

# INDICATEURS PÔLE ALIMENTATION

SESSION 2023 - 2024

CMA FORMATION

 MURET



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

# I DONNÉES



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

# MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		
		AU 1ER JANVIER 2024	EN MOBILITÉ EUROPÉENNE	EN SITUATION DE HANDICAP
CAP Boucher	1ère année	31		15
	2ème année	57		12
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13		1
CS Employé Traiteur	2ème année	6		2
BP Boucher	1ère année	19		1
	2ème année	17		
Total métiers de la viande	1ère année	50	0	16
	2ème année	93	0	15
	Les 2 années	143	0	31

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		
		AU 1ER JANVIER 2024	EN MOBILITÉ EUROPÉENNE	EN SITUATION DE HANDICAP
CAP Boulanger	1ère année	44		9
	2ème année	51		9
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28	1	3
CAP Pâtissier	1ère année	51		12
	2ème année	78	5	17
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18	2	3
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	3	5
BP Boulanger	1ère année	11		3
	2ème année	20	5	2
BTM Chocolatier	1ère année	15	6	5
	2ème année	4		
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34		
	2ème année	20	6	
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2		
	2ème année	5		
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	6	29
	2ème année	268	22	39
	Les 2 années	425	28	68
TEPE CEMA	1ere année	13		
	2ème année	9		
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	6	29
	2ème année	277	22	39
	Les 2 années	447	28	68

## II SATISFACTION A CHAUD DES APPRENANTS



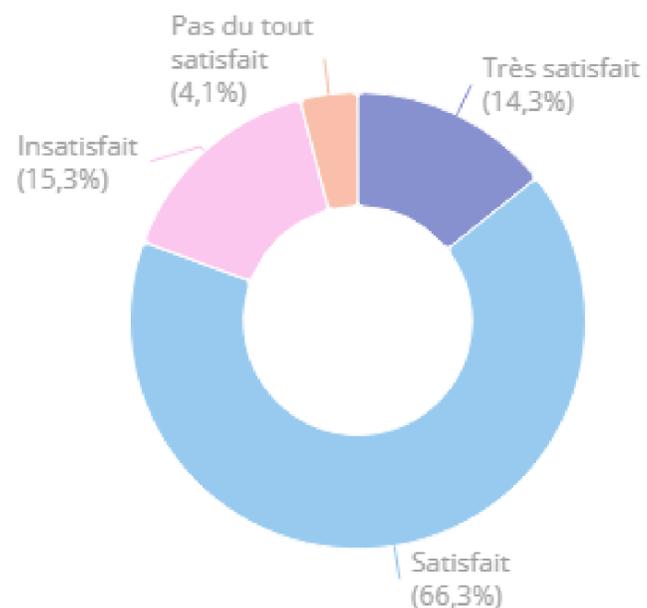
Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

## MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants au 1<sup>er</sup> janvier 2024 : 143
- Nombre de répondants : 103
- Taux de réponse : 72,0 %
- **Taux de satisfaction à chaud (durant la formation) : 80,6 %**



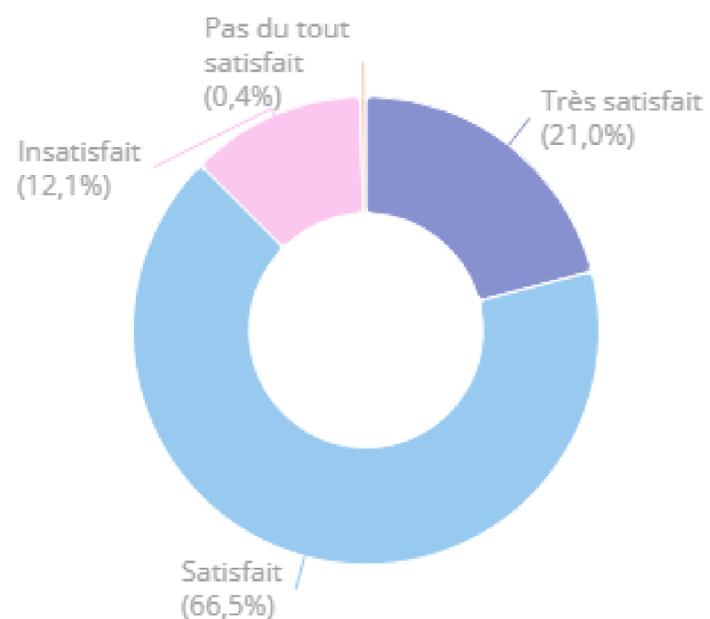
MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	133	168	157	143
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	80,8%	68,8%	75,9%	80,6%

# PAR DIPLÔMES

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	ENQUÊTES DE SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS (EN COURS DE FORMATION)			SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS	
		AU 1ER JANVIER 2024	TRES SATISFAITS	SATISFAITS	INSATISFAITS	TAUX DE RÉPONSE	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boucher	1ère année	31	7	12	3	71,0%	86,4%
	2ème année	57	4	29	3	63,2%	91,7%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13	1	6	3	76,9%	70,0%
CS Employé Traiteur	2ème année	6		5		83,3%	100,0%
BP Boucher	1ère année	19	2	9	3	73,7%	78,6%
	2ème année	17	0	8	8	94,1%	50,0%
Total métiers de la viande	1ère année	50	9	21	6	72,0%	83,3%
	2ème année	93	5	48	14	72,0%	79,1%
	Les 2 années	143	14	69	20	72,0%	80,6%

## MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- Nombre d'apprenants au 1<sup>er</sup> janvier 2024 : 447
- Nombre de répondants : 271
- Taux de réponse : 60,6 %
- **Taux de satisfaction à chaud (durant la formation) : 87,5 %**



BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	488	534	540	447
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	79,0%	71,1%	84,0%	87,5%

# PAR DIPLÔMES

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	ENQUÊTES DE SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS (EN COURS DE FORMATION)			SATISFACTION A CHAUD DES APPRENTIS	
		AU 1ER JANVIER 2024	TRES SATISFAITS	SATISFAITS	INSATISFAITS	TAUX DE RÉPONSE	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boulanger	1ère année	44	9	17		59,1%	100,0%
	2ème année	51	10	23	5	74,5%	86,8%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28	2	12	2	57,1%	87,5%
CAP Pâtissier	1ère année	51	9	28	3	78,4%	92,5%
	2ème année	78	10	26	7	55,1%	83,7%
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18	1	3	1	27,8%	80,0%
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	1	9	4	31,8%	71,4%
BP Boulanger	1ère année	11		5		45,5%	100,0%
	2ème année	20	3	11	2	80,0%	87,5%
BTM Chocolatier	1ère année	15		2		13,3%	100,0%
	2ème année	4	1	1		50,0%	100,0%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34	5	20	2	79,4%	92,6%
	2ème année	20	4	11	2	85,0%	88,2%
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2		3		150,0%	100,0%
	2ème année	5		1		20,0%	100,0%
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	23	75	5	65,6%	95,1%
	2ème année	268	32	97	23	56,7%	84,9%
	Les 2 années	425	55	172	28	60,0%	89,0%
TEPE CEMA	1ere année	13	2	6	2	76,9%	80,0%
	2ème année	9	0	2	4	66,7%	33,3%
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	25	81	7	66,5%	93,8%
	2ème année	277	32	99	27	57,0%	82,9%
	Les 2 années	447	57	180	34	60,6%	87,5%

### III RÉSULTATS AUX EXAMENS

# MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	RÉSULTATS AUX EXAMENS		EXAMENS	
		AU 1ER JANVIER 2024	PRÉSENTS A L'EXAMEN	RECUS A L'EXAMEN	TAUX DE PRÉSENTATION AUX EXAMENS	TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS
CAP Boucher	1ère année	31				
	2ème année	57	44	38	77,2%	86,4%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13	11	10	84,6%	90,9%
CS Employé Traiteur	2ème année	6	6	5	100,0%	83,3%
BP Boucher	1ère année	19				
	2ème année	17	10	3	58,8%	30,0%
Total métiers de la viande	1ère année	50				
	2ème année	93	71	56	76,3%	78,9%
	Les 2 années	143	71	56	76,3%	78,9%

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS	RÉSULTATS AUX EXAMENS		EXAMENS	
		AU 1ER JANVIER 2024	PRÉSENTS A L'EXAMEN	RECUS A L'EXAMEN	TAUX DE PRÉSENTATION AUX EXAMENS	TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS
CAP Boulanger	1ère année	44				
	2ème année	51	48	40	94,1%	83,3%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28	26	24	92,9%	92,3%
CAP Pâtissier	1ère année	51				
	2ème année	78	76	58	97,4%	76,3%
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18	16	12	88,9%	75,0%
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	41	38	93,2%	92,7%
BP Boulanger	1ère année	11				
	2ème année	20	20	20	100,0%	100,0%
BTM Chocolatier	1ère année	15				
	2ème année	4	4	2	100,0%	50,0%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34				
	2ème année	20	19	11	95,0%	57,9%
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2				
	2ème année	5	5	3	100,0%	60,0%
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	0	0		
	2ème année	268	255	208	95,1%	81,6%
	Les 2 années	425	255	208	95,1%	81,6%
TEPE CEMA	1ere année	13			0,0%	
	2ème année	9	6	6	66,7%	100,0%
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	0	0	0,0%	
	2ème année	277	261	214	94,2%	82,0%
	Les 2 années	447	261	214	94,2%	82,0%

## IV RUPTURES



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE

# MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		RUPTURE DE PARCOURS
		AU 1ER JANVIER 2024	EN RUPTURE	TAUX DE RUPTURE
CAP Boucher	1ère année	31	5	16,1%
	2ème année	57	5	8,8%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année	13	1	7,7%
CS Employé Traiteur	2ème année	6	1	16,7%
BP Boucher	1ère année	19	2	10,5%
	2ème année	17	2	11,8%
Total métiers de la viande	1ère année	50	7	14,0%
	2ème année	93	9	9,7%
	Les 2 années	143	16	11,2%

# MÉTIERES DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

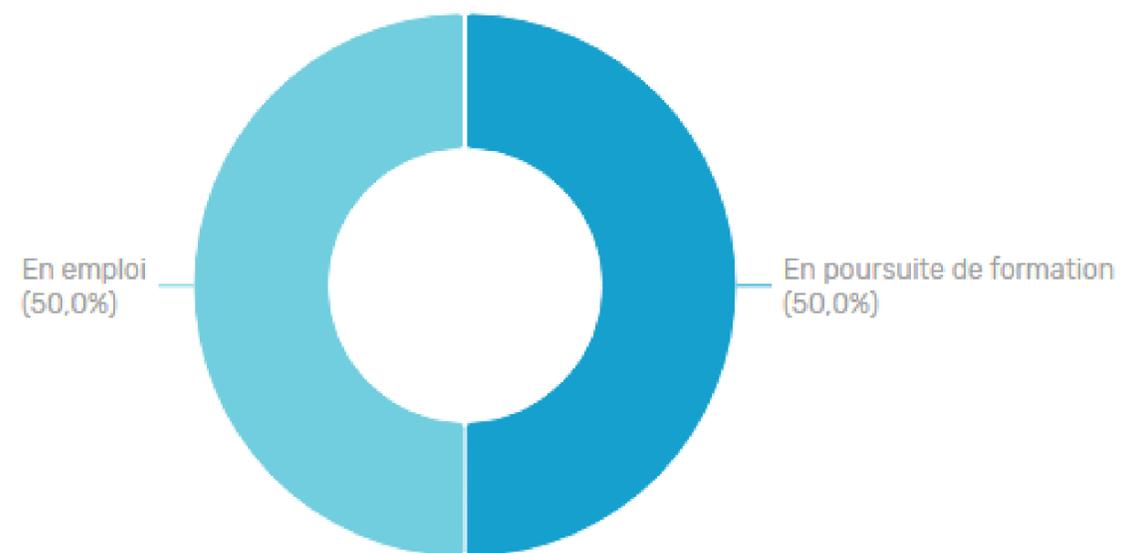
DIPLOME	ANNÉE	NOMBRE D'APPRENTIS		RUPTURE DE PARCOURS
		AU 1ER JANVIER 2024	EN RUPTURE	TAUX DE RUPTURE
CAP Boulanger	1ère année	44	6	13,6%
	2ème année	51	2	3,9%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année	28		0,0%
CAP Pâtissier	1ère année	51	9	17,6%
	2ème année	78	6	7,7%
CS boulangerie spécialisée	2ème année	18		0,0%
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année	44	1	2,3%
BP Boulanger	1ère année	11	1	9,1%
	2ème année	20		0,0%
BTM Chocolatier	1ère année	15	3	20,0%
	2ème année	4		0,0%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	34	1	2,9%
	2ème année	20		0,0%
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	2		0,0%
	2ème année	5		0,0%
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	157	20	12,7%
	2ème année	268	9	3,4%
	Les 2 années	425	29	6,8%
TEPE CEMA	1ere année	13		0,0%
	2ème année	9		0,0%
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	170	20	11,8%
	2ème année	277	9	3,2%
	Les 2 années	447	29	6,5%

## V INSERTION PROFESSIONNELLE (SESSION 2022-2023)

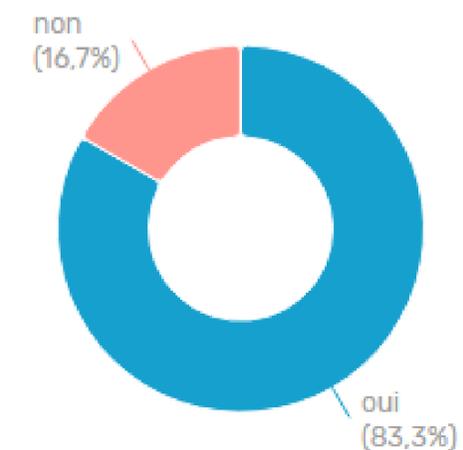
## MÉTIERS DE LA VIANDE

- Nombre d'apprenants contactés : 94
- 12 répondants
- Taux de répondants : 12,7 %
- Taux de sorties positives : 100 %

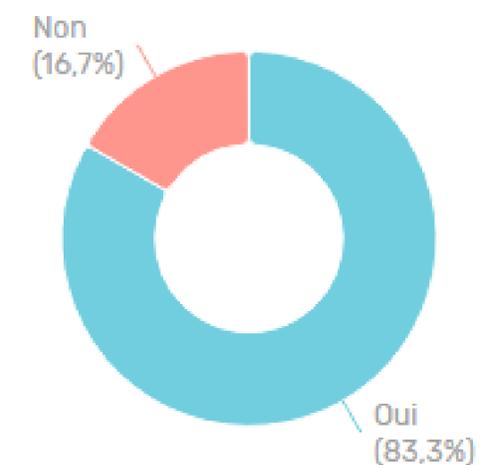
Quelle est votre situation actuelle?



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



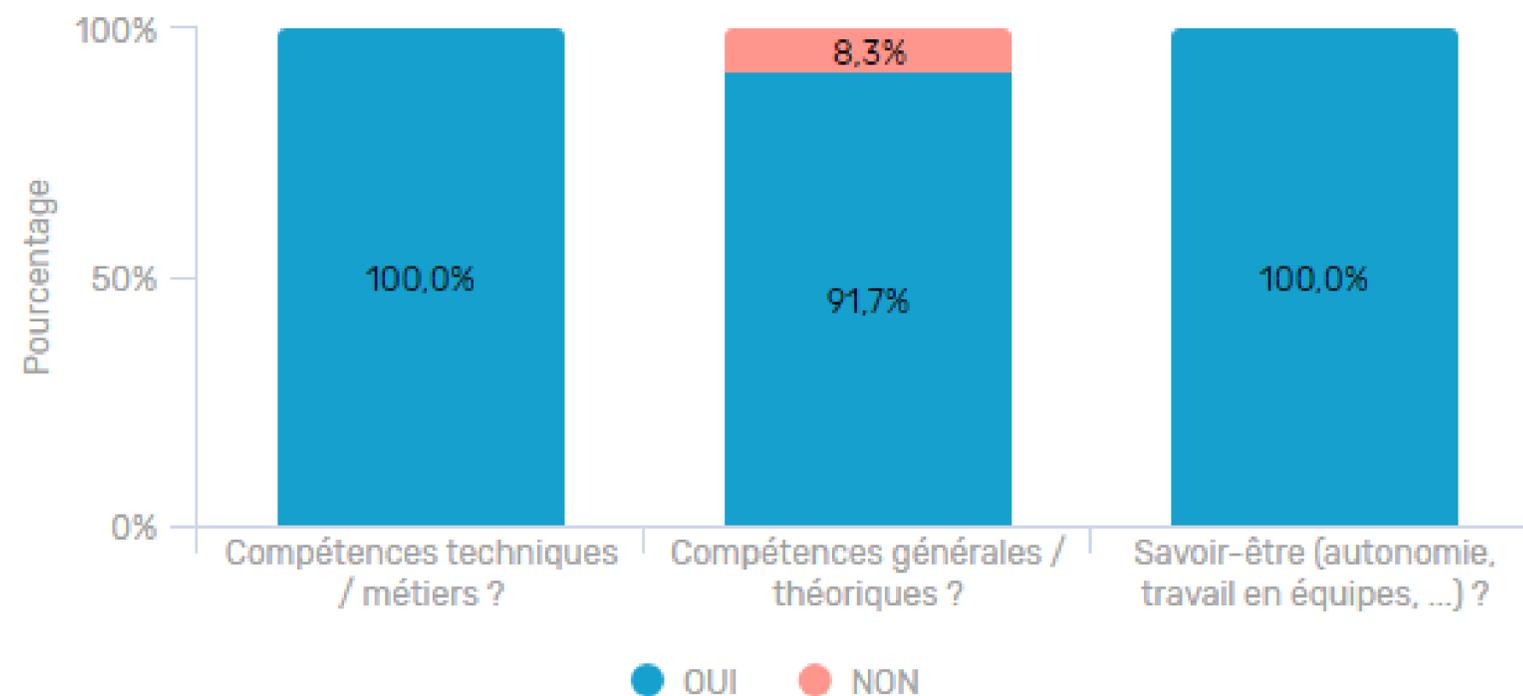
Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation ?



# MÉTIERS DE LA VIANDE

► 12 répondants

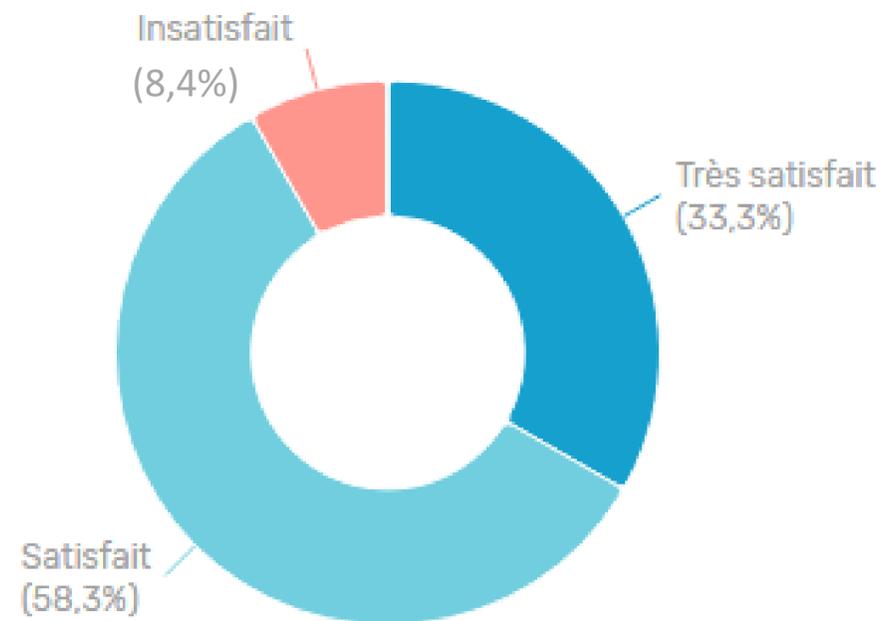
Utilisez-vous les compétences acquises pendant votre formation dans votre emploi actuel/votre nouvelle formation ?



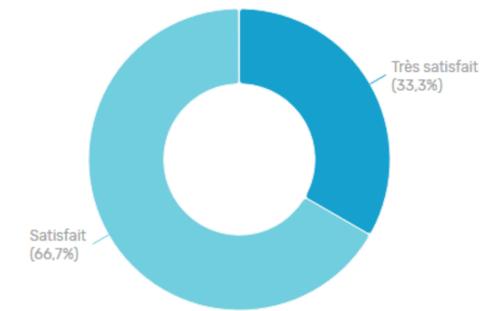
# MÉTIERS DE LA VIANDE

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

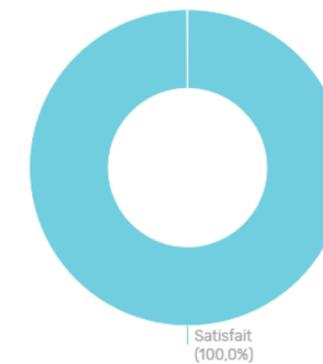
D'une manière globale et avec du recul, quel est votre niveau de satisfaction relatif à la formation que vous avez suivie au centre de formation ?



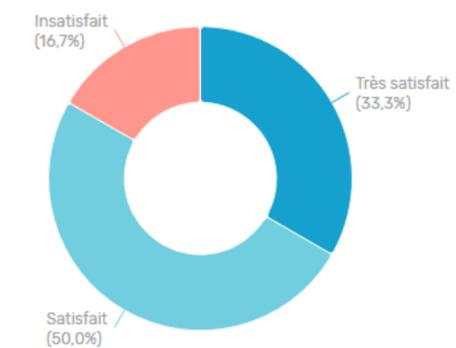
CAP



MC



BP



# MÉTIERS DE LA VIANDE

 Année Scolaire 2022-20223 Centres 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	
BP Boucher	1ère année	21			3								13		8				
	2ème année	14		2	1	9	8	2	3				7	7	0	2	1		
<b>Total métiers de la viande</b>	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

# MÉTIERS DE LA VIANDE

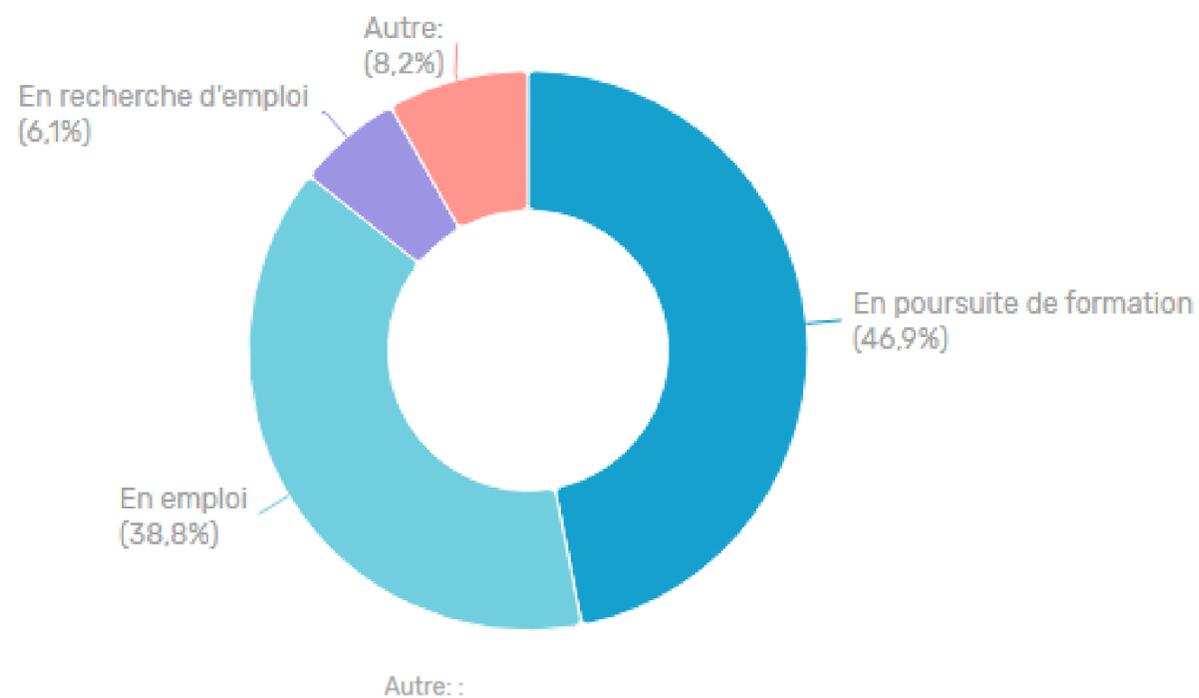
 <b>Année Scolaire 2022-20223</b> <b>Centre de Formation d'Apprentis de Muret (ESM)</b>	
CAP Boucher	1ère année
	2ème année
CAP Charcutier Traiteur	1ère année
	2ème année
MC Employé traiteur	1ère année
	2ème année
BP Boucher	1ère année
	2ème année
<b>Total métiers de la viande</b>	1ère année
	2ème année
	Les 2 années (1ère et 2ème)

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
14,3%						35,7%	53,3%	100,0%	87,5%
6,3%	83,1%	100,0%	66,7%	33,3%	100,0%	93,8%	83,3%		
0,0%	88,9%					45,5%	60,0%	100,0%	100,0%
0,0%	100,0%	100,0%	0,0%	100,0%	100,0%	0,0%		100,0%	50,0%
14,3%						61,9%	100,0%		
7,1%	88,9%	100,0%	40,0%	60,0%	100,0%	100,0%	50,0%	100,0%	100,0%
14,3%						0,0%			
5,3%	85,2%	100,0%	50,0%	50,0%	100,0%	84,0%	75,9%	100,0%	77,8%
8,9%	85,2%	100,0%	50,0%	50,0%	100,0%	50,3%	75,9%	100,0%	77,8%

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

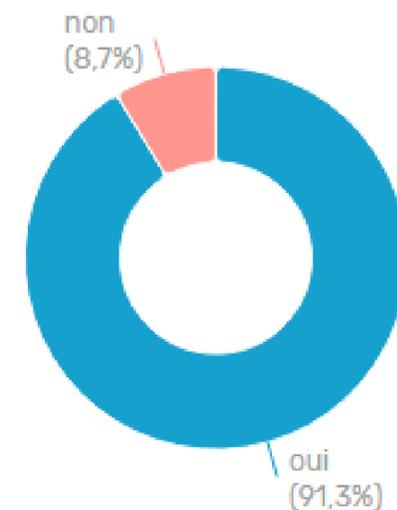
- Nombre d'apprenants contactés : 390
- 49 répondants
- Taux de répondants : 16,9 %
- Taux de sorties positives : 85,7 %

Quelle est votre situation actuelle?

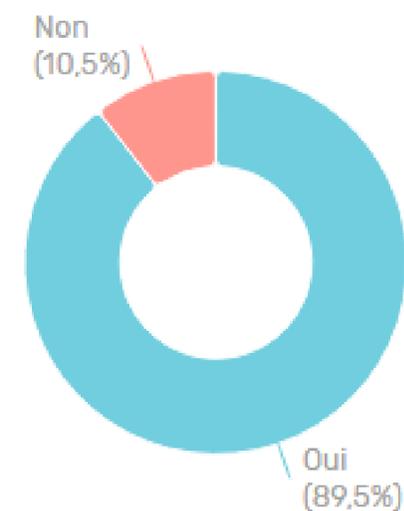


- Année sabbatique
- Installation à mon compte en tant que Pâtissière
- J'ai ouvert ma boulangerie
- Licence musicologie

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



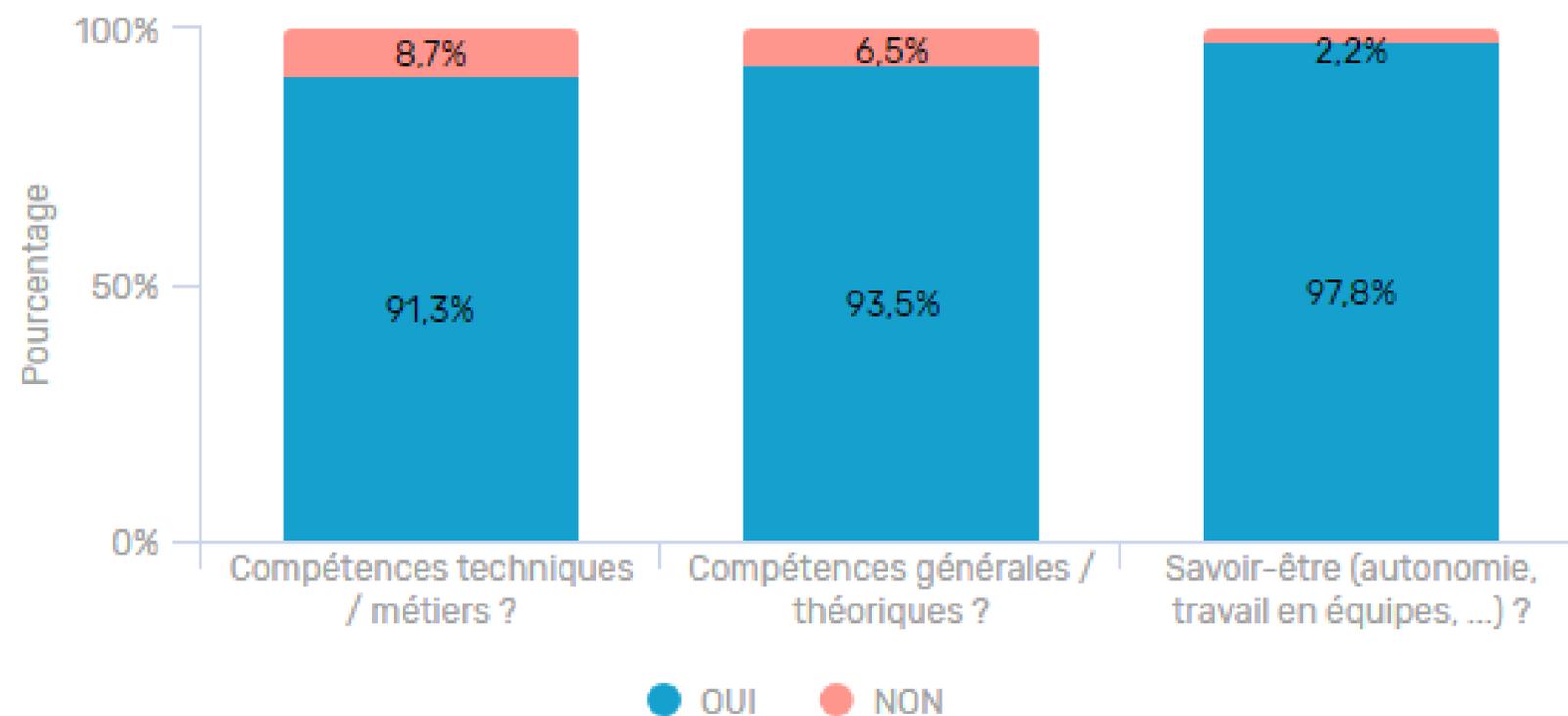
Si vous avez un emploi, est-il dans le métier visé par la formation ?



# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

► 49 répondants

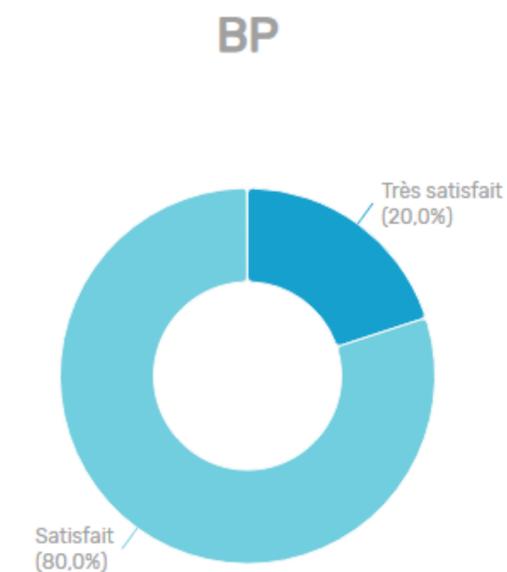
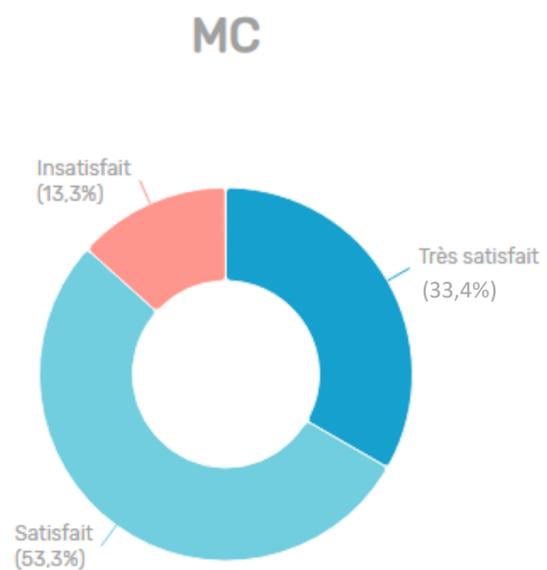
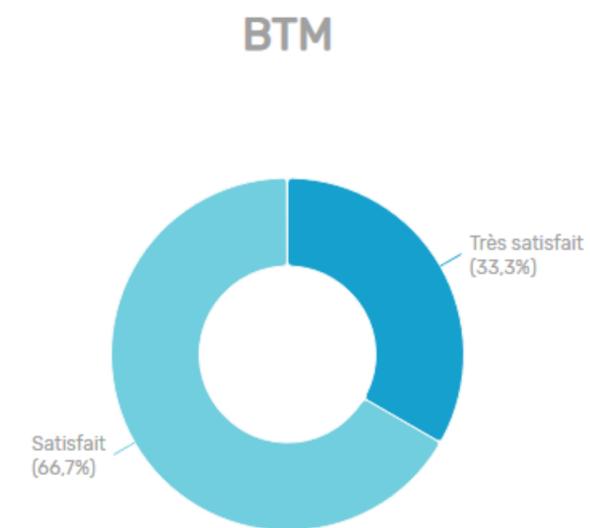
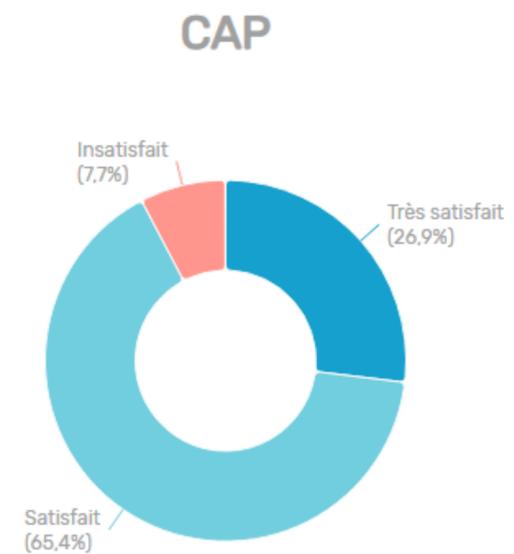
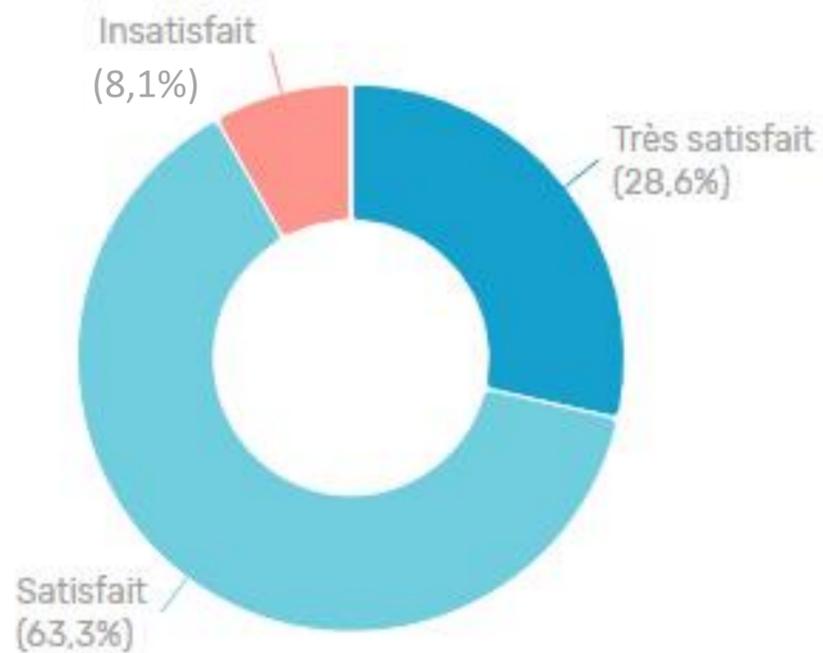
Utilisez-vous les compétences acquises pendant votre formation dans votre emploi actuel/votre nouvelle formation ?



# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

- 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 ?



# MÉTIER DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

Centre de Formation d'Apprentis de Muret (ESM)	Année Scolaire 2022-2023	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	
CAP Chocolatier Confiseur	1ère année														0				
	2ème année	40	1	6	3	38	33	1	2	1			3	2	40	2	1	2	
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	
MC boulangerie spécialisée	1ère année														0				
	2ème année	31		4		29	23	5		2					31				
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	1ère année														0				
	2ème année	67		4		61	60	3	3						0	2	3	2	
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 Chocolatier	1ère année	4			1								2		4				
	2ème année	15		2	1	13	5		3				57	10	15	3	3	1	
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	24	1		2										24				
	2ème année	24		3	1	20	17			1			30	4	24				
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	4	1										1	3	4				
	2ème année	4	0		1	2	1						2	2	4				
<b>Total métier "boulangerie / pâtisserie"</b>	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

Centre de Formation d'Apprentis de	Année 2022-2023	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
Titre entrepreneur de la petite entreprise -CEMA	1ère année	10													10				
	2ème année	11			2	9	7								13				

# MÉTIER S DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

 Année Scolaire 2022-20223 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%	40,0%	60,0%	100,0%	42,5%	88,2%	100,0%	80,0%
CAP Chocolatier Confiseur	1ère année										
	2ème année	7,5%	86,8%	100,0%	25,0%	50,0%	75,0%	11,1%	60,0%	100,0%	60,0%
CAP Pâtissier	1ère année	14,3%						42,3%	85,4%		
	2ème année	14,3%	86,7%	100,0%	29,4%	58,8%	88,2%	37,8%	88,2%	100,0%	75,0%
MC boulangerie spécialisée	1ère année										
	2ème année	0,0%	79,3%	100,0%	71,4%	0,0%	71,4%	0,0%			
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	1ère année										
	2ème année		98,4%	100,0%	50,0%	50,0%	100,0%			100,0%	71,4%
BP Boulanger	1ère année	0,0%						0,0%		100,0%	73,3%
	2ème année	17,6%	92,3%	100,0%	50,0%	25,0%	75,0%	61,4%	70,4%		
BTM Chocolatier	1ère année	25,0%						33,3%	100,0%		
	2ème année	6,7%	38,5%	100,0%	0,0%	100,0%	100,0%	81,7%	85,1%	100,0%	85,7%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	8,3%						0,0%			
	2ème année	4,2%	85,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	58,6%	88,2%		
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année	0,0%						50,0%	25,0%		
	2ème année	25,0%	50,0%					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%	38,8%	46,9%	85,7%	40,3%	84,4%	100,0%	75,7%
	Les 2 années (1ère et 2ème)	12,6%	85,8%	100,0%	38,8%	46,9%	85,7%	38,0%	84,0%	100,0%	75,0%

 Année 2022-2023 Centre de Formation d'Apprentis de		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
Titre entrepreneur de la petite entreprise -CEMA	1ère année	0,0%						0,0%			
	2ème année	18,2%	77,8%					0,0%			

## VI SATISFACTION DES ENTREPRISES



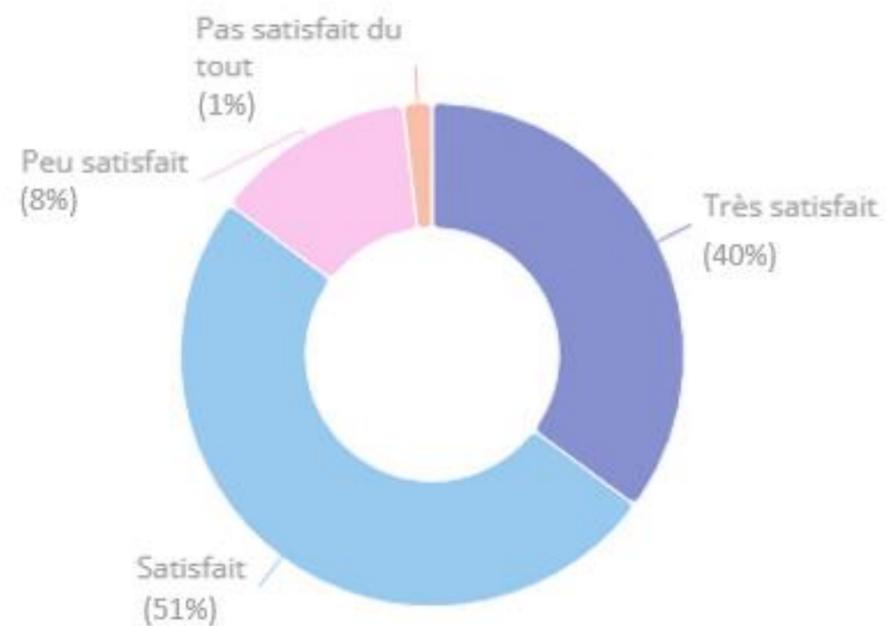
Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

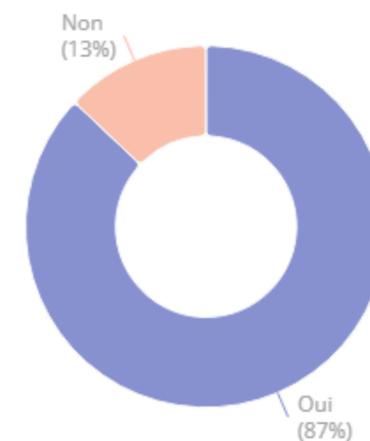
HAUTE-GARONNE

## TOUS PÔLES CONFONDUS

- Nombre d'entreprises contactées : 936
- Nombre de répondants : 69
- Taux de répondants : 7 %
- Taux de satisfaction : 91 %



Reprendriez-vous un apprenti/alternant/stagiaire ?



### TOUS PÔLES CONFONDUS

Taux de satisfaction à chaud Entreprises

2020/2021

91,0%

2021/2022

77,1%

2022/2023

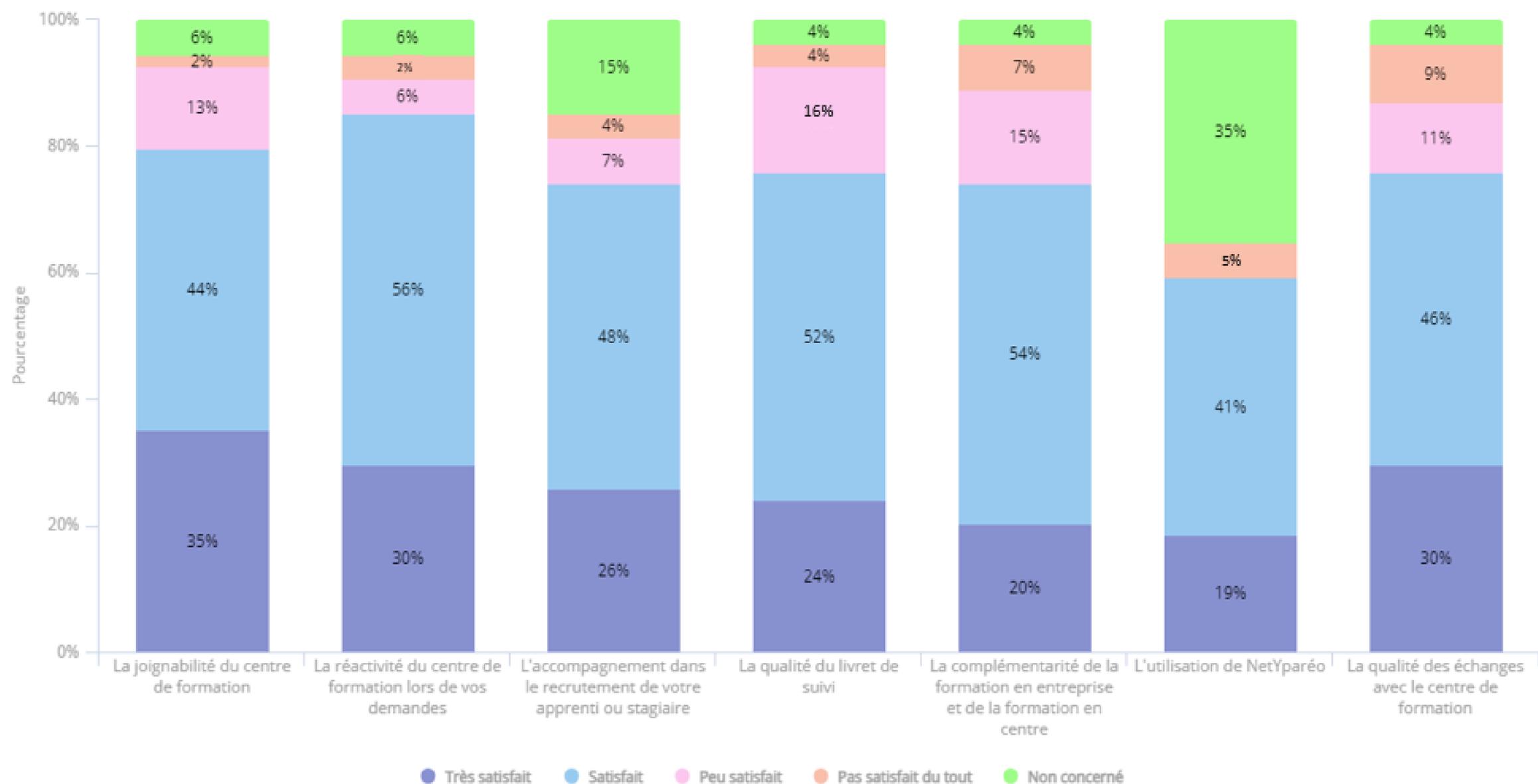
82,0%

2023/2024

91,5%

## SATISFACTION PAR THÉMATIQUES

De façon plus détaillée, quel est votre degré de satisfaction concernant...?



# MÉTIERS DE LA VIANDE

DIPLÔME	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES			SATISFACTION DES ENTREPRISES
		TRES SATISFAITES	SATISFAITES	INSATISFAITES	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boucher	1ère année				
	2ème année	4	2		100,0%
CAP Charcutier Traiteur	2ème année				
CS Employé Traiteur	2ème année				
BP Boucher	1ère année				
	2ème année	1	1	1	66,7%
Total métiers de la viande	1ère année	0	0	0	
	2ème année	5	3	1	88,9%
	Les 2 années	5	3	1	88,9%

MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	100,0%	75,0%	77,8%	88,9%

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

DIPLÔME	ANNÉE	ENQUÊTES DE SATISFACTION DES ENTREPRISES			SATISFACTION DES ENTREPRISES
		TRES SATISFAITES	SATISFAITES	INSATISFAITES	TAUX DE SATISFACTION
CAP Boulanger	1ère année				
	2ème année		4		100%
CAP Chocolatier Confiseur	2ème année		3		100%
CAP Pâtissier	1ère année				
	2ème année	1	3		100%
CS boulangerie spécialisée	2ème année				
CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries	2ème année		7		100%
BP Boulanger	1ère année				
	2ème année		2		100%
BTM Chocolatier	1ère année				
	2ème année		1		100%
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année				
	2ème année				
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur	1ère année				
	2ème année				
Sous total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	0	0	0	
	2ème année	1	20	0	100%
	Les 2 années	1	20	0	100%
TEPE CEMA	1ere année				
	2ème année				
Total Métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie	1ère année	0	0	0	
	2ème année	1	20	0	100%
	Les 2 années	1	20	0	100%

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE

2020/2021

2021/2022

2022/2023

2023/2024

Taux de satisfaction à chaud Entreprises

89,2%

75,0%

75,0%

100%

## VII ÉVOLUTION DES INDICATEURS

# MÉTIERS DE LA VIANDE

MÉTIERS DE LA VIANDE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	133	168	157	143
Nombre d'apprenants en situation de handicap	19	25	17	31
Taux de présentation aux examens	86,7%	82,1%	86,2%	76,3%
Taux de réussite aux examens	83,3%	64,1%	85,2%	78,9%
Taux de visites en entreprises		64,0%	92,0%	94,7%
Taux de ruptures de contrats	6,8%	6,0%	8,9%	11,2%
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	100,0%	75,0%	77,8%	88,9%
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	80,8%	68,8%	75,9%	80,6%
Taux de satisfaction à froid Apprenants			91,6%	à venir février 2025
Taux de sorties positives =	95,5%	80,6%	100,0%	à venir février 2025
Taux d'insertion professionnelle	77,3%	45,1%	50,0%	
+ Taux de poursuite d'études	18,2%	35,5%	50,0%	

# MÉTIERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Nombre d'apprenants au 1er janvier	488	534	540	447
Nombre d'apprenants en situation de handicap	60	73	75	68
Taux de présentation aux examens	89,6%	89,6%	79,9%	95,1%
Taux de réussite aux examens	83,5%	85,2%	85,8%	82,0%
Taux de visites en entreprises		80,0%	95,0%	96,4%
Taux de ruptures de contrats	7,4%	9,6%	12,6%	6,5%
Taux de satisfaction à chaud Entreprises	89,2%	75,0%	75,0%	100%
Taux de satisfaction à chaud Apprenants	79,0%	71,1%	84,0%	87,5%
Taux de satisfaction à froid apprenants			91,9%	à venir février 2025
Taux de sorties positives	92,0%	90,8%	85,7%	à venir février 2025
Taux d'insertion professionnelle	32,2%	35,0%	38,8%	
+ Taux de poursuite d'études	59,8%	55,8%	46,9%	



Merci pour votre lecture !



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

HAUTE-GARONNE