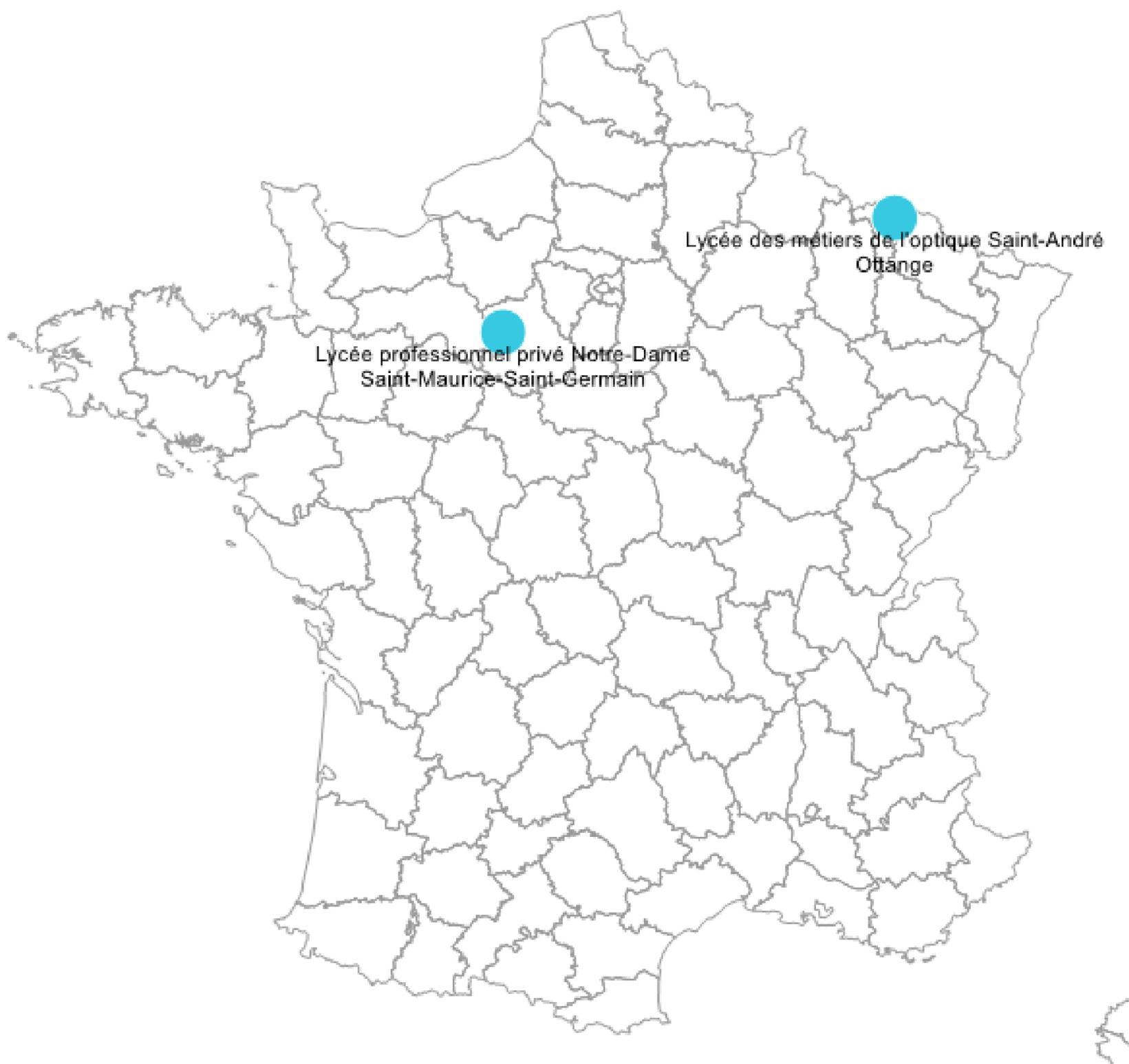
### MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE Provenance (domicile) des apprentis



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

**MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE**

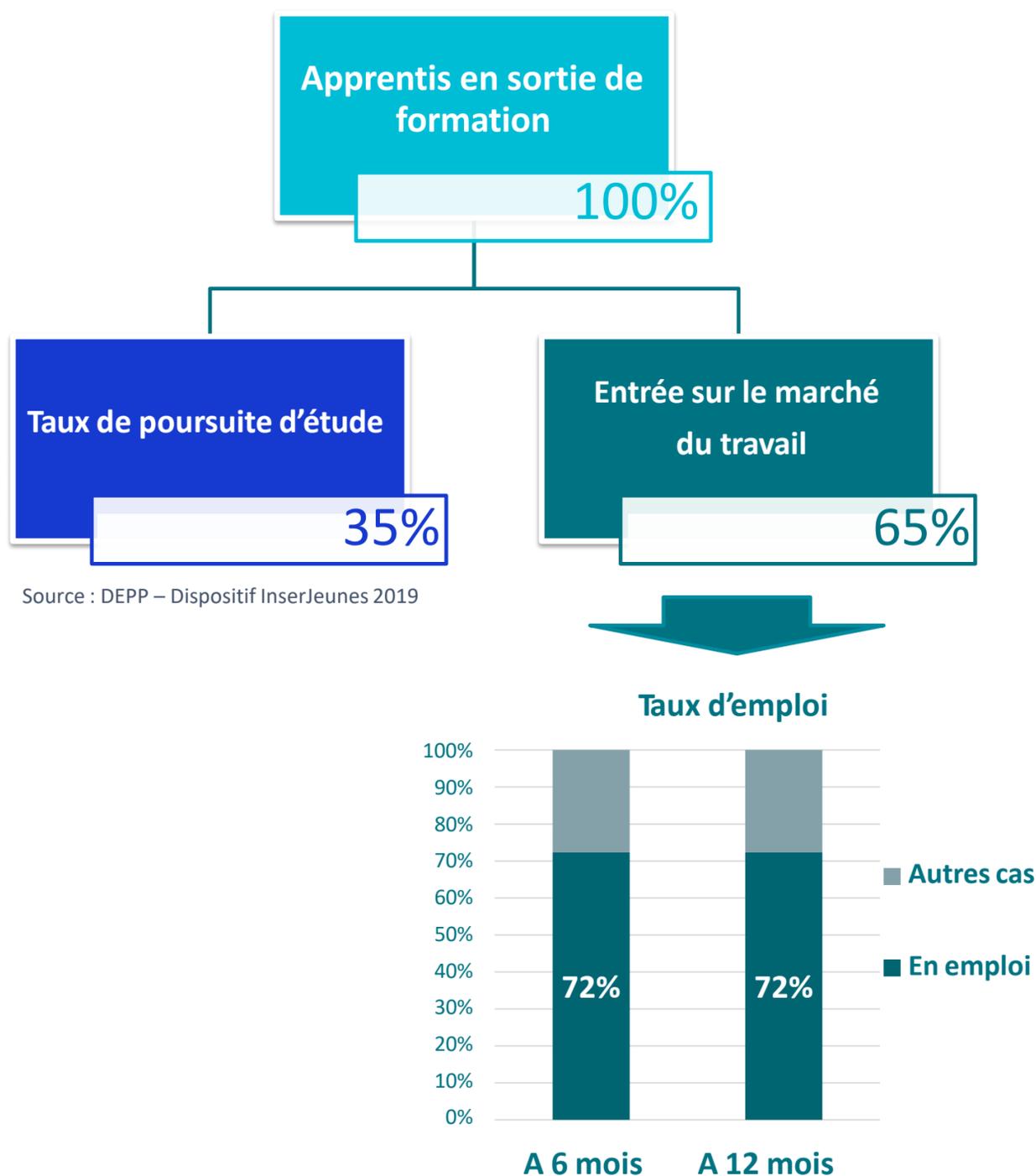
Lycée professionnels et autres établissements (hors CFA)  
préparant au diplôme et répertoriés par l'ONISEP



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

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

- A l'issue de leur formation, 35% des anciens apprentis en Mention complémentaire Pâtisserie boulangère poursuivent leur parcours de formation et 65% entrent sur le marché du travail.
- Le taux d'accès à l'emploi six mois après la sortie de formation est élevé : il est de 72%. Ce taux évolue peu dans les mois qui suivent.



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.