

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.

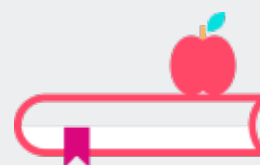


LES 10 PREMIÈRES FORMATIONS EN **FI** (FORMATION INITIALE)¹ ET EN **FC** (FORMATION CONTINUE)²

1. **CAP cuisine** **FI** **FC**
2. **CAP pâtissier** **FI** **FC**
3. **Bac pro cuisine** **FI**
4. **CAP boulanger** **FI** **FC**
5. **CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)** **FI**
6. **CAP boucher** **FI** **FC**
7. **MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées** **FI**
8. **Commis de cuisine** **FI** **FC**
9. **BP arts de la cuisine** **FI**
10. **Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant** **FI**

45

formations présentes en région

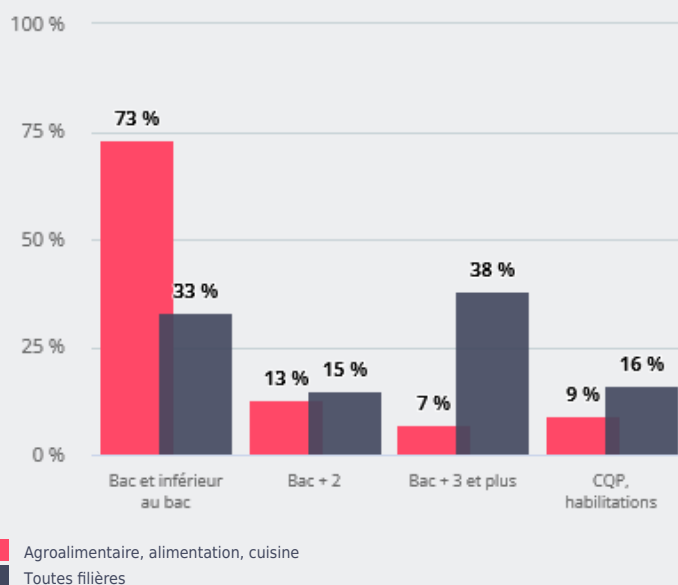


NIVEAU DES FORMATIONS



73 %

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 ou co-financée par le Conseil régional, l'État, France Travail, les OPCO ou les stagiaires.
- 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 (2022)
Niveau Bac et inférieur au bac						
		CAP cuisine	Ministères	X	X	690
		CAP pâtissier	Ministères	X	X	427
		Bac pro cuisine	Ministères	X		404
		CAP boulanger	Ministères	X	X	285
		CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	Ministères	X		282
		CAP boucher	Ministères	X	X	221
		MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées	Ministères	X		162
		Commis de cuisine	Autres établissements ou organismes spécialisés	X	X	115
		BP arts de la cuisine	Ministères	X		88
		Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant	Ministères	X		80
		Bac pro boulanger pâtissier	Ministères	X		69
		Titre professionnel cuisinier	Ministères	X	X	54
		BP boucher	Ministères	X		48
		Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)	Écoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X		47
		BP boulanger	Ministères	X		39
		CAP chocolatier confiseur	Ministères	X		36



		MC employé traiteur	Ministères	X	X	34
		Bac pro laboratoire contrôle qualité	Ministères	X		29
		Bac pro production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques	Ministères	X		19
		CAP charcutier-traiteur	Ministères	X		14
		Chocolatier-confiseur (BTM)	Écoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X		10
		CAP glacier fabricant	Ministères	X		10
		Bac pro boucher charcutier traiteur	Ministères	X		10
		Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée	Ministères	X		9
		Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM)	Écoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X		7
		BP charcutier-traiteur	Ministères	X		7
		CAP crémier-fromager	Ministères	X		7
		BPA option transformations alimentaires spécialité transformation de produits alimentaires	Ministères		X	6
		MC pâtisserie boulangère	Ministères	X		6
		BP option industries alimentaires	Ministères	X		NS
		Boulangier	Autres établissements ou organismes spécialisés		X	NS
		Sommelier-caviste	Autres établissements ou organismes spécialisés		X	NS
Niveau Bac + 2						
		BTS biotechnologie	Ministères	X		58

		BTSA analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales	Ministères	X	X	42
		BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques	Ministères	X		19
		Boulangier (BM)	Écoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X		11
		Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur (BM)	Écoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X		7
		Boucher charcutier traiteur : option productions bouchères (BM)	Écoles des chambres de métiers et de l'artisanat	X		6
Niveau Bac + 3 et plus						
		Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation	Ministères	X		22
		Chef de projet commercial pour l'agroalimentaire	Écoles des chambres de commerce et d'industrie	X	X	NS
		Master sciences, technologies, santé mention nutrition et sciences des aliments spécialité entreprises de produits alimentaires du terroir	Universités		X	NS
Niveau CQP, habilitations						
		Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale	Ministères		X	70
		CQP pizzaiolo	Autres établissements ou organismes spécialisés		X	NS
		Conduire une activité de conserverie	Autres établissements ou organismes spécialisés		X	NS



CQP crêpier

Branches professionnelles -
CPNE

X

NS