

Tendances régionales

de l'**emploi**, du **marché du travail**
et de la **formation** en **Midi-Pyrénées**

GFE

09

Dans les domaines

Production alimentaire
Cuisine



Fonds social européen

Contrat de plan Etat-Région 2000 - 2006



Liberté - Égalité - Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



PREFECTURE DE LA REGION MIDI-PYRENEES

RÉGION
MIDI-PYRÉNÉES

Novembre 2006

Dossier réalisé par :
Quentin Ginestoux
Emmanuelle Solle



Glossaire

Emploi

Les informations sur l'emploi concernent **la population active occupée**.

Elle regroupe l'ensemble des personnes qui ont un emploi.

La population active occupée au sens du recensement comprend les personnes qui déclarent :

- > exercer une profession (salariée ou non) même à temps partiel ;
- > aider un membre de la famille dans son travail (même sans rémunération) ;
- > être apprenti, stagiaire rémunéré... ;
- > être militaire du contingent (tant que cette situation existait).

La mesure de la population active occupée peut s'effectuer au lieu de résidence ou au lieu de travail. Nous avons privilégié la mesure au lieu de travail chaque fois que cela était possible.

Les données relatives aux salariés relèvent du champ Assédic c'est-à-dire hors agriculture et hors établissements publics. Le comptage s'effectue au 31 décembre de chaque année.

Marché du travail

Les demandeurs d'emploi sont les demandeurs de catégorie 1 et 6 présents dans les fichiers Anpe au 31 mars des dates étudiées.

- > Catégorie 1 : personnes sans emploi, immédiatement disponibles, à la recherche d'un emploi à durée indéterminée à temps plein
- > Catégorie 6 : personnes restant inscrites à l'Anpe, non immédiatement disponibles (déclarant avoir travaillé plus de 78 h. le mois précédent) et recherchant un emploi à durée indéterminée à temps plein

L'analyse de la demande d'emploi est basée sur les demandes d'emploi en fin de mois – Defm (statistiques de stock).

Les offres d'emploi sont les offres enregistrées par l'Anpe au cours de l'année étudiée, elles ne représentent qu'une partie des offres d'emploi totales.

Le taux de tension est le rapport entre les offres d'emploi enregistrées et les demandes d'emploi enregistrées (statistiques de flux).

Formation

Les éléments sur la formation concernent uniquement la formation professionnelle et ne tiennent pas compte de la formation générale.

La formation professionnelle initiale rassemble :

- > la voie scolaire sous tutelle des Ministères de l'Education nationale, de l'Agriculture, des Affaires sanitaires et sociales et prend en compte les diplômes de niveaux V à III (hors DUT et les licences professionnelles) ;
- > l'apprentissage, tous niveaux confondus (y compris niveaux II et I). Les apprentis qui suivent leur formation sur des sites délocalisés sont comptabilisés dans l'établissement auxquels ces sites sont rattachés.

1 - L'emploi

Sources : Insee, Recensement général de la population 1999.

Assédic, 2001 et 2005.

Répartition des actifs occupés par département en 1999

	Ariège	Aveyron	Haute-Garonne	Gers	Lot	Hautes-Pyrénées	Tarn	Tarn-et-Garonne	Total	
Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers	5 %	14 %	33 %	8 %	10 %	10 %	13 %	6 %	1 125	100 %
Bouchers (sauf industrie de la viande)	9 %	11 %	33 %	8 %	9 %	10 %	12 %	8 %	1 593	100 %
Boulangers, pâtisseries (sauf activité industrielle)	6 %	12 %	35 %	8 %	7 %	14 %	13 %	6 %	2 504	100 %
Cuisiniers qualifiés	5 %	11 %	42 %	6 %	8 %	14 %	9 %	6 %	6 874	100 %
Ouvriers non qualifiés des industries agricoles et alimentaires	3 %	27 %	11 %	17 %	11 %	4 %	14 %	13 %	4 839	100 %
Charcutiers (sauf industrie de la viande)	3 %	9 %	28 %	8 %	2 %	10 %	32 %	7 %	397	100 %
Ouvriers qualifiés des industries agricoles et alimentaires	4 %	28 %	15 %	16 %	7 %	5 %	15 %	12 %	3 386	100 %
Artisans boulangers, pâtisseries, de 3 à 9 salariés	5 %	9 %	29 %	15 %	6 %	13 %	13 %	11 %	688	100 %
Artisans boulangers, pâtisseries, de 0 à 2 salariés	6 %	11 %	34 %	8 %	9 %	7 %	17 %	8 %	1 528	100 %
Maîtrise de restauration et de cuisine	4 %	6 %	58 %	5 %	6 %	8 %	9 %	5 %	798	100 %
Artisans bouchers, de 0 à 2 salariés	7 %	11 %	36 %	6 %	9 %	10 %	13 %	8 %	1 159	100 %
Autres artisans de l'alimentation	7 %	6 %	36 %	9 %	12 %	10 %	9 %	10 %	233	100 %
Artisans charcutiers, de 0 à 2 salariés	4 %	2 %	27 %	12 %	6 %	22 %	22 %	6 %	278	100 %
Artisans bouchers, de 3 à 9 salariés	4 %	23 %	40 %	4 %	6 %	6 %	13 %	2 %	189	100 %
Artisans charcutiers, de 3 à 9 salariés	4 %	13 %	26 %	18 %	1 %	4 %	29 %	4 %	91	100 %
Ingénieurs et cadres de fabrication en chimie et agro-alimentaire	7 %	16 %	38 %	9 %	4 %	7 %	8 %	11 %	494	100 %
Total	5 %	16 %	30 %	10 %	8 %	10 %	13 %	9 %	26 176	100 %
Total des actifs occupés du domaine	1 260	4 229	7 852	2 640	2 134	2 491	3 340	2 230	26 176	

Répartition des salariés selon les principaux secteurs d'activité par département en 2005 et évolution

	Ariège	Aveyron	Haute-Garonne	Gers	Lot	Hautes-Pyrénées	Tarn	Tarn-et-Garonne	Total
Hôtels et restaurants	1 385	2 712	15 538	1 263	1 647	3 534	2 518	1 553	30 150
Industrie alimentaire	1 017	4 265	4 846	2 629	2 377	1 860	3 139	2 089	22 222
Total	2 402	6 977	20 384	3 892	4 024	5 394	5 657	3 642	52 372
Evolution 2001/2005	+ 15 %	+ 1 %	+ 12 %	+ 3 %	+ 1 %	- 2 %	+ 2 %	+ 6 %	+ 6 %

Répartition des actifs occupés par classe d'âge en 1999

	Moins de 25 ans	25 à 39 ans	40 à 49 ans	50 ans et plus	Total	
Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers	97 %	3 %	.	0 %	1 125	100 %
Cuisiniers qualifiés	14 %	49 %	23 %	14 %	6 874	100 %
Boulangers, pâtisseries (sauf activité industrielle)	17 %	55 %	19 %	9 %	2 504	100 %
Ouvriers qualifiés des industries agricoles et alimentaires	7 %	53 %	27 %	13 %	3 386	100 %
Artisans bouchers, de 0 à 2 salariés	2 %	33 %	28 %	37 %	1 159	100 %
Ouvriers non qualifiés des industries agricoles et alimentaires	11 %	52 %	24 %	13 %	4 839	100 %
Artisans boulangers, pâtisseries, de 0 à 2 salariés	2 %	40 %	33 %	25 %	1 528	100 %
Bouchers (sauf industrie de la viande)	9 %	54 %	25 %	12 %	1 593	100 %
Artisans charcutiers, de 0 à 2 salariés	1 %	23 %	32 %	44 %	278	100 %
Charcutiers (sauf industrie de la viande)	16 %	45 %	26 %	12 %	397	100 %
Maîtrise de restauration et de cuisine	3 %	49 %	29 %	19 %	798	100 %
Ingénieurs et cadres de fabrication en chimie et agro-alimentaire	1 %	41 %	32 %	25 %	494	100 %
Artisans boulangers, pâtisseries, de 3 à 9 salariés	1 %	39 %	32 %	29 %	688	100 %
Autres artisans de l'alimentation	2 %	42 %	38 %	17 %	233	100 %
Artisans charcutiers, de 3 à 9 salariés	.	22 %	48 %	30 %	91	100 %
Artisans bouchers, de 3 à 9 salariés	.	21 %	45 %	34 %	189	100 %
Total	14 %	47 %	24 %	15 %	26 176	100 %
Total des actifs occupés du domaine	3 567	12 206	6 370	4 033	26 176	

Répartition des actifs occupés par diplôme en 1999

	Aucun diplôme	CEP, BEPC	CAP, BEP	Bac, BP, BT	BTS, DUT, Univ. 1er cycle	Université 2e et 3e cycle, Ing, Gde école	Total	
Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers	33 %	28 %	36 %	3 %	0 %	0 %	1 125	100 %
Artisans bouchers, de 0 à 2 salariés	6 %	15 %	72 %	5 %	1 %	1 %	1 159	100 %
Boulangers, pâtisseries (sauf activité industrielle)	12 %	8 %	73 %	4 %	2 %	1 %	2 504	100 %
Cuisiniers qualifiés	13 %	12 %	63 %	9 %	2 %	1 %	6 874	100 %
Ouvriers non qualifiés des industries agricoles et alimentaires	23 %	23 %	40 %	9 %	3 %	1 %	4 839	100 %
Artisans boulangers, pâtisseries, de 0 à 2 salariés	8 %	16 %	64 %	7 %	2 %	2 %	1 528	100 %
Bouchers (sauf industrie de la viande)	9 %	7 %	80 %	3 %	1 %	1 %	1 593	100 %
Ouvriers qualifiés des industries agricoles et alimentaires	18 %	18 %	50 %	9 %	3 %	1 %	3 386	100 %
Charcutiers (sauf industrie de la viande)	12 %	13 %	65 %	8 %	1 %	1 %	397	100 %
Maîtrise de restauration et de cuisine	4 %	7 %	62 %	16 %	8 %	4 %	798	100 %
Ingénieurs et cadres de fabrication en chimie et agro-alimentaire	2 %	7 %	7 %	11 %	15 %	57 %	494	100 %
Autres artisans de l'alimentation	3 %	23 %	41 %	15 %	14 %	4 %	233	100 %
Artisans boulangers, pâtisseries, de 3 à 9 salariés	6 %	15 %	65 %	9 %	3 %	1 %	688	100 %
Artisans charcutiers, de 0 à 2 salariés	12 %	32 %	47 %	7 %	1 %	.	278	100 %
Artisans bouchers, de 3 à 9 salariés	6 %	13 %	70 %	4 %	2 %	4 %	189	100 %
Artisans charcutiers, de 3 à 9 salariés	.	14 %	49 %	14 %	9 %	13 %	91	100 %
Total	15 %	15 %	57 %	8 %	3 %	2 %	26 176	100 %
Total des actifs occupés du domaine	3 813	4 037	14 936	2 076	718	596	26 176	

2 - Le marché du travail

Sources : Drtefp, 2003, 2004, 2005 et 2006.

Le respect du secret statistique impose de masquer les valeurs inférieures à 5 pour les individus et à 3 pour les entreprises : nd (non donné).

2.1 - Les demandeurs d'emploi au 31 Mars 2006

Répartition des demandeurs d'emploi par département

	Ariège	Aveyron	Haute-Garonne	Gers	Lot	Hautes-Pyrénées	Tarn	Tarn-et-Garonne	Total
Aide de cuisine	5 %	8 %	45 %	5 %	6 %	9 %	13 %	8 %	779
Cuisinier	7 %	6 %	45 %	3 %	7 %	10 %	13 %	9 %	1 029
Opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires.	3 %	26 %	10 %	11 %	17 %	11 %	11 %	11 %	281
Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie	7 %	10 %	33 %	6 %	6 %	13 %	18 %	7 %	228
Préparateur en produits carnés	8 %	9 %	30 %	5 %	6 %	10 %	25 %	7 %	155
Chef de cuisine	7 %	4 %	51 %	4 %	7 %	13 %	7 %	8 %	112
Préparateur en produits de pâtisserie confiserie	8 %	9 %	38 %	8 %	4 %	14 %	14 %	5 %	157
Traiteur charcutier	3 %	13 %	13 %	5 %	11 %	11 %	34 %	11 %	38
Opérateur de fermentation artisanale	5 %	19 %	29 %	5 %	5 %	.	33 %	5 %	21
Assistant de fabrication de l'alimentation	.	24 %	34 %	7 %	.	3 %	24 %	7 %	29
Opérateur de transformation des viandes	1 %	7 %	7 %	24 %	9 %	9 %	37 %	6 %	82
Préparateur en produits de la pêche	7 %	.	36 %	14 %	7 %	.	21 %	14 %	14
Testeur sensoriel	11 %	6 %	44 %	11 %	6 %	.	11 %	11 %	18
Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie)	.	.	69 %	6 %	.	6 %	19 %	.	16
Total	6 %	9 %	38 %	6 %	8 %	10 %	15 %	8 %	2 959

Répartition des demandeurs d'emploi par classe d'âge

	Moins de 25 ans	25 à 29 ans	30 à 49 ans	50 ans et plus	Total
Cuisinier	28 %	19 %	43 %	10 %	1 029
Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie	38 %	14 %	41 %	8 %	228
Préparateur en produits de pâtisserie confiserie	40 %	13 %	38 %	9 %	157
Traiteur charcutier	29 %	11 %	42 %	18 %	38
Aide de cuisine	24 %	13 %	52 %	11 %	779
Chef de cuisine	1 %	11 %	77 %	12 %	112
Opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires	17 %	14 %	52 %	16 %	281
Préparateur en produits carnés	19 %	16 %	47 %	18 %	155
Opérateur de fermentation artisanale	24 %	29 %	24 %	24 %	21
Assistant de fabrication de l'alimentation	45 %	10 %	41 %	3 %	29
Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie)	19 %	6 %	63 %	13 %	16
Opérateur de transformation des viandes	16 %	9 %	59 %	17 %	82
Préparateur en produits de la pêche	7 %	21 %	57 %	14 %	14
Testeur sensoriel	11 %	50 %	28 %	11 %	18
Total	25 %	16 %	48 %	11 %	2 959

Répartition des demandeurs d'emploi par niveau de diplôme

	1er cycle, 2e cycle (VI)	CEP, SES (V bis)	BEPC, CAP, BEP (V)	Bac, BP, BT (IV)	Bac +2 (III)	Bac +3 ou +4 (I et II)	NR	Total
Aide de cuisine	29 %	12 %	45 %	10 %	2 %	2 %	0 %	779
Cuisinier	6 %	5 %	72 %	12 %	4 %	1 %	0 %	1 029
Opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalim.	22 %	14 %	50 %	11 %	1 %	2 %	.	281
Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie	7 %	4 %	76 %	7 %	3 %	2 %	.	228
Préparateur en produits carnés	7 %	1 %	81 %	8 %	1 %	1 %	1 %	155
Chef de cuisine	2 %	1 %	78 %	11 %	6 %	3 %	.	112
Opérateur de transformation des viandes	23 %	21 %	45 %	9 %	1 %	1 %	.	82
Préparateur en produits de pâtisserie confiserie	6 %	4 %	78 %	11 %	1 %	.	.	157
Assistant de fabrication de l'alimentation	31 %	7 %	55 %	7 %	.	.	.	29
Traiteur charcutier	5 %	5 %	76 %	11 %	.	3 %	.	38
Préparateur en produits de la pêche	7 %	21 %	36 %	29 %	7 %	.	.	14
Opérateur de fermentation artisanale	10 %	.	29 %	19 %	38 %	5 %	.	21
Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie)	.	25 %	63 %	6 %	6 %	.	.	16
Testeur sensoriel	.	.	.	6 %	33 %	61 %	.	18
Total	14 %	8 %	62 %	11 %	3 %	2 %	0 %	2 959

2.2 - L'offre d'emploi enregistrée à l'Anpe en 2005

Répartition des offres d'emploi par département

	Ariège	Aveyron	Haute-Garonne	Gers	Lot	Hautes-Pyrénées	Tarn	Tarn-et-Garonne	Total
Cuisinier	5 %	10 %	38 %	6 %	7 %	18 %	10 %	5 %	3 492
Opérateur de transformation des viandes	0 %	11 %	4 %	43 %	8 %	27 %	7 %	.	433
Aide de cuisine	6 %	9 %	34 %	5 %	9 %	23 %	8 %	5 %	1 466
Préparateur en produits carnés	10 %	12 %	43 %	4 %	7 %	7 %	9 %	7 %	467
Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie	10 %	11 %	47 %	4 %	3 %	12 %	7 %	8 %	407
Préparateur en produits de pâtisserie confiserie	5 %	11 %	45 %	9 %	5 %	10 %	8 %	7 %	328
Opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires.	2 %	15 %	11 %	9 %	39 %	15 %	5 %	3 %	518
Opérateur de fermentation artisanale	.	1 %	.	93 %	1 %	1 %	4 %	1 %	162
Assistant de fabrication de l'alimentation	.	29 %	40 %	7 %	5 %	7 %	7 %	5 %	42
Chef de cuisine	3 %	6 %	39 %	6 %	6 %	30 %	6 %	5 %	140
Traiteur charcutier	8 %	8 %	36 %	3 %	3 %	12 %	27 %	4 %	75
Préparateur en produits de la pêche	2 %	4 %	73 %	.	.	4 %	9 %	7 %	45
Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie)	2 %	6 %	59 %	2 %	.	8 %	14 %	10 %	51
Testeur sensoriel	.	.	5 %	95 %	21
Total	5 %	10 %	34 %	10 %	9 %	18 %	9 %	5 %	7 647

Répartition des offres d'emploi par catégorie d'offre

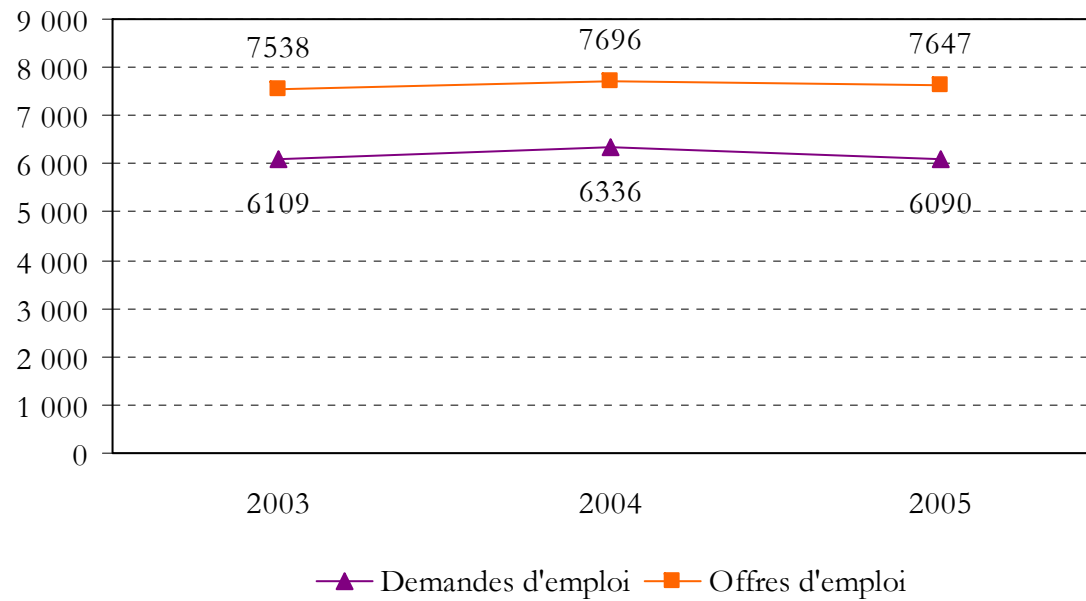
	Offre < à 1 mois	Offre de 1 à 6 mois	Offre > à 6 mois	Total
Cuisinier	4 %	33 %	62 %	3 492
Opérateur de transformation des viandes	13 %	73 %	14 %	433
Aide de cuisine	8 %	50 %	43 %	1 466
Préparateur en produits carnés	3 %	24 %	72 %	467
Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie	1 %	24 %	75 %	407
Préparateur en produits de pâtisserie confiserie	2 %	21 %	78 %	328
Chef de cuisine	.	13 %	87 %	140
Opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalim.	5 %	79 %	17 %	518
Préparateur en produits de la pêche	27 %	33 %	40 %	45
Assistant de fabrication de l'alimentation	2 %	26 %	71 %	42
Traiteur charcutier	.	27 %	73 %	75
Testeur sensoriel	.	95 %	5 %	21
Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie)	2 %	25 %	73 %	51
Opérateur de fermentation artisanale	1 %	98 %	2 %	162
Total	5 %	41 %	54 %	7 647

2.3 - Le taux de tension¹ en 2005

	Offres d'emploi enregistrées	Demandes d'emploi enregistrées	Taux de tension
Aide de cuisine	1 466	1 643	0.89
Assistant de fabrication de l'alimentation	42	72	0.58
Chef de cuisine	140	205	0.68
Cuisinier	3 492	2 370	1.47
Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie)	51	19	2.68
Opérateur de fermentation artisanale	162	39	4.15
Opérateur de transformation des viandes	433	114	3.80
Opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires.	518	373	1.39
Préparateur en produits carnés	467	260	1.80
Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie	407	517	0.79
Préparateur en produits de la pêche	45	12	3.75
Préparateur en produits de pâtisserie confiserie	328	373	0.88
Testeur sensoriel	21	31	0.68
Traiteur charcutier	75	62	1.21
Total	7 647	6 090	1.26

¹ Les difficultés de recrutement sont repérées par le taux de tension défini par le rapport entre le flux d'offres d'emploi et le flux de demandes d'emploi sur la même période. Par définition un taux de tension supérieur à 1, c'est-à-dire un excès d'offres par rapport à des demandes, matérialise des difficultés de recrutement. Cependant, ce ratio est le rapport entre deux flux dont l'un peut être considéré comme exhaustif (les demandes) et l'autre comme partiel (les offres d'emploi enregistrées à l'ANPE, couvrent en moyenne 30 à 40 % des offres du marché du travail, variable selon la période et le type d'emploi recherché). C'est pourquoi, le choix se porte souvent sur un seuil « critique » de 0,75, c'est-à-dire qu'un taux de tension supérieur à 0,75, pour un métier, peut traduire des difficultés de recrutement.

Evolution du nombre de demandeurs d'emploi et d'offres d'emploi enregistrées à l'Anpe



3 - La formation initiale

Sources : Draf, Drass, Rectorat de Toulouse, Région Midi-Pyrénées.

Voie scolaire année 2005-2006 et apprentissage au 31 décembre 2004.

Effectifs d'apprentis (App.) et d'élèves (Sco.) en dernière année de formation par département

Niv	Diplôme	09		12		31		32		46		65		81		82		Total	
		App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.
III	BTSA INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES SPE INDUSTRIES DES VIANDES	.	.	4	10	4	10
	BTS QUALITE DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO INDUSTRIES	.	.	.	11	16	27
	BTSA TECHNICO-COMMERCIAL SPE PRODUITS ALIMENTAIRES	.	.	.	5	5	18	.	5	23
	BTSA INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES SPE INDUSTRIES ALIMENTAIRES	16	.	.	21	16	21
	BTSA TECHNICO-COMMERCIAL SPE BOISSONS VINS ET SPIRITUEUX	5	5
IV	BP CUISINIER	.	.	12	.	17	.	.	.	4	.	.	.	4	.	.	.	37	.
	BP BOUCHER	.	.	7	7	.
	BTM PATISSIER	.	.	10	.	9	19	.
	BAC PRO BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION	.	.	8	12	8	.	6	22	12
	BAC TECHNO AG STPA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU PRODUIT AGRO-ALIMENTAIRE	.	.	.	16	.	24	.	17	57
	BAC PRO METIERS DE L'ALIMENTATION	.	.	.	19	12	31
	BP BOULANGER	10	10	.
	BP CHARCUTIER TRAITEUR	1	3	.	.	.	4	.

Niv	Diplôme	09		12		31		32		46		65		81		82		Total	
		App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.	App.	Sco.
V	BEP ALIMENTATION	.	.	.	11	12	23	12	34	
	BEPA TRANSFORMATION SPE LABORATOIRE ET CONTROLE QUALITE	.	.	.	23	.	.	.	10	33	
	BEPA TRANSFORMATION SPE INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES	.	.	.	5	.	.	.	6	11	
	BEPA SERVICES SPE VENTE DE PRODUITS FRAIS	5	9	.	44	5	53	
	CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES	.	.	11	.	27	.	.	.	5	.	6	.	14	.	10	.	82	
	CAP PATISSIER, GLACIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR	24	.	18	.	166	.
	CAP CUISINE	17	6	23	2	130	.	14	6	22	16	8	8	45	10	29	10	288	58
	CAP BOULANGER	9	.	22	.	38	.	10	.	14	.	12	.	19	.	15	.	139	.
	CAP CHARCUTIER-TRAITEUR	8	.	.	.	3	.	4	.	11	.	.	.	26	.
	CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	3	11	.	.	.	14	.
	MC5 PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES	16	16	.
	MC5 BOULANGERIE SPECIALISEE	.	.	10	.	16	26	.
	MC5 CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	10	16	.	10	.	15	10	41
MC5 EMPLOYE TRAITEUR	5	.	3	.	4	.	.	.	12	.	
Total		42	6	128	114	381	40	40	70	69	31	48	43	140	40	72	72	920	416
Répartition des effectifs		3 %	0 %	10 %	9 %	29 %	3 %	3 %	5 %	5 %	2 %	4 %	3 %	10 %	3 %	5 %	5 %	100 %	

Attractivité des diplômes²
(seuls les établissements publics sont pris en compte)

Niv	Diplôme	Places offertes	1ers voeux	Taux d'attractivité
III	BTS QUALITE DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO INDUSTRIES	36	71	197
IV	BAC PRO BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION	32	33	103
	BAC PRO METIERS DE L'ALIMENTATION	36	40	111
V	BEP ALIMENTATION	36	64	178
	BEPA TRANSFORMATION SPE INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES	16	4	25
	BEPA TRANSFORMATION SPE LABORATOIRE ET CONTROLE QUALITE	48	28	58
	CAP CUISINE	84	165	196
Total du domaine		288	405	141

² Le taux d'attractivité est le rapport entre le nombre de 1ers vœux exprimés par les élèves sur le nombre de places offertes pour une formation donnée. Il permet de mesurer le degré de sélection de la formation.

Taux de remplissage³ pour la voie scolaire

Niv	Diplôme	Effectifs en formation	Capacité d'accueil	Taux de remplissage
III	BTS QUALITE DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO INDUSTRIES	48	36	133
IV	BAC PRO BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION	17	32	53
	BAC PRO METIERS DE L'ALIMENTATION	26	36	72
V	BEP ALIMENTATION	46	36	128
	BEP TRANSFORMATION SPE INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES	11	16	69
	BEP TRANSFORMATION SPE LABORATOIRE ET CONTROLE QUALITE	38	48	79
	CAP CUISINE	82	84	98

³ Le taux de remplissage est le rapport entre le nombre d'inscrits et la capacité d'accueil pour cette formation.

En téléchargement sur le site

www.cariforef-mp.asso.fr

GFE

01	Agriculture
03	Bâtiment gros œuvre, Génie civil, Extraction
04	Bâtiment : équipements & finitions
05	Structures métalliques, Travail des métaux, Fonderie
06	Mécanique, Automatismes
07	Electricité, Electrotechnique, Electronique
08	Travail des matériaux, Industries de process, Laboratoire
09	Production alimentaire, Cuisine
10	Textile, Habillement, Cuir
11	Travail du bois
12	Techniques graphiques, Impression
13	Transports, Conduite, Maintenance, Magasinage
14	Tertiaire de bureau, Tertiaire spécialisé
15	Commerce & distribution
16 e	Soins personnels
17	Hôtellerie, Restauration, Tourisme, Sports
18 A	Animation socioculturelle, Loisirs
18 B	Nettoyage, Assainissement
18 c	Environnement
18 c	Sécurité
19	Techniques de la communication, Média
20	Arts appliqués, Arts du spectacle