

LA FORMATION

DE LA FORMATION À L'EMPLOI



AGROALIMENTAIRE, ALIMENTATION, CUISINE



QUELLES SONT LES FORMATIONS DANS CETTE FILIÈRE EN RÉGION ?

Projet financé avec le concours de l'Union européenne
avec le Fonds social européen.

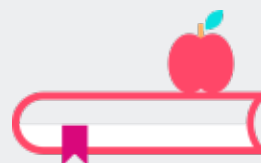


LES 10 PREMIÈRES FORMATIONS EN **FI** (FORMATION INITIALE) ¹ ET EN **FC** (FORMATION CONTINUE) ²

1. **CAP cuisine** **FI** **FC**
2. **Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale** **FC**
3. **CAP pâtissier** **FI** **FC**
4. **Bac pro cuisine** **FI** **FC**
5. **CAP boulanger** **FI** **FC**
6. **CQP commis de cuisine** **FC**
7. **CAP boucher** **FI** **FC**
8. **CAP agent polyvalent de restauration** **FI** **FC**
9. **MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées** **FI** **FC**
10. **MC cuisinier en desserts de restaurant** **FI** **FC**

57

formations présentes en région



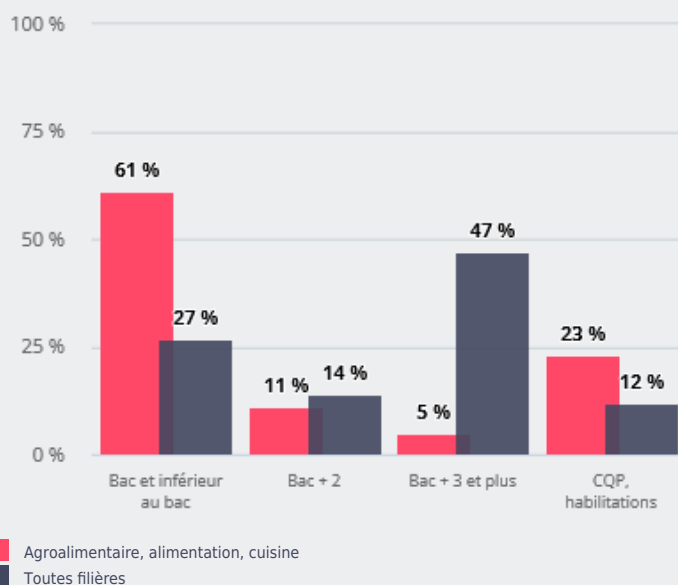


NIVEAU DES FORMATIONS



61 %

des formations de
cette filière relèvent
du niveau
bac et inférieur au
bac



Sources : Carif-Oref Provence - Alpes - Côte d'Azur - Base effectifs en formation ; RCO, Onisep - Certif info - Traitement Carif-Oref Provence - Alpes - Côte d'Azur.

Notes :

- 1 Il s'agit des formations présentant des effectifs en région au sein de la voie scolaire (enseignement secondaire et supérieur) et de l'apprentissage.
- 2 Il s'agit des formations présentant des effectifs en région au sein de la formation des demandeurs d'emploi financée par le Conseil régional, l'Etat ou Pôle emploi ; des contrats de professionnalisation et des autres formations financées par certains OPCA et Opacif.
- 3 Certains intitulés peuvent apparaître plusieurs fois parce qu'ils renvoient en réalité à des certifications différentes.























L'ensemble des formations présentes en région dans cette filière

Pour en savoir sur la certification	Localiser l'offre de formation régionale	FI ³	Type de certificateur	Effectifs en FI	Effectifs en FC	Effectifs total en dernière année (2018)
Niveau Bac et inférieur au bac						
		CAP cuisine	Ministères	X	X	1025
		CAP pâtissier	Ministères	X	X	610
		Bac pro cuisine	Ministères	X	X	411
		CAP boulanger	Ministères	X	X	394
		CAP boucher	Ministères	X	X	311
		CAP agent polyvalent de restauration	Ministères	X	X	300
		MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées	Ministères	X	X	149
		MC cuisinier en desserts de restaurant	Ministères	X	X	112
		Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM)			X	92
		BP arts de la cuisine	Ministères	X	X	87
		Titre professionnel cuisinier			X	74
		Bac pro boulanger pâtissier	Ministères	X		64
		BP boucher		X	X	56
		BP boulanger	Ministères	X	X	53
		Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)	Ecoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X	X	49
		CAP chocolatier confiseur	Ministères	X	X	34



		Bac pro laboratoire contrôle qualité	Ministères	X		31
		MC employé traiteur	Ministères	X	X	31
		CAP charcutier-traiteur	Ministères	X		27
		Bac pro bio-industries de transformation	Ministères	X		20
		CAP glacier fabricant	Ministères	X	X	18
		BP option industries alimentaires	Ministères	X	X	12
		Opérateur de transformation industrielle des viandes	Ecoles d'ingénieurs		X	12
		Chocolatier confiseur (BTM)	Ecoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X		11
		Certificat de spécialisation restauration collective	Ministères	X		9
		MC boulangerie spécialisée	Ministères	X	X	8
		MC pâtisserie boulangère	Ministères	X		5
		BP charcutier-traiteur	Ministères	X		NS
		Titre professionnel chef de cuisine en restauration collective			X	NS
		Boulangier	Autres établissements ou organismes spécialisés		X	NS
		MC art de la cuisine allégée			X	NS
		Pizzaïolo / pizzaïola	Autres établissements ou organismes spécialisés		X	NS
		Cuisinier(e) entrepreneur(euse)			X	NS
		Cuisinier du terroir			X	NS





		CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires				X	NS	
Niveau Bac + 2								
		BTS biotechnologie	Ministères			X	56	
		BTSA sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques	Ministères			X	X	30
		Boulangier (BM)	Ecoles des chambres de métiers et de l'artisanat			X		8
		DEUST sciences, technologies, santé spécialité production industrielle spécialité(s) : arts et techniques appliquées	Ministères Autres établissements ou organismes spécialisés				X	NS
		Pâtissier confiseur glacier traiteur (BM)	Ecoles des chambres de métiers et de l'artisanat			X		NS
		Certificat de spécialisation responsable technico- commercial en vins et produits dérivés : orientation produit	Ministères				X	NS
Niveau Bac + 3 et plus								
		Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration				X	X	38
		Ingénieur diplômé de l'école polytechnique universitaire de l'université Clermont Auvergne spécialité génie biologique					X	NS
		Manager des risques sanitaires alimentaires et environnementaux (MS)					X	NS



Niveau CQP, habilitations

		Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	Ministères	X	749
		CQP commis de cuisine	Autres établissements ou organismes spécialisés Branches professionnelles - CPNE	X	380
		CQP vendeur conseil en épicerie	Autres établissements ou organismes spécialisés Branches professionnelles - CPNE	X	16
		CQP vendeur conseil en produits biologiques	Branches professionnelles - CPNE Autres établissements ou organismes spécialisés	X	14
		CQP vendeur conseil primeur	Branches professionnelles - CPNE Autres établissements ou organismes spécialisés	X	14
		CQP employé de vente du commerce alimentaire de détail	Branches professionnelles - CPNE Autres établissements ou organismes spécialisés	X	10
		CQP cuisinier	Autres établissements ou organismes spécialisés Branches professionnelles - CPNE	X	8
		CQP vendeur conseil en crèmerie fromagerie		X	NS
		CQP boucher	Branches professionnelles - CPNE	X	NS
		CQP conducteur de machines du secteur alimentaire	Autres établissements ou organismes spécialisés Branches professionnelles - CPNE	X	NS
		CQP manager d'unité commerciale du commerce alimentaire de détail	Autres établissements ou organismes spécialisés Branches professionnelles - CPNE	X	NS
		CQP technicien boucher	Branches professionnelles - CPNE	X	NS

		CQP conducteur(trice) de process	X	NS
--	---	-------------------------------------	---	----