

WEBINAIRE

Métiers de bouche

Jeudi 9 février 2023



SOUTENU PAR

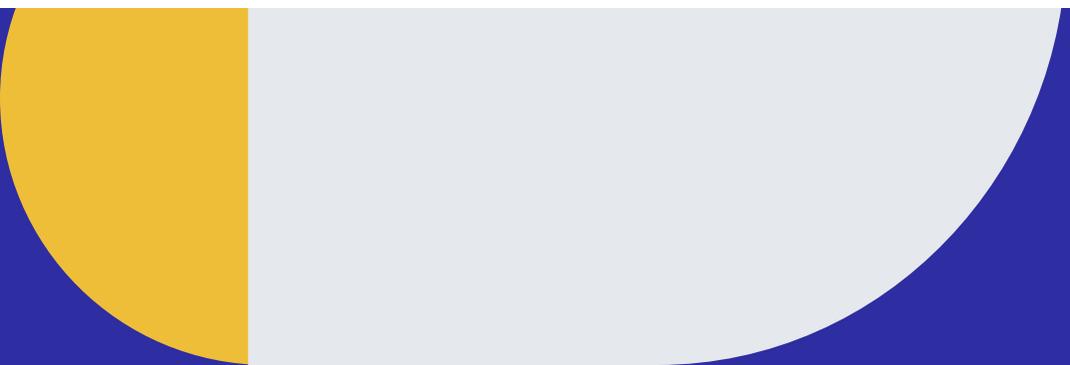
AG2R LA MONDIALE

CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P



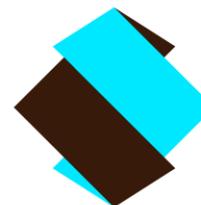
Ce webinar a été réalisé avec



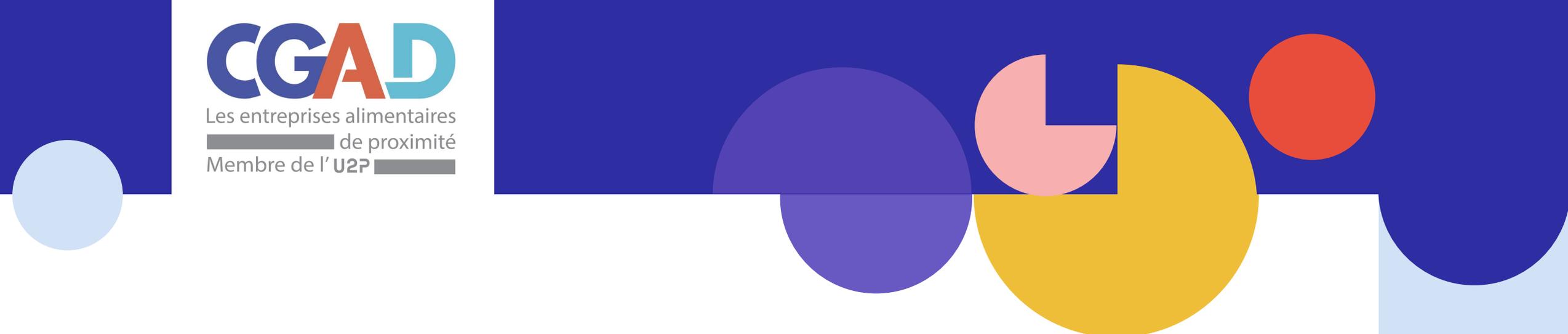
CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

le soutien d'AG2R LA MONDIALE,
partenaire de la protection
sociale des professions de
l'alimentaire



AG2R LA MONDIALE



CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

Présentation de la CGAD et des organisations qu'elle représente

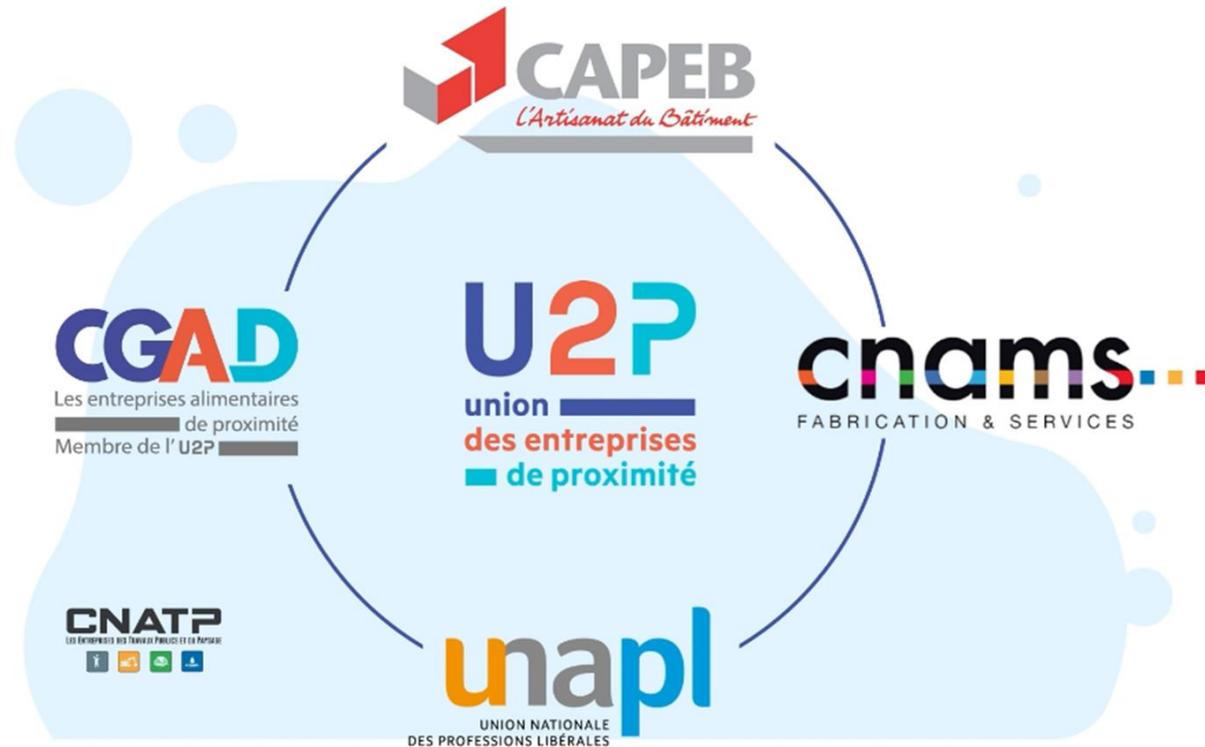
La CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail),
représente les métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de
proximité et de l'hôtellerie-restauration

bouchers, boulangers, brasseurs, cafetiers, cavistes,
charcutiers-traiteurs, chocolatiers-confiseurs, crémiers-
fromagers, épiciers, foodtruck/camion-pizza, glaciers,
pâtisseries, poissonniers, primeurs, restaurateurs, tripiers, ...



CGAD
Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

La CGAD est membre de l'U2P, aux côtés de la CAPEB, de la CNAMS pour le secteur des métiers et des services et de l'UNAPL pour les professions libérales.



CGAD
Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

L'U2P est l'une des trois organisations patronales interprofessionnelles françaises

La CGAD rassemble 18 confédérations nationales



CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P



Les organisations membres

Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)

Tél. : 01 40 53 47 50

<http://www.boucherie-france.org>

Fédération de la Boucherie Hippophagique de France (FBHF)

Tél. : 01 64 37 03 75

<http://www.artisan-chevalin.fr>

Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF)

Tél. : 01 53 70 16 25

<http://www.boulangerie.org>

Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBI)

Tél. : 06 09 46 28 88

<https://www.brasseurs-independants.fr/>

Syndicat des Cavistes professionnels (SCP)

Tél. :

<https://www.cavistesprofessionnels.fr/>

Confédération Nationale des Charcutiers – Traiteurs et Traiteurs (CNCT)

Tél. : 01 44 29 90 55

<http://www.charcutiers-traiteurs.com>

Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France (CCCCF)

Tél. : 01 42 85 18 20

<http://www.chocolatiers.fr>

Épiciers de France

Tél. : 01 55 43 31 75

<https://www.epiciersdefrance.org/>

Fédération des Fromagers de France (FFF)

Tél. : 01 55 43 31 55

<http://www.fromagersdefrance.com>

Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF)

Tél. : 01 48 74 72 28

<http://www.lemondedudessert.fr>

Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR)

Tél. : 01 42 96 60 75

www.gni-hcr.fr

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)

Tél. : 01 44 94 19 94

<http://www.umih.fr>

Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France

Tél. : 01 40 89 96 70

<http://www.patisserie-artisanale.com>

Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin (FNAPCM)

Tél. : 04 91 32 33 78

<http://www.camionpizza.org>

Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)

Tél. : 09 81 44 44 43

<http://www.uniondelapoissonnerie.org/>

Saveurs Commerce

Tél. : 01 55 43 31 90

www.saveurs-commerce.fr

Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF)

Tél. : 01 46 75 93 20

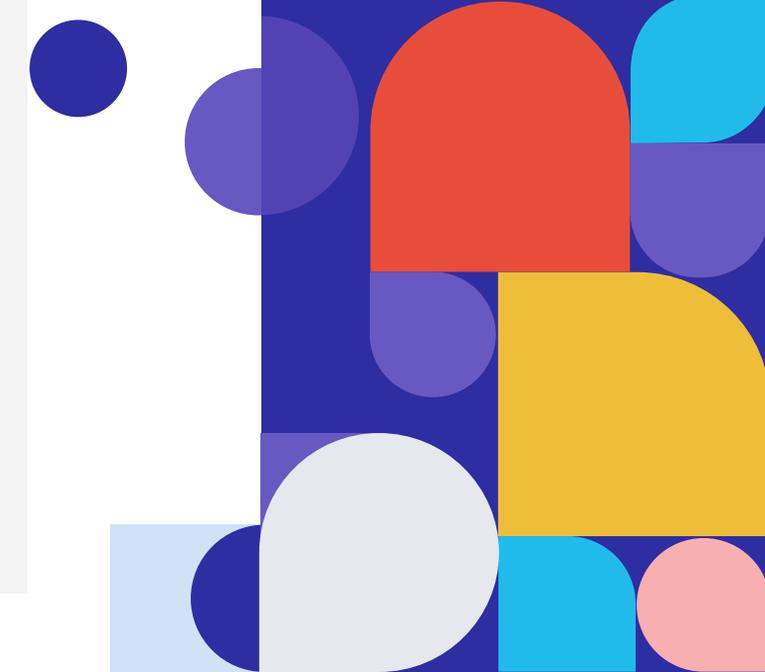
<https://triperdefrance.fr/>

Comité de l'Alimentation de l'Île de France (CAIF)

Tél. : 01 44 90 88 44

The logo for CGAD (Confédération Générale des Associations de Gestionnaires Alimentaires de France) features the letters 'CGAD' in a bold, sans-serif font. The 'C' and 'G' are blue, the 'A' is orange, and the 'D' is light blue.

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P



Rôle et missions



Représentant l'ensemble des entreprises alimentaires de proximité, la CGAD est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des différents partenaires économiques avec lesquels elle entretient des relations constantes.

La CGAD a pour vocation de promouvoir ces entreprises, leur savoir-faire, leurs spécificités auprès des décideurs politiques.

Elle assure la promotion des métiers auprès des jeunes, de leur famille et des enseignants.

Elle participe activement à l'organisation de la formation professionnelle du secteur.

Elle veille aux évolutions techniques, environnementales, sociales et sociétales et accompagne les entreprises dans leur développement économique.

La CGAD défend les intérêts communs des entreprises alimentaires de proximité et intervient sur l'ensemble des projets législatifs ou réglementaires les concernant.

Elle siège dans toutes les instances intéressant les entreprises alimentaires de proximité, que ce soit au niveau européen, national ou local afin de porter les positions du secteur.

CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

La CGAD, en chiffres



430 000

entreprises



120 Milliards

d'euros de chiffre
d'affaires annuel



1.1 Million

d'actifs



71 000

apprentis formés

CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P



Les Chiffres des entreprises et de l'emploi

Entreprises alimentaires de proximité

ARTISANS, COMMERÇANTS, RESTAURATEURS

Nombre
d'entreprises et
d'établissements
par secteur

	Nombre d'entreprises et d'établissements ⁽¹⁾		Part d'établissements employeurs ⁽²⁾	Nombre de micro-entrepreneurs ⁽³⁾	Chiffre d'affaire 2018 ⁽⁴⁾
Boucherie, charcuterie, traiteur, poissonnerie	41 670 entreprises	46 930 établissements	39%	11 620 micro-entrepreneurs	17,9 milliards
Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie	41 560 entreprises	47 280 établissements	63%	3 260 micro-entrepreneurs	13 milliards
Cavistes, bio, épicerie, fromagers, primeurs	60 400 entreprises	72 060 établissements	36%	6 010 micro-entrepreneurs	18,5 milliards
Activités sur marché	31 850 entreprises	33 410 établissements	16%	14 450 micro-entrepreneurs	3,4 milliards
Hôtellerie-restauration	187 370 entreprises	201 120 établissements	54%	6 590 micro-entrepreneurs	60,7 milliards
Fabrication de produits alimentaires	13 860 entreprises	16 230 établissements	31%	5 010 micro-entrepreneurs	10,4 milliards
Restauration artisanale rapide	52 670 entreprises	55 460 établissements	41%	Nd*	Nd*

Sources : ⁽¹⁾ INSEE, Dénombrement des entreprises et des établissements au 31 décembre 2019. ⁽²⁾ ACOSS-URSSAF au 31 décembre 2020. ⁽³⁾ Esane 2018. Nd* données non disponibles



Les Chiffres des entreprises et de l'emploi

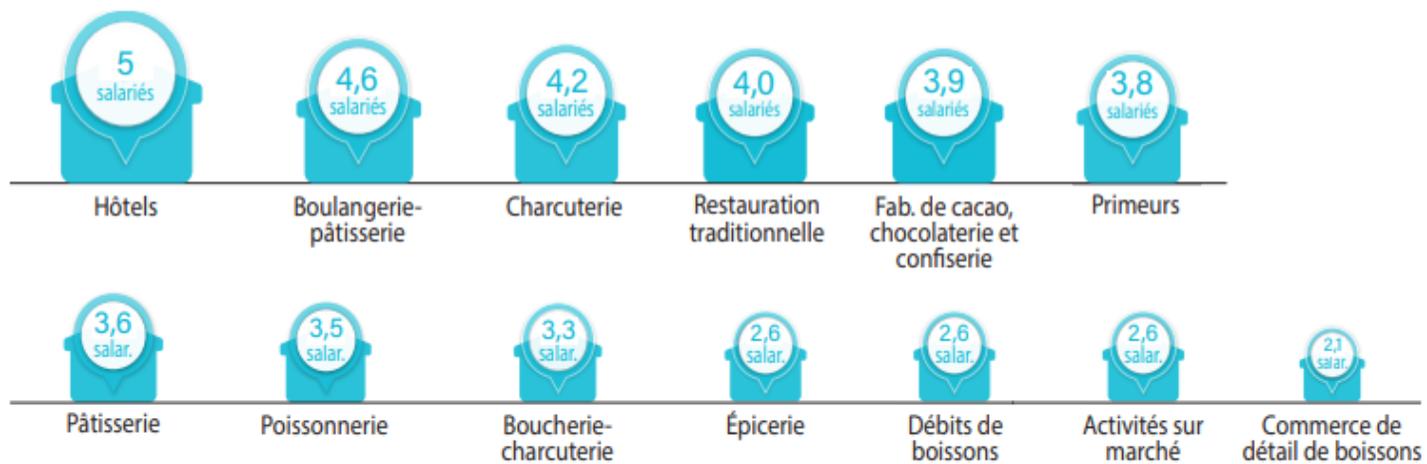
Entreprises alimentaires
de proximité

ARTISANS, COMMERÇANTS,
RESTAURATEURS

ÉDITION 2021

En 2020, on compte 3,5 salariés en moyenne par établissement employeur (pour les établissements de moins de 20 salariés).

Nombre moyen
de salariés par
établissement



Source: ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31 décembre 2020 dans les établissements de moins de 20 salariés, hors apprentis et stagiaires.



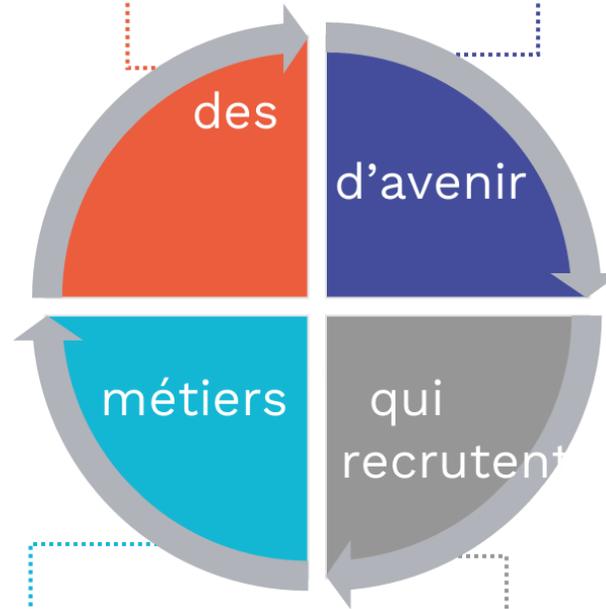
Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

Présentation des métiers

Lien vers la vidéo animée « présentation des métiers »

<https://vimeo.com/797057016/0f8471ae8b>

Des métiers qui évoluent et qui sont impactés par les nouvelles attentes des consommateurs, les technologies (commerce en ligne), la transition écologique (lutte contre le gaspillage alimentaire, en ayant des pratiques plus vertueuses en matière de consommation des ressources, etc ...), la RSE ...



Des métiers qui recrutent et qui offrent des perspectives d'évolution en prenant des responsabilités ou en créant sa propre entreprise pour devenir son propre patron

Des opportunités de participer à des concours (MAF, Worldskills...), ou partir travailler à l'étranger existent, notamment grâce à la renommée de la gastronomie française

Des métiers qui se spécialisent tant en fabrication qu'en vente
Des métiers de plus en plus mixtes

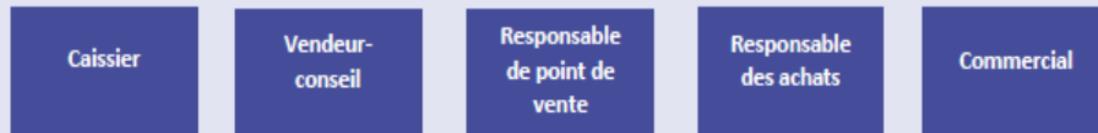
Des métiers qui se préparent principalement par la voie de l'apprentissage

Cartographie des métiers de l'alimentation

Métiers spécifiques aux commerces alimentaires de détail



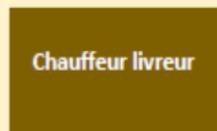
Métiers des achats, de la vente et de la commercialisation



Métiers de la production



Métiers du transport et de la logistique



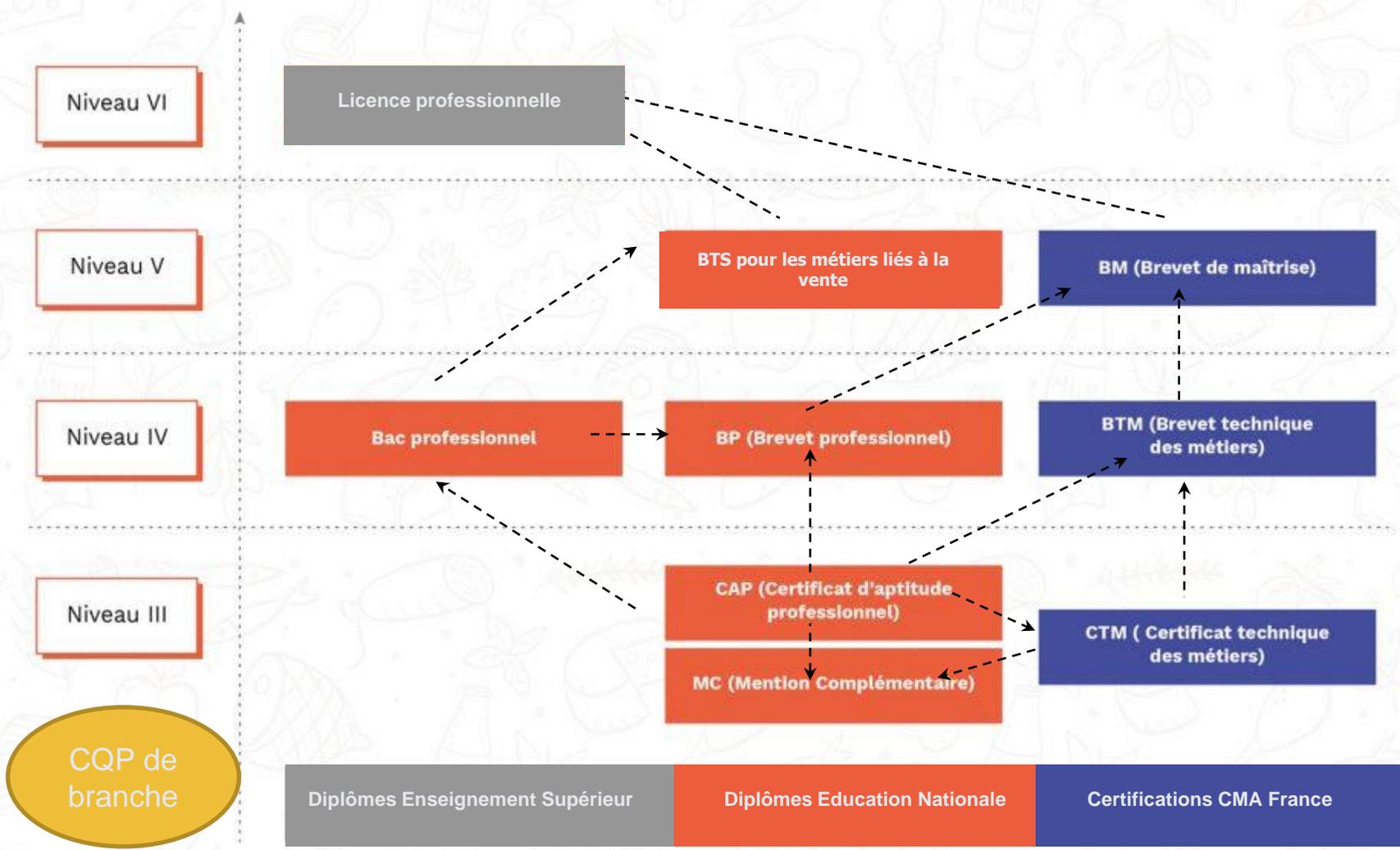
Métiers du management général et des fonctions supports



CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

PANORAMA DES TITRES ET DIPLOMES MENANT AUX METIERS DE L'ALIMENTATION



CGAD
Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P





Les Chiffres de l'apprentissage

Entreprises alimentaires
de proximité

ARTISANS, COMMERÇANTS,
RESTAURATEURS

ÉDITION 2021

Développement
de l'appren-
tissage par
secteur
(2019-2020)

	Nombre d'apprentis
 Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie	 31 230 apprentis
 Boucherie, charcuterie, traiteur, poissonnerie	 7 850 apprentis
 Hôtellerie- restauration	 28 000 apprentis
 Fabrication de produits alimentaires	 940 apprentis
 Bio, cavistes, épicerie, fromagers, primeurs	 2 660 apprentis
 Activités sur marché	 330 apprentis

en 2019-2020 : 71 000 apprentis
en 2020-2021 : 76 700 apprentis

+ 8% après deux années de baisse

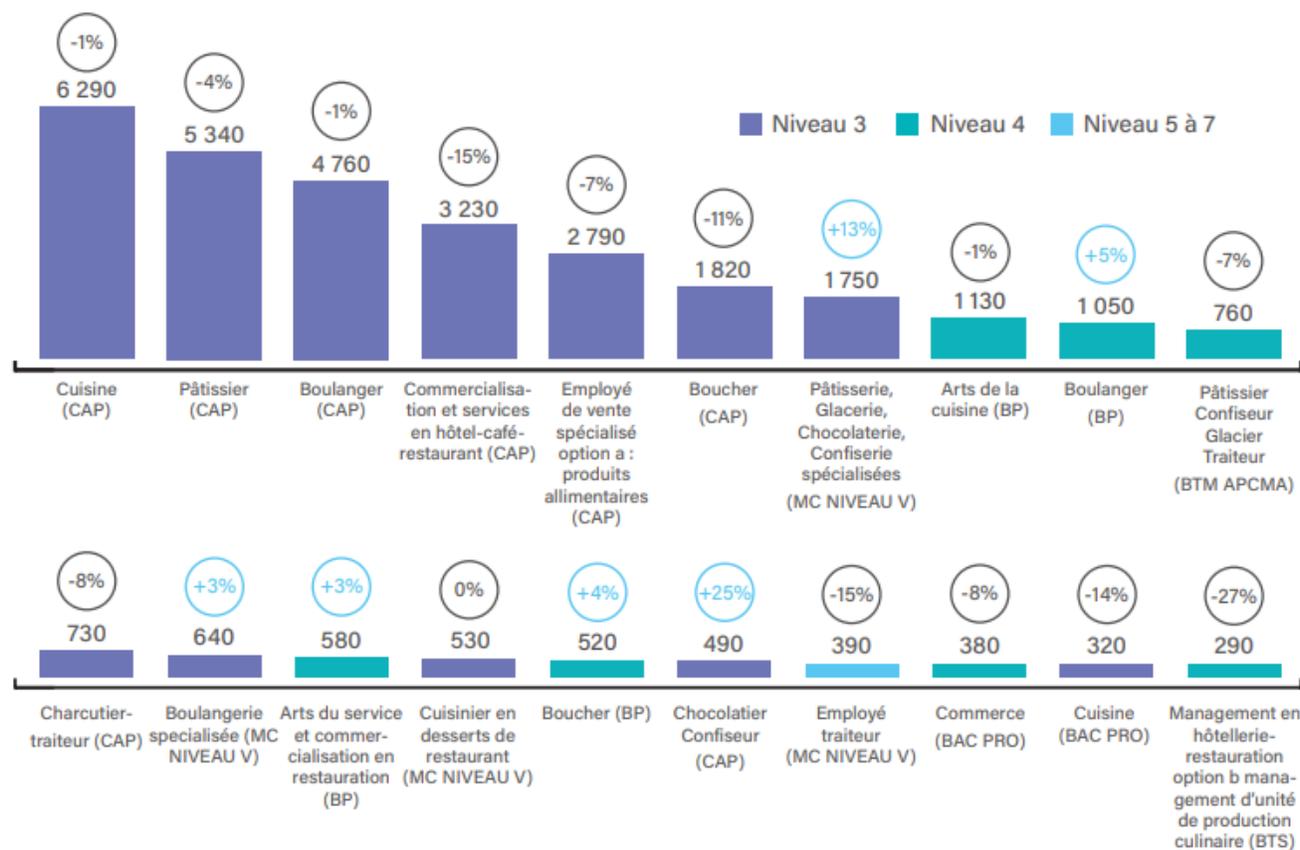


Les Chiffres de l'apprentissage

Entreprises alimentaires de proximité

ARTISANS, COMMERÇANTS, RESTAURATEURS

Inscriptions dans les principaux diplômes en 2019-2020 et évolution 2018-2019





Les Chiffres de l'apprentissage

Entreprises alimentaires
de proximité

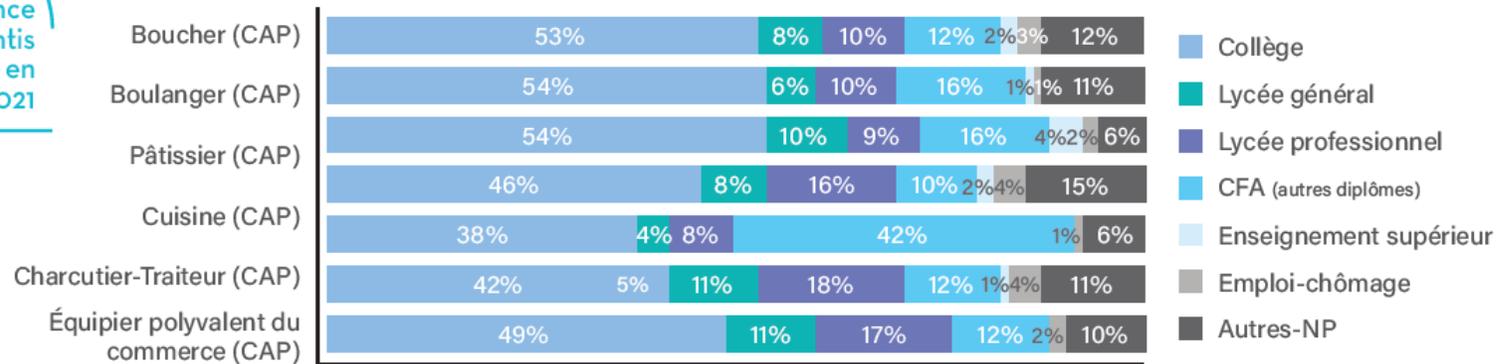
ARTISANS, COMMERÇANTS,
RESTAURATEURS

ÉDITION 2021

ORIGINE SCOLAIRE DES APPRENTIS

La moitié (49 %) des apprentis de l'alimentation démarrant un des principaux CAP provient du collège (52% en 2017-2018, 49% en 2019-2020). 15 % des apprentis étaient déjà en apprentissage dans un autre diplôme, 13 % proviennent du lycée professionnel, 8 % du lycée général 2 % de l'enseignement supérieur, 2 % de l'emploi ou du chômage. La moitié des apprentis en CAP sont donc soit en poursuite d'étude (en préparant une spécialité connexe au diplôme précédemment préparé), soit en réorientation.

Provenance
des apprentis
en CAP en
2020-2021



Source : MEN-MESR DEPP, SIFA 2020-2021. Champ : apprentis inscrits en première année, travaillant dans une entreprise alimentaire de proximité en France. Traitement ISM



Les Chiffres de l'apprentissage

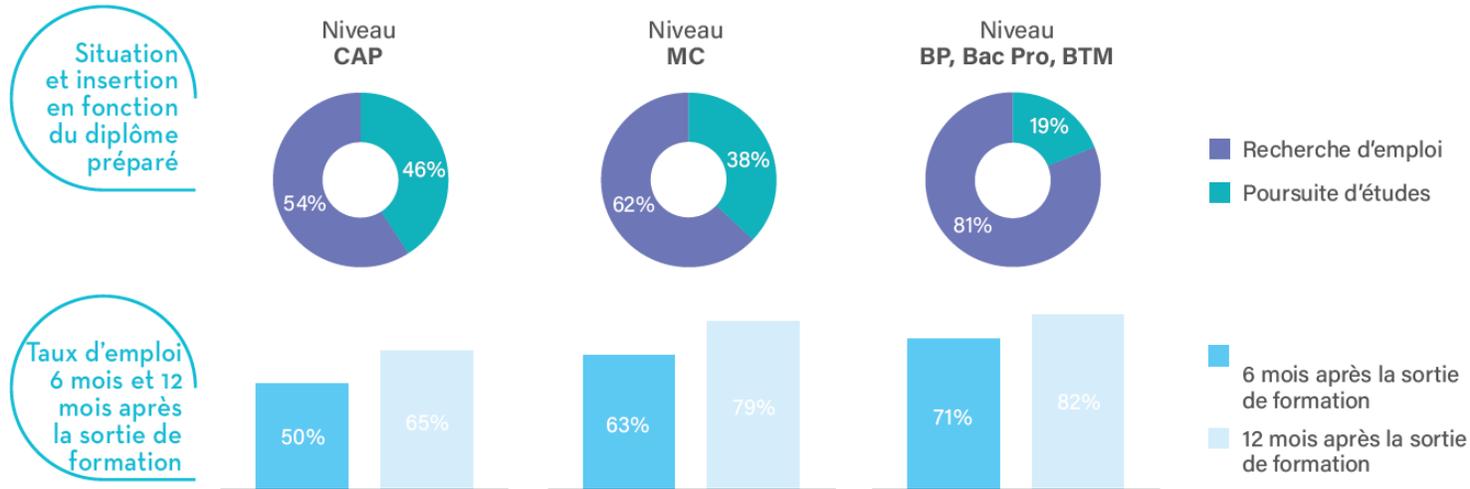
Entreprises alimentaires
de proximité

ARTISANS, COMMERÇANTS,
RESTAURATEURS

ÉDITION 2021

SITUATION DES JEUNES 6 MOIS APRÈS LA FIN DU DIPLÔME

Les poursuites d'études sont de plus en plus fréquentes, notamment en sortie de CAP : elles concernent 46% des jeunes (41% en 2019). L'accès à l'emploi des ex-apprentis augmente avec le niveau de diplôme : 6 mois après leur sortie de formation. Pour ceux qui entrent sur le marché du travail, l'accès à l'emploi augmente avec le niveau de diplôme.



Source : ISM, Tableau de bord de l'apprentissage d'après MEN-MESR DEPP, InserJeunes. Champs : apprentis sortants d'études en 2020. N.B. : Le taux d'emploi correspond au ratio entre l'effectif d'apprentis sortants en emploi salarié 6 mois après la sortie d'études et l'effectif de sortants.

ORIENTATION : LES BESOINS D'INFORMATION ET DE CONSEIL PERSISTENT À UN NIVEAU ÉLEVÉ

Dans 93% des cas, les apprentis en provenance du collège ont obtenu l'affectation correspondant au premier choix exprimé. 7% des apprentis font état d'une orientation imposée.

En revanche, pour l'ensemble des apprentis, le taux d'insatisfaction concernant l'accompagnement reçu en matière d'orientation reste élevé : 36% des apprentis sont mécontents (la part était de 37% dans l'enquête 2019). Le mécontentement porte en premier lieu sur le manque d'informations données sur l'apprentissage et les CFA.

Deux autres motifs d'insatisfaction sont exprimés (19% des apprentis) :

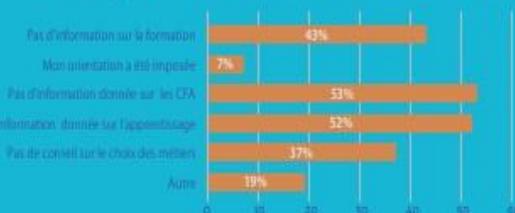
- l'absence de conseil pour les lycéens, étudiants et jeunes adultes en réorientation ;
- la difficulté, pour les bons élèves en fin de troisième, à imposer leur choix d'orientation vers l'apprentissage.

Ces problématiques devront être prises en compte par la réforme engagée sur l'orientation des jeunes.

GLOBALLEMENT, PENSEZ-VOUS AVOIR ÉTÉ BIEN ACCOMPAGNÉ(E) PAR VOTRE ANCIEN ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE POUR PRÉPARER VOTRE ORIENTATION ?



SI NON, QUELLES SONT LES RAISONS DE VOTRE MÉCONTENTEMENT ?



LES APPRENTIS ONT LE PLUS SOUVENT DÉCOUVERT LEUR MÉTIER À L'OCCASION D'UN STAGE EN ENTREPRISE

83% des apprentis ont découvert leur métier par l'un des trois vecteurs suivants :

- Un rêve d'enfant ;
- La connaissance d'un professionnel exerçant ce métier (parfois un parent) ;
- La réalisation d'un stage (le mode de découverte du métier le plus fréquemment cité).

L'incarnation du métier est donc beaucoup plus efficace que les salons, journées portes ouvertes, ou journées d'information. L'influence des professeurs et des parents apparaît peu importante. Ces caractéristiques sont inchangées depuis 2019.



Majoritairement les apprentis dans les métiers de l'alimentation sont des hommes (2 sur 3), âgés de moins de 18 ans (50%) qui préparent un diplôme d'un niveau III. Le profil des apprentis entre 2019 et 2022 n'a quasiment pas changé.

76% des apprentis logent chez leurs parents contre 71% en 2019. La durée du trajet entre le domicile et l'entreprise est de 15 minutes (médiane) et 40 minutes pour le trajet domicile et CFA.

La recherche d'une entreprise d'accueil reste aisée pour 7 apprentis sur 10.

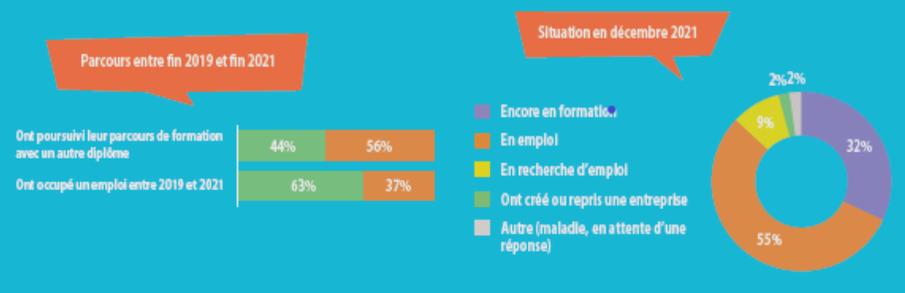
Lors de cette même enquête en 2019, 51% des apprentis déclaraient avoir découvert et confirmé leur choix de métier à l'occasion d'un stage

Le choix de l'apprentissage est un choix assumé et avant tout motivé par l'envie d'entrer dans la vie active (33%), de gagner sa vie (22%) et d'apprendre différemment (21%)



UNE ÉTUDE SUR LE PARCOURS DE JEUNES APPRENTIS EN 2019

- L'Observatoire des métiers de l'alimentation a mené une enquête inédite auprès de 320 jeunes ayant préparé en apprentissage en 2019 un diplôme de l'alimentation. L'objectif était d'analyser leur parcours de professionnalisation et d'insertion dans la vie active durant les trente mois qui ont suivi.



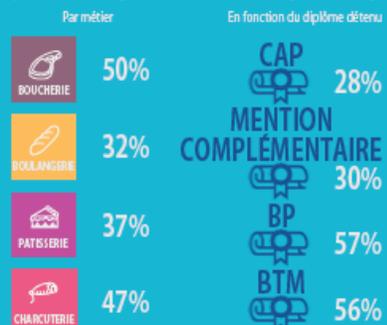
Le parcours de formation des apprentis de l'alimentation est en moyenne supérieur à 3 ans (supérieur à 4 ans pour ceux qui ont enchaîné plusieurs diplômes).

Il est atypique : près de 80% des apprentis poursuivant leurs études après un CAP complètent leur formation avec un autre diplôme de niveau 3, leur apportant une spécialisation ou une complémentarité.

L'INSERTION SUR LE MARCHÉ DE L'EMPLOI EST AISÉE POUR 80% DES JEUNES CONCERNÉS

- Au total, près des deux-tiers des jeunes ont occupé au moins un emploi ces deux dernières années.
- La durée de recherche du premier emploi a été inférieure à un mois pour 70% des jeunes concernés.
- Près de 40% des jeunes n'ont pas eu à rechercher leur premier emploi, le poste leur ayant été proposé directement par l'entreprise. Cette part est encore plus élevée pour les jeunes (56%) ayant un diplôme de niveau 4.
- Fin 2021, un jeune sur deux est en emploi.

Part de jeunes n'ayant pas eu à rechercher leur premier emploi



45% des apprentis interrogés en 2019 pendant leur formation et réinterrogés trois ans après ont poursuivi leur formation.

Le parcours de formation des apprentis de l'alimentation est en moyenne supérieur à 3 ans. Il est atypique : près de 80% des apprentis poursuivant leurs études après un CAP complètent leur formation avec un autre diplôme de niveau 3 (CAP connexe ou MC), leur apportant une spécialisation ou une complémentarité.

79% des apprentis ayant préparé en 2019 un diplôme des métiers de l'alimentation en apprentissage, sont en CDI en 2022.

25% des jeunes professionnels envisagent de créer ou reprendre une entreprise.

Pour aller plus loin

Site internet des organisations professionnelles

La Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF)

<https://www.boulangerie.org/>

La Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)

<http://www.boucherie-france.org/accueil>

➤ **Page dédiée à la formation initiale :** <https://www.boucherie-france.org/orientation-et-formation/formation-initiale/>

La Confédération Nationale des Charcutiers – Traiteurs et Traiteurs (CNCT)

<https://www.charcutiers-traiteurs.com/>

La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France (CCCF)

<https://www.chocolatiers.fr/>

➤ **Page dédiée à la formation :**

https://www.chocolatiers.fr/website/page/formation?__ws=YToyOntzOjQ6InBhZ2UiO2k6MTAyNTtzOjQ6ImFyZWEiO3M6TOibWFpbl9tZW51Ijt9



Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

Pour aller plus loin

Site internet des organisations professionnelles

La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France (CNAP)

<https://www.patisseriefrancaise.fr/>

L'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)

<http://www.uniondelapoissonnerie.org/>

Saveurs commerces

www.saveurs-commerce.fr

La Fédération des Fromagers de France (FFF)

[La Fédération des Fromagers de France](http://www.federationdesfromagersdefrance.fr)

Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF)

<http://www.lemondedudessert.fr>

La Confédération Générale de l'Alimentation en détail (CGAD)

<https://www.cgad.fr/>

Pour aller plus loin

Des sites dédiés :

- au **CAP crémier-fromager**, qui listent les établissements qui le dispensent : <https://www.cap-cremier-fromager.fr/>
- à la présentation du **CAP primeur** : www.cap-primeur.fr
- à une présentation du **métier de primeur** via ce lien : <https://www.calameo.com/read/00000818658f202cbcf0b?authid=00pRkFvmYV40>

Des vidéos dédiées :

- à destination des jeunes pour le **CAP crémier-fromager** : <https://youtube.com/shorts/UQ1tHX-S-mc?feature=share>
- à destination des jeunes pour le **CAP charcutier** : <https://we.tl/t-q9h0eB5LTe>
- aux témoignages de jeunes lors de la remise du trophée « **Les Rabelais des jeunes talents de la gastronomie** » : [Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie - édition 2022 \(les-rabelais-des-jeunes-talents.fr\)](http://LesRabelaisdesJeunesTalentsdeLaGastronomie-edition2022(les-rabelais-des-jeunes-talents.fr))

Pour aller plus loin

LE LIVRET DES METIERS

Réalisé par la CGAD avec l'ensemble de ses organisations membres, il présente la diversité des métiers de l'alimentation exercés dans les entreprises alimentaires de proximité.

Sa version électronique est disponible à l'adresse suivante :

https://www.calameo.com/read/00502142576d509d7fe44?aut_hid=QwmjUTihcdk2

Des versions papier sont disponibles sur demande, en contactant le secrétariat de la CGAD : cgad@cgad.fr

The book cover features a black background with the title 'AVEC LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION JE RÉUSSIS !' in large, colorful, sans-serif font. Below the title is a black and white photograph of a diverse group of food industry professionals. To the left of the photo is a white square containing a green checkmark. The CGAD logo and tagline are in the bottom right corner.

AVEC LES MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION
JE RÉUSSIS !

CGAD
Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

CGAD

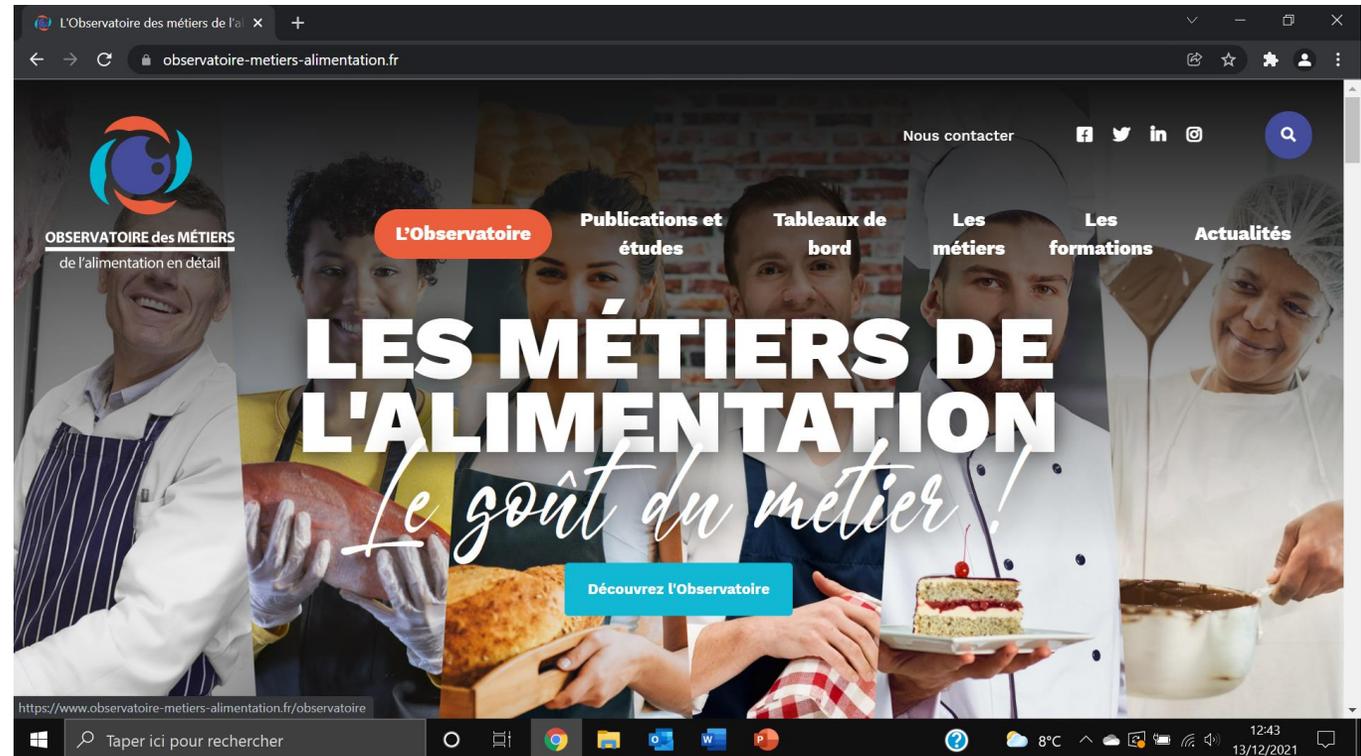
Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

Pour aller plus loin

Site internet Observatoire prospective des métiers et qualifications des métiers de l'alimentation :
<https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/>



OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail



Pour aller plus loin

Les outils à disposition et téléchargeables sur le site de l'observatoire :

Les fiches métiers sont disponibles en deux formats :

✓ **une version détaillée**

✓ **une version synthétique**

Boucher(ère)-Tripièr(ère)
Code ROMÉ : D1101 Boucherie

Conditions d'exercice et spécificités

Activités professionnelles

Blocs de compétences et compétences

Qualités / Ressources transversales

Capacités manuelles et pratiques

Boucher(ère)-Tripièr(ère)

Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

Voies d'accès au métier

Evolution du métier

Blocs de compétences et compétences « à la carte »

Boucher(ère)-Tripièr(ère)

Blocs de compétences et compétences « à la carte » (suite)

Aires de mobilités professionnelles

Evolution du métier

Blocs de compétences et compétences « à la carte »

Boucher(ère)-Tripièr(ère)
Code ROMÉ : D1101 Boucherie

En quoi consiste ce métier ?

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

Le métier est pour toi, si...

Tu es **RIGOUREUX(SE)** / Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE** / Tu as **LA FIBRE COMMERCIALE**

Passerelles et opportunités professionnelles

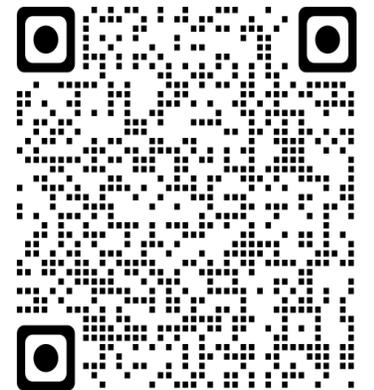
Pour aller plus loin

Les outils à disposition et téléchargeables sur le site de l'observatoire :

Retrouver les 23 fiches métiers :

- *Boucher(ère) Tripier(ère)*
- *Boulangier(ère)*
- *Charcutier(ère) traiteur*
- *Chocolatier(ère)*
- *Glacier(ère)*
- *Pâtissier(ère)*
- *Pâtissier(ère) traiteur*
- *Poissonnier(ère) écailler(ère) traiteur*
- *Tourier(ère)*
- *Caissier(ère)*
- *Vendeur (euse) conseil en artisanat alimentaire*
- *Responsable de point de vente*
- *Commercial(e) Responsable des achats*
- *Aide laboratoire*
- *Cuisinier(ère) traiteur*
- *Responsable des achats*
- *Aide laboratoire*
- *Cuisinier(ère) traiteur*
- *Cuisinier(ère) – traiteur en poissonnerie*
- *Chef (fe) de laboratoire*
- *Chauffeur (euse) livreur (euse)*
- *Assistant(e) administratif (ve) et comptable*
- *Manager chef (fe) d'entreprise*
- *Chargé(e) de communication*
- *Responsable des ressources humaines*

Flashez ce QR code pour accéder **AUX MÉTIERS** du site de l'observatoire des métiers de l'alimentation en détail



Pour aller plus loin

Les outils à disposition et téléchargeables sur le site de l'observatoire :

29 fiches « cartographie de l'offre de formation » pour les diplômes ou certifications suivants :

Cartographie de l'offre de formation « Certificats d'Aptitude Professionnelle »

- CAP Boucher
- CAP Boulanger
- CAP Charcutier Traiteur
- CAP Chocolatier Confiseur
- CAP Employé de vente Produits Alimentaires
- CAP Glacier-fabricant
- CAP Pâtissier
- CAP Poissonnier

Cartographie de l'offre de formation « Certificats Techniques des Métiers »

- CTM Boucher- Charcutier- Traiteur
- CTM Préparateur- vendeur option charcuterie

Cartographie de l'offre de formation « Mentions Complémentaires »

- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie Boulangère
- MC Pâtisserie Glacierie Chocolaterie Confiseur
- MC Vendeur Spécialisé en Alimentation

Cartographie de l'offre de formation « Brevets Professionnels »

- BP Boucher
- BP Boulanger
- BP Charcutier-Traiteur

Cartographie de l'offre de formation « Brevets Techniques des Métiers »

- BTM Chocolatier Confiseur
- BTM Glacier Fabricant
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier

Cartographie de l'offre de formation « Baccalauréats Professionnels »

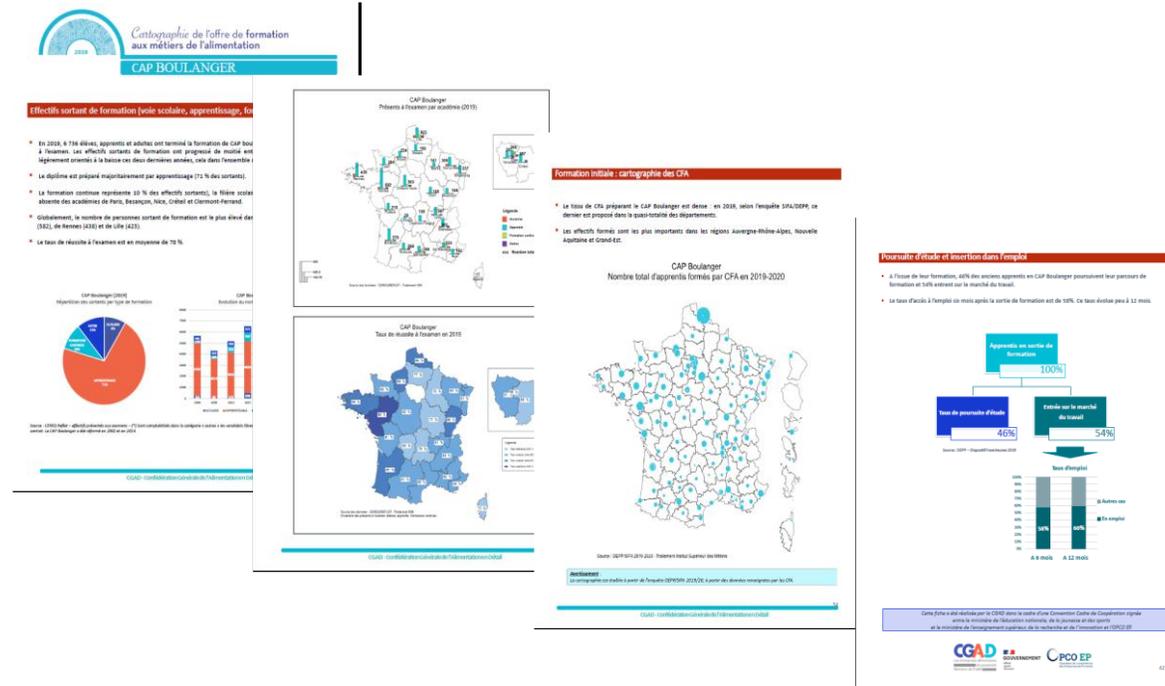
- Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur
- Bac Pro Boulanger –Pâtissier
- Bac Pro Poissonnier Ecailler-Traiteur
- Bac Pro Technicien Vente en Alimentation Option Produits alimentaires

Cartographie de l'offre de formation « Brevets de Maîtrise »

- BM Boucher- Charcutier- Traiteur
- BM Boulanger
- BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur
- BM Traiteur organisateur de réception

Pour aller plus loin

Les outils à disposition et téléchargeables sur le site de l'observatoire :



Flashez ce QR code pour accéder **AUX FORMATIONS** du site de l'observatoire des métiers de l'alimentation en détail

