



OBSERVATOIRE
des métiers de l'industrie et du commerce

PÂTISSERIE



Tableau de bord 2020

CARACTÉRISTIQUES DE LA BRANCHE & TENDANCES D'ÉVOLUTION

14/4/2021

Présentation du tableau de bord

OBJECTIFS

- 1 Chiffrer le poids et l'évolution des principaux secteurs de la branche pâtisserie
- 2 Dresser le portrait des salariés de la branche
- 3 Evaluer la dynamique de renouvellement des emplois par la formation initiale et l'apprentissage

3 FORMATS



Un Tableau de bord national (PDF - 32 pages)



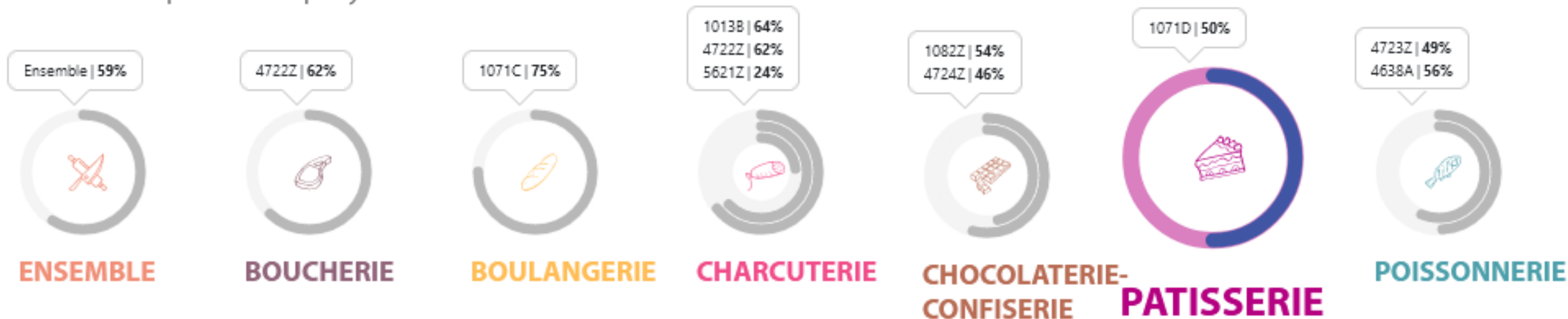
Une application web (en ligne sur le site internet de l'observatoire)



Des tableaux régionaux (4Pages)

Tendance 1 : la structure des entreprises évolue : la part des entreprises employeuses diminue, elle était de 66 % en 2012

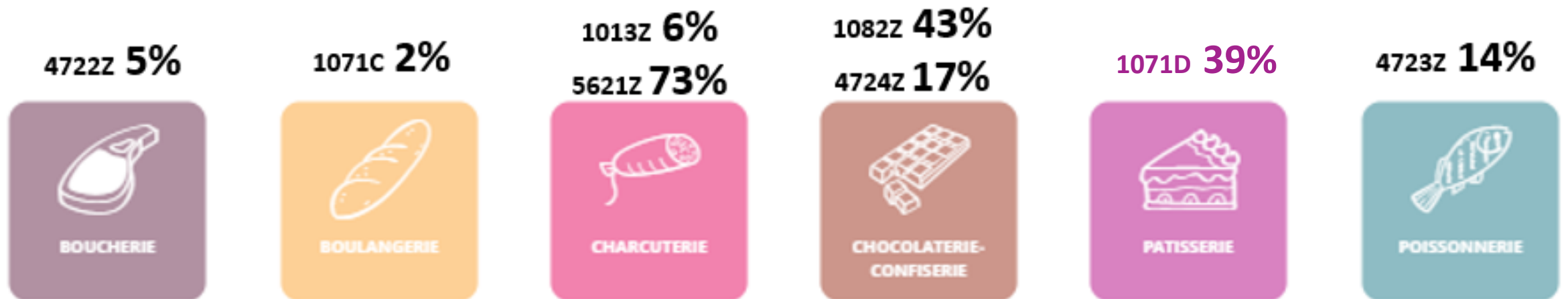
Part des entreprises employeuses



Source INSEE Dénombrement des entreprises 2018

...le régime micro-entrepreneurs de plus en plus présent (28 % en 2016)

Part de micro-entrepreneurs parmi les travailleurs indépendants

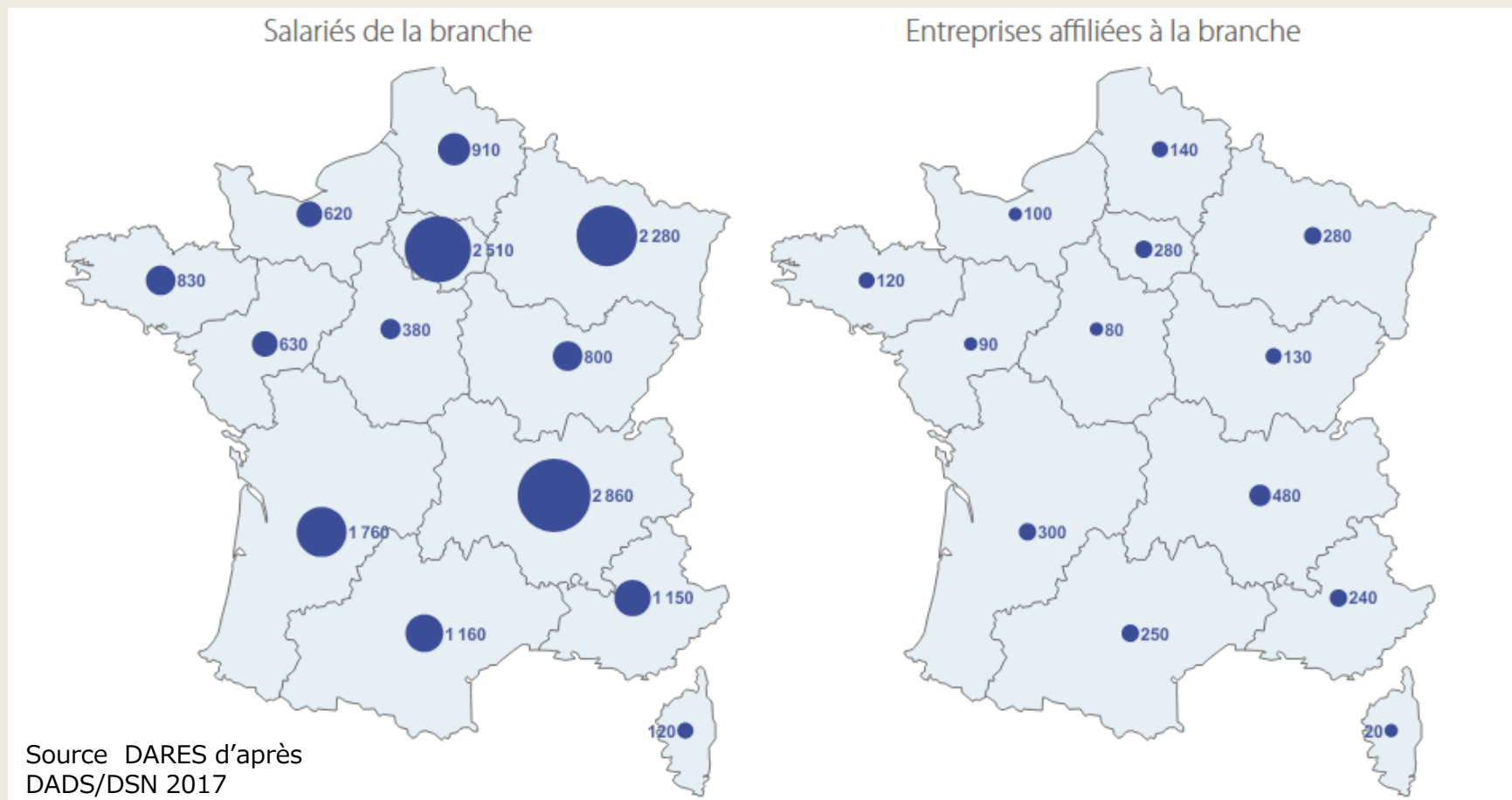


Tendance 2 : Le nombre de salariés de la branche augmente

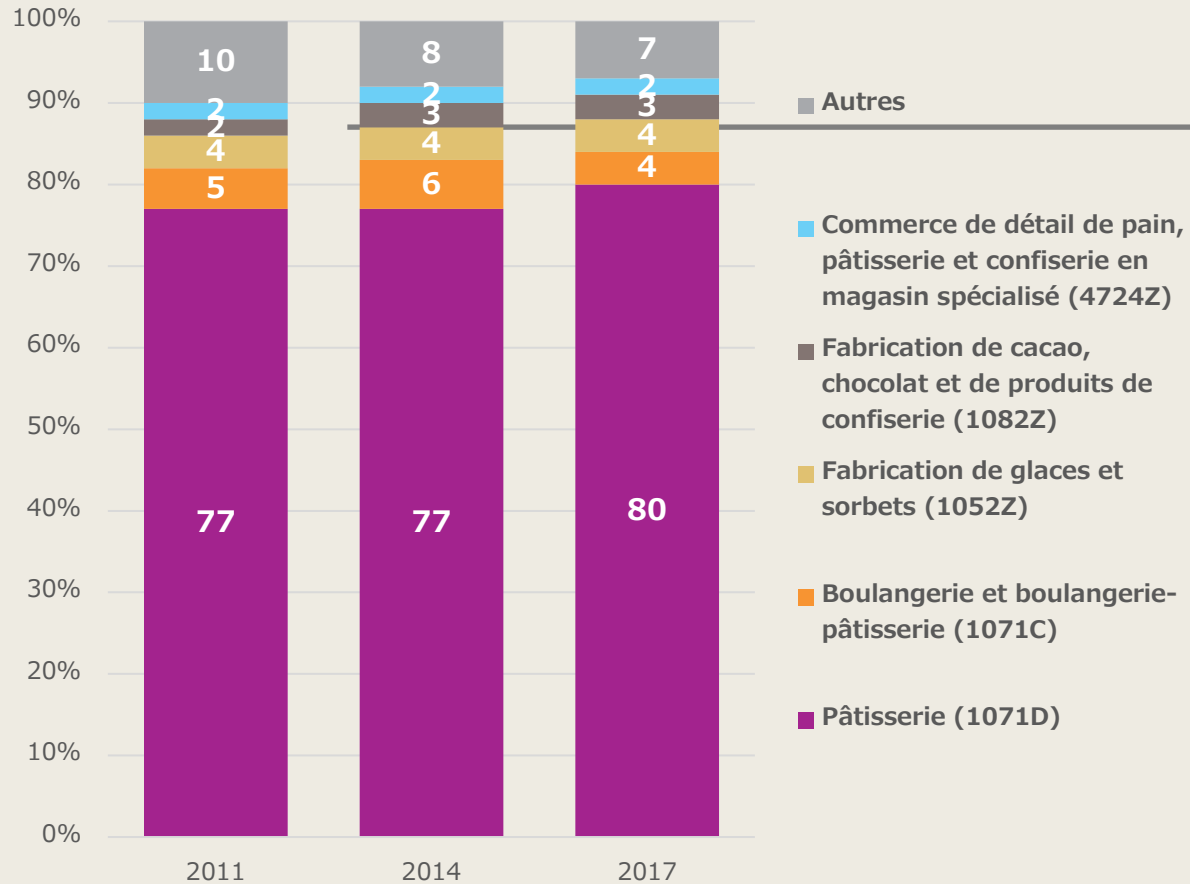
	2011	2014	2017
Salariés de la branche	16 000	16 200	16 400
Entreprises affiliées à l'IDCC	2 570	2 530	2 570

Source DARES d'après les données DADS/DSN

Une branche très présente en Auvergne-Rhône-Alpes, Ile-de-France et Grand-Est



Répartition des salariés de la branche par secteur d'activité (%)



Une branche qui recouvre plusieurs secteurs d'activité

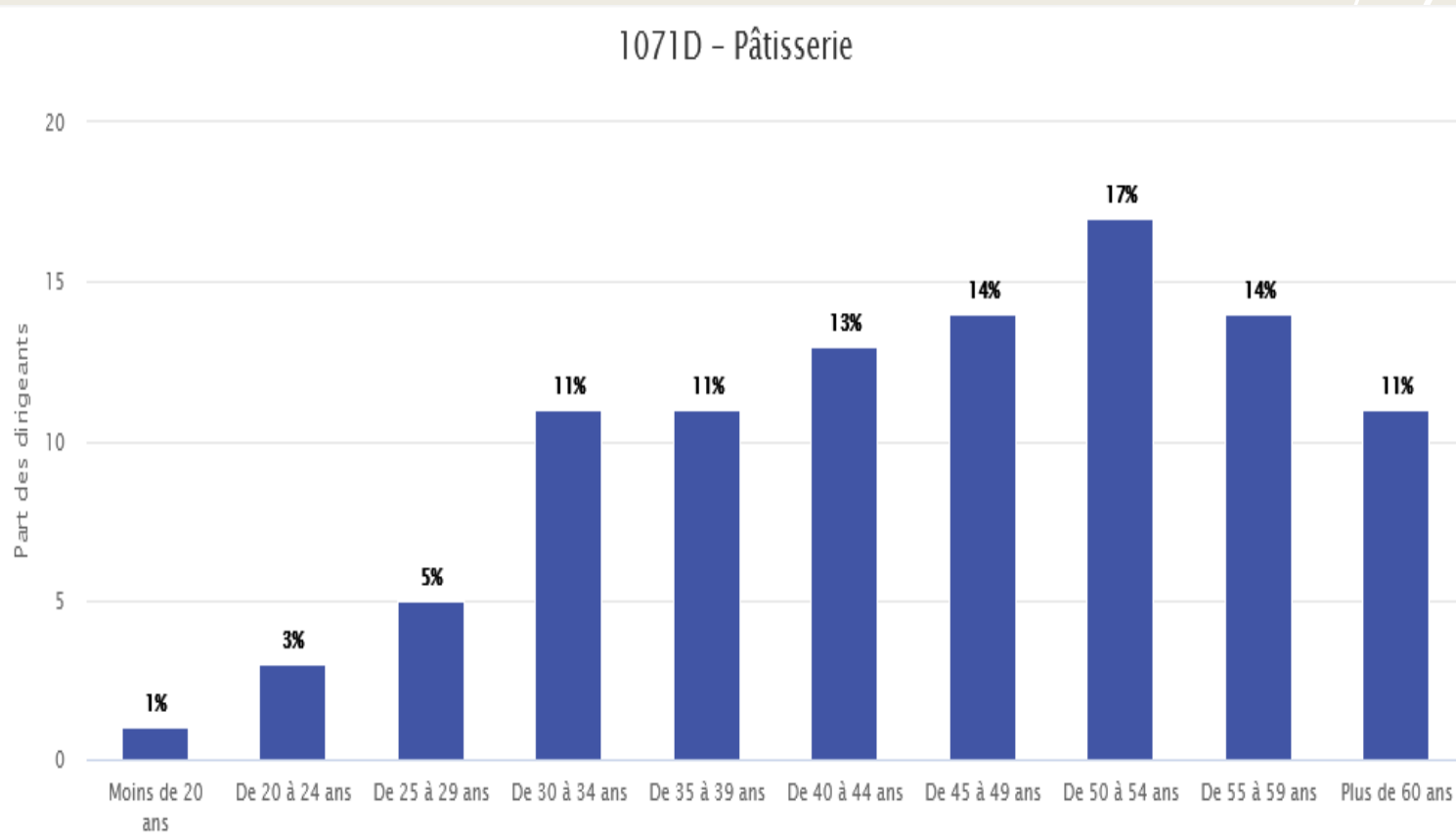
- *1 secteur principal : la pâtisserie*
- *2 secteurs secondaires : boulangerie-pâtisserie et fabrication de glaces et de sorbets*
- *4 salariés sur 5 (↗ relève du secteur de la pâtisserie (1071D))*

Tendance 3 : vieillesse des chefs d'entreprise

25 % ont plus de 55 ans

Boulangerie : 15 %

Charcuterie : 33 %



Source INSEE Recensement de la population

... et vieillissement des salariés de la branche

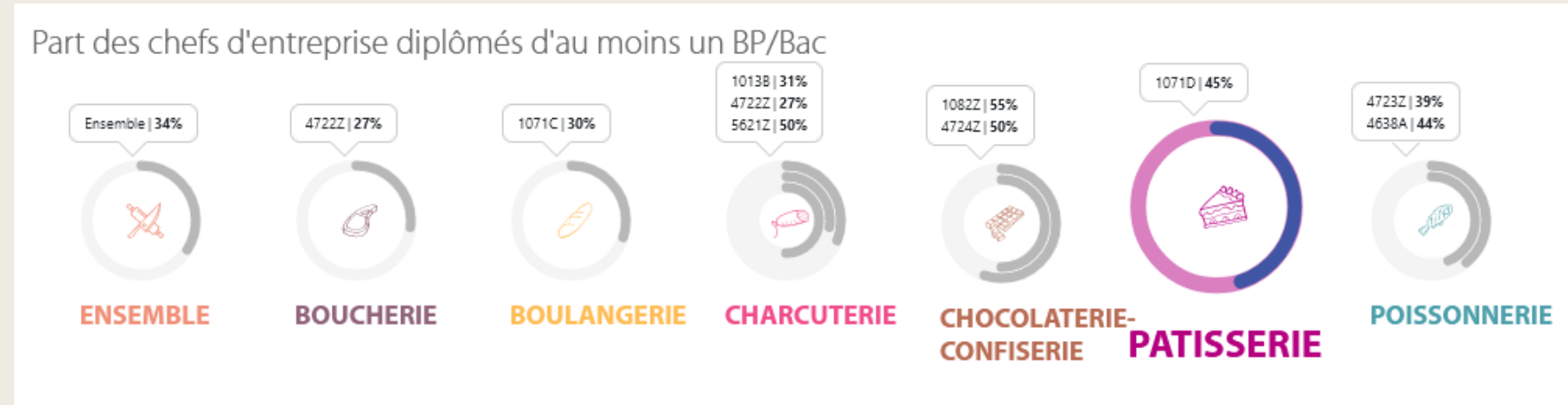
Age des salariés de la branche

	2011	2014	2017
Part des moins de 30 ans	51%	50%	49%
Part des plus de 50 ans	14%	16%	18%

Source DARES d'après DADS/DSN

Tendance 4 : des dirigeants et des salariés plus diplômés

- ✓ Près de la moitié des dirigeants d'entreprise de pâtisserie sont diplômés de niveau BAC



- ✓ Un niveau de formation en hausse

Part détenant un BP/BAC ou plus par tranche d'âge dans les entreprises de pâtisserie

	30 à 39 ans	40 à 49 ans
Chefs d'entreprise	56 %	53 %
Salariés	46 %	35 %

Tendance 5 : stabilité de la répartition des catégories d'emploi

Répartition des salariés de la branche par catégorie d'emploi

	2011	2014	2017
Cadres	3 %	3 %	4 %
Professions intermédiaires	3 %	2 %	3 %
Employés	43 %	45 %	43 %
Ouvriers	51 %	50 %	50 %

Source DARES d'après DADS/DSN

Tendance 6 : Conditions de travail, baisse du temps partiel

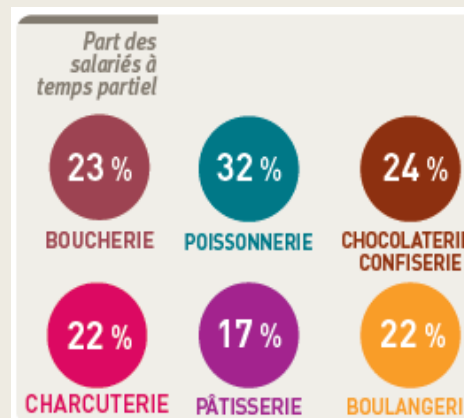
- ✓ La part de salariés à temps partiel est tendanciellement en baisse

- ✓ La part des salariés à temps partiel est moins élevée que dans les autres branches de l'alimentation

	2011	2014	2017
Part de salariés en CDD	14 %	13 %	22 %*
Part de salariés à temps partiel	20 %	19 %	17 %

Source DARES d'après DADS/DSN

* donnée en cours de contrôle



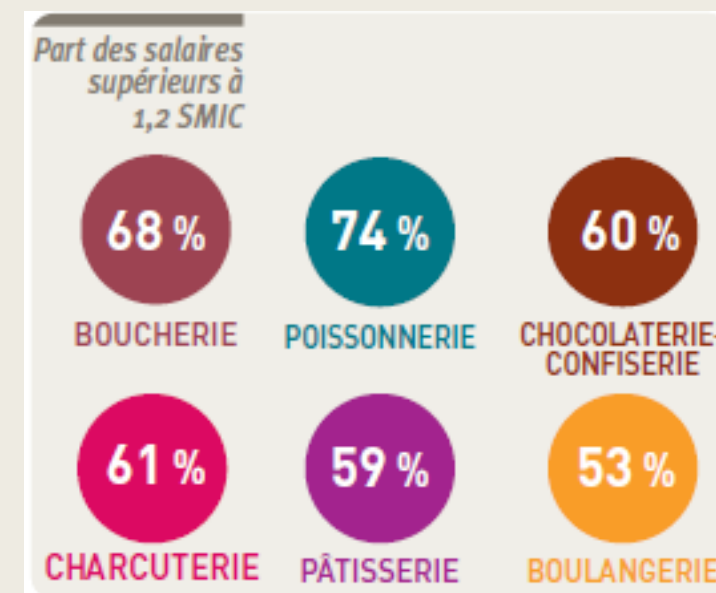
Tendance 7 : des salaires qui tendent à progresser

Evolution du salaire moyen net mensuel (ETP)

	2011	2014	2017
Ensemble	1 470 €	1 550 €	1 590 €
Employé	1 290 €	1 360 €	1 420 €
Ouvrier	1 490 €	1 570 €	1 600 €
Part des salaires < 1,05 SMIC	20,2 %	19,1 %	15,9 %

Source DARES d'après DADS/DSN

* donnée en cours de contrôle



Tendance 8 :

Hausse du nombre de femmes dans la fabrication, baisse des employées à la vente et stabilité des écarts salariaux

Evolution de la part des femmes parmi les salariés

	2011	2014	2017
Ensemble	54 %	55 %	55 %
Employés	72 %	71 %	66 %
Ouvriers	24 %	24 %	28%

Source DARES d'après DADS/DSN

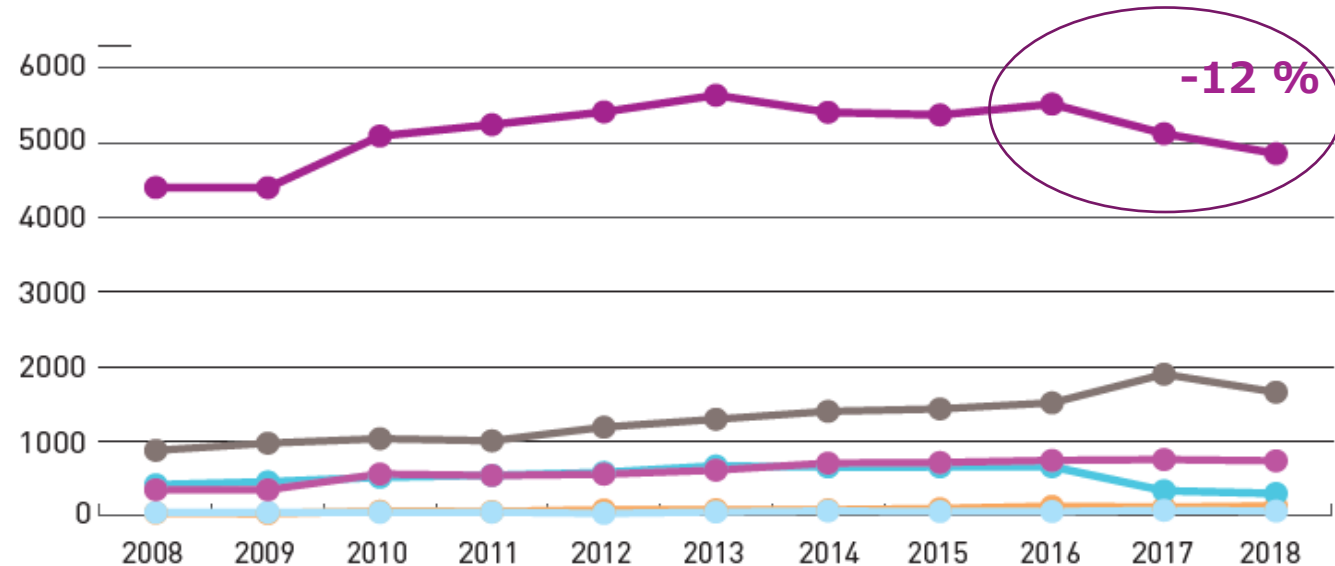
Evolution de l'écart salarial

	2011	2014	2017
Ensemble	- 19 %	-17 %	- 17 %
Employés	- 9 %	- 7 %	- 7 %
Ouvriers	- 16 %	- 14 %	- 15 %

Source DARES d'après DADS/DSN

Tendance 9 : des effectifs d'apprentis en baisse depuis 2016 en CAP Pâtissier

Évolution des sortants en formation de pâtisserie



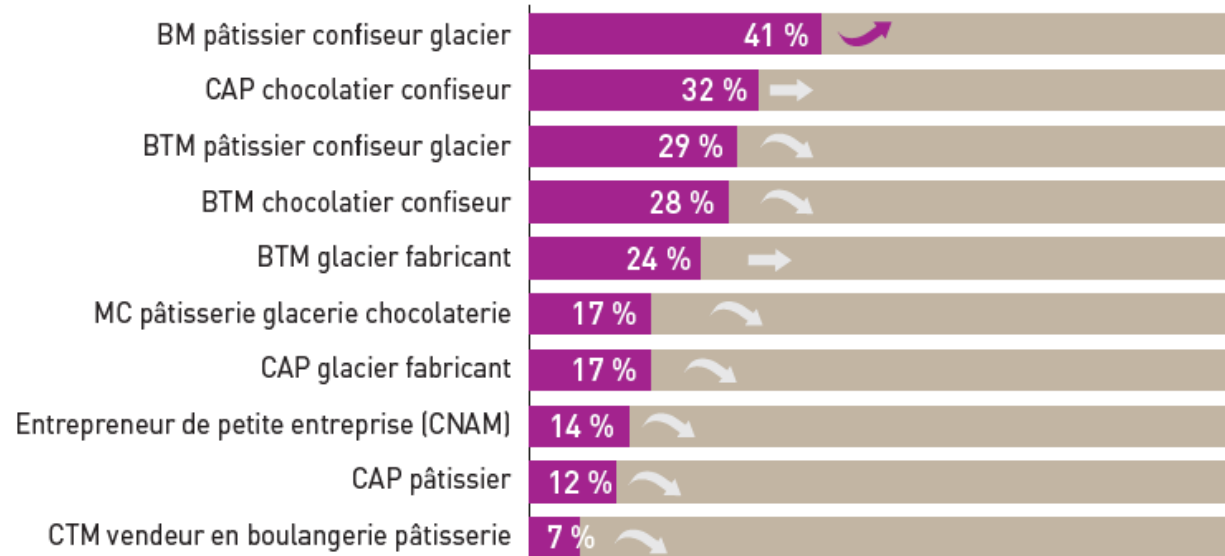
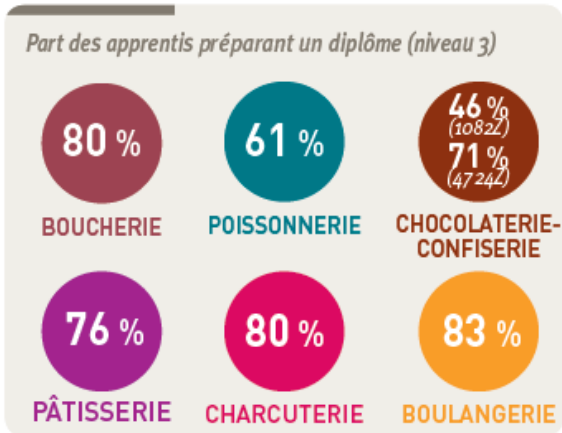
Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – pour ce qui concerne les apprentis, il s’agit de l’ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2018, cela quelle que soit l’activité de leur entreprise d’accueil.

● CAP pâtissier apprentissage
● CAP pâtissier scolaire
● MC pâtisserie glacerie chocolaterie apprentissage

● MC pâtisserie glacerie chocolaterie scolaire
● CAP chocolatier confiseur apprentissage
● CAP chocolatier confiseur scolaire

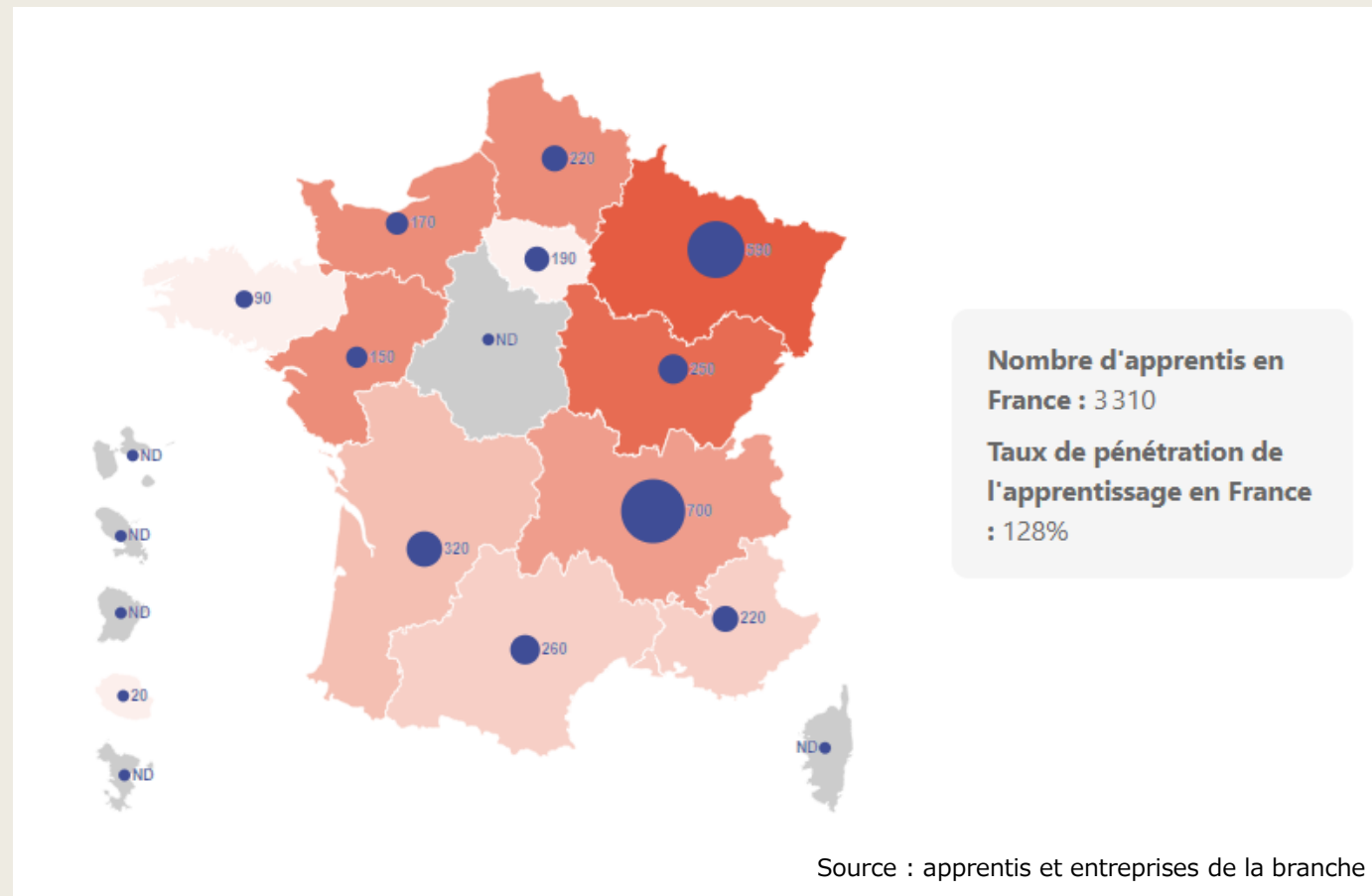
...les diplômes de la pâtisserie sont souvent préparés dans d'autres secteurs d'activité

Part des apprentis formés dans les entreprises de pâtisserie (1071D) en fonction des diplômes préparés



Source : ISM, Tableau de l'apprentissage, d'après MEN-MESR DEPP, SIFA. Traitement ISM.

Tendance 10 : l'effort de formation par apprentissage reste moins important dans le Sud, en Ile-de-France et en Bretagne





**Merci de votre
attention**