PÂTISSERIE

Tableau de bord 2018

Observatoire prospectif des métiers et
des qualifications dans les métiers de l'alimentation

PRÉSENTATION

Ce tableau de bord vise trois objectifs :

1. *Chiffrer le poids et l'évolution économique des entreprises de pâtisserie (1071D)*

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous le code APE 1071D (pâtisserie), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

2. *Dresser un portrait des salariés de la branche*

La majorité des entreprises de pâtisserie employeuses relève de la convention collective de la Pâtisserie (IDCC 01267), qui a pour objectif de préciser les rapports entre les employeurs et les salariés de la branche.

L'analyse des déclarations sociales (DADS) des entreprises relevant de cette branche permet de caractériser les salariés en fonction du métier exercé, ainsi que des modalités de travail (type de contrat, temps de travail, rémunération).

3. *Évaluer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage*

Les entreprises de pâtisserie (1071D) forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises.

Les données du Ministère de l'Éducation Nationale permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la pâtisserie et de mesurer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage.

MÉTHODOLOGIE

Les traitements statistiques ont été réalisés par l'Institut Supérieur des Métiers, à partir de différentes bases de données statistiques :

- les bases Dénombrement et Démographie des entreprises de l'INSEE, pour ce qui concerne la démographie des entreprises de la pâtisserie (1071D) ;
- le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances (1071D) ;
- les bases de l'ACOSS-URSSAF pour les emplois salariés et du RSI pour les travailleurs non salariés (1071D) ;
- la base Reflet du CEREQ pour les effectifs d'élèves et apprentis inscrits en formation initiale et l'enquête SIFA/DEPP pour le portrait des apprentis ;
- les données DARES concernant les salariés de la branche (IDCC 01267).

SOMMAIRE

Le secteur de la pâtisserie (1071D) et son évolution 5

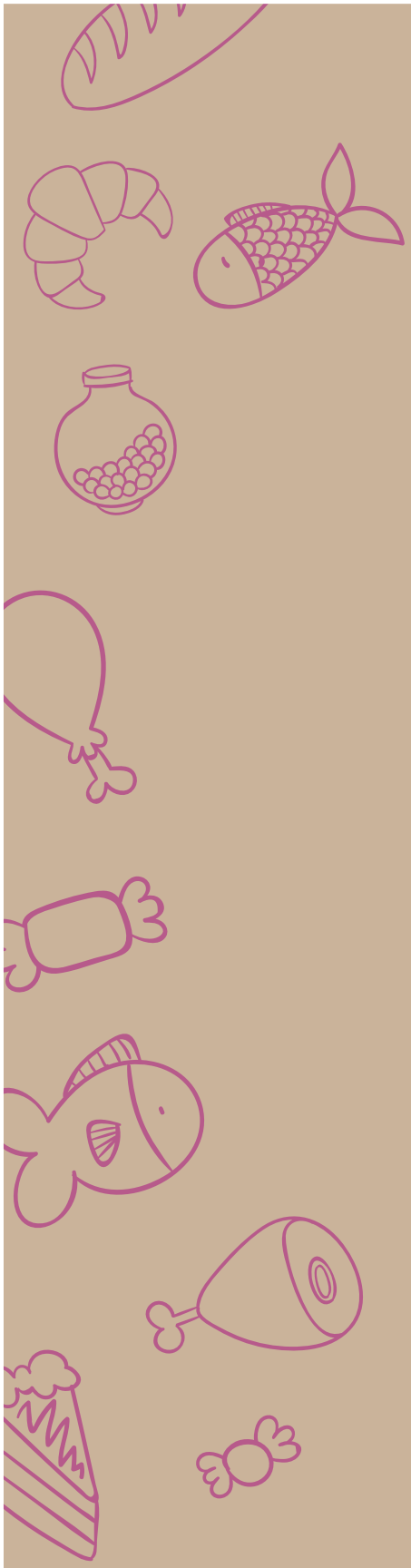
1 Une démographie d'entreprises en rebond depuis 2013 6
2 Un tissu plus dense dans la moitié sud de la métropole 8
3 Activité 11
4 Portrait des travailleurs non salariés 12
5 Stabilité des emplois salariés depuis 2013 14

Les salariés de la branche « pâtisserie » (IDCC 01267) en 2013 17

6 Les entreprises et emplois de la branche 18
7 Caractéristiques des salariés 19
8 Les métiers exercés 20
9 Nature des contrats et temps de travail 21
10 Salaires 23

La formation et l'apprentissage aux métiers de la pâtisserie 25

11 La formation initiale : des effectifs stables 26
12 L'apprentissage dans les entreprises de pâtisserie 27
13 Une concentration des effectifs dans les diplômes de niveau V 28
14 Apprentis et apprenties de la pâtisserie 29
15 Parcours d'entrée en CAP de pâtissier 30



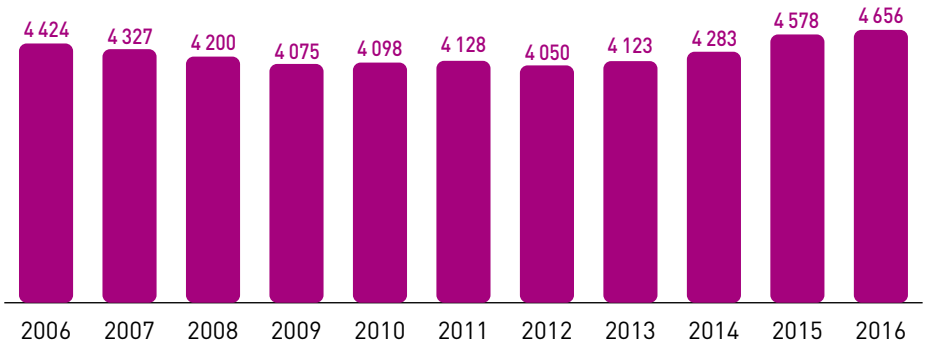
Le secteur de la PÂTISSERIE (1071D) et son évolution

Une démographie d'entreprises en rebond depuis 2013

4 656 entreprises (en 2016)

Le nombre des entreprises de pâtisseries (1071D) est en progression depuis 2013 après plusieurs années de baisse et dépasse le seuil de 2006 : 4 656 entreprises en 2016 (4 424 entreprises en 2006). Le point le plus bas a été enregistré en 2012 avec 4 050 entreprises. En 2016, 50 % de ces entreprises n'emploient pas de salarié.

Évolution du nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D)



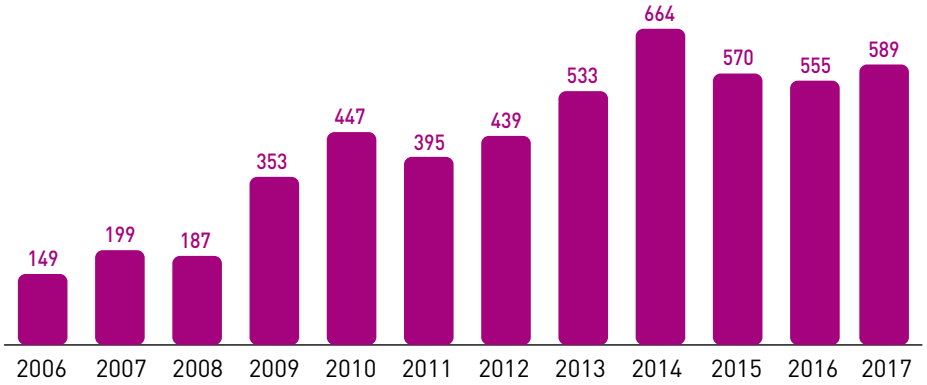
Source : *INSEE, Dénombrement des entreprises.*

589 créations d'entreprise (en 2017)

Les créations-reprises d'entreprise de pâtisserie (1071D) sont en forte progression depuis 2009 avec un point culminant en 2014 : 664, contre 589 immatriculations en 2017.

Le doublement observé entre 2008 et 2009 trouve essentiellement son explication dans la mise en place du régime micro-entrepreneur.

Nombre de créations d'entreprise de pâtisserie (1071D)

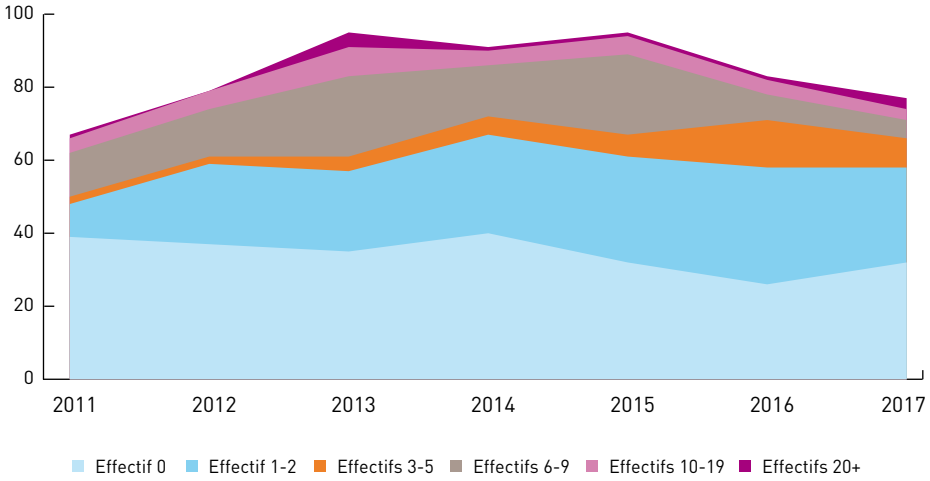


Source : *INSEE, Démographie des entreprises. Attention : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques.*

77 défaillances (en 2017)

83 défaillances de pâtisseries (1071D) ont été enregistrées en 2017 (soit un taux de défaillance de 1,8 %). Ce nombre est en baisse.

Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de pâtisserie (1071D)



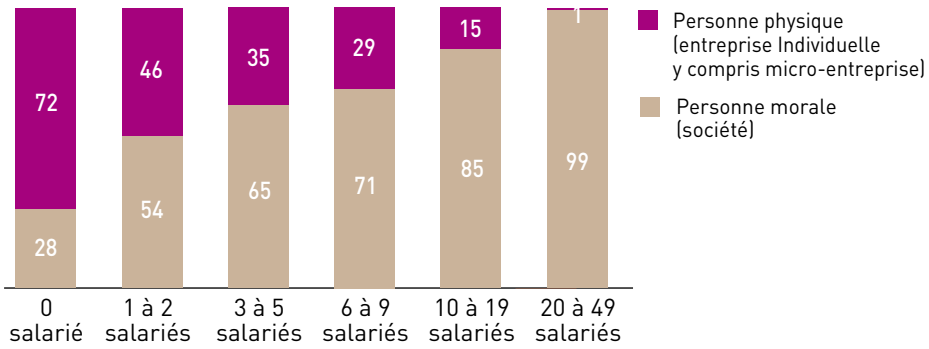
Source : Banque de France

Remarque : Les défaillances d'entreprises couvrent l'ensemble des jugements prononçant soit l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire soit la liquidation judiciaire (procédures collectives). Les défaillances d'entreprises ne doivent pas être confondues avec les cessations d'entreprises, qui désignent l'arrêt de l'activité d'une entreprise pour une raison volontaire ou involontaire. Une défaillance d'entreprise ne débouche pas forcément sur une cessation de l'entreprise. À l'inverse, de nombreuses cessations d'entreprises ne font pas l'objet d'une ouverture de procédure collective.

Statut juridique

53 % des entreprises de pâtisserie (1071D) ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique, y compris sous régime micro-entrepreneur), 47 % sont des sociétés. Le choix du statut de société devient prédominant pour les entreprises de 3 salariés et plus et augmente avec la taille des entreprises (99 % des entreprises de 20 à 49 salariés sont des sociétés).

Statut juridique des entreprises de pâtisserie (1071D)



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Zoom sur les entreprises de fabrication de glaces et sorbets

La fabrication de glaces et sorbets est une activité souvent connexe de la pâtisserie (une partie des pâtissiers ont une activité secondaire de fabrication de glaces). Pour ce qui concerne les fabricants de glaces et sorbets à titre principal, 495 entreprises sont immatriculées en 2016 sous ce code (1052Z), un nombre tendanciellement en progression ces 10 dernières années. Les entreprises sont principalement localisées sur le littoral méditerranéen et atlantique, en proximité des zones touristiques.

	2005	2010	2015	2016
Nombre d'entreprises	314	378	467	495
Dont entreprises sans salarié	145 (46 %)	204 (54 %)	252 (54 %)	283 (57 %)
Dont entreprises >20 salariés	28 (9 %)	21 (6 %)	31 (7 %)	31 (6 %)
Créations d'entreprises	36	36	37	33

Source : INSEE, Démographie et dénombrement des entreprises.

En matière d'emploi, près de la moitié des entreprises (43 %) emploie des salariés en 2016. Le secteur se caractérise par le poids de PMI de plus de 20 salariés, dont relèvent 80 % des 3 882 effectifs salariés de l'activité.

L'apprentissage est relativement peu développé, comparativement aux autres activités des métiers de bouche. L'implication des TPE de moins de 20 salariés est plus forte dans la formation d'apprentis (elles accueillent 49 % des effectifs d'apprentis du secteur).

Chiffres clés des emplois

	2016
Nombre d'emplois non salariés *(source : RSI)*	**261**
Dont micro-entrepreneurs	45
Dont conjoints collaborateurs	8
Nombre de salariés *(source : ACOSS-URSSAF)*	**3 882**
Dont salariés des entreprises de moins de 20 salariés	768 (20 %)

Au plan conventionnel, 17 % des salariés de l'activité sont rattachés à la Convention collective de la Pâtisserie (IDCC 01267), principalement les salariés des TPE de moins de 20 salariés. Les salariés des PMI de plus de 20 salariés relèvent quant à eux majoritairement de la CCN de l'industrie des glaces, sorbets et crèmes glacées (IDCC 02567).

Un tissu plus dense dans la moitié sud de la métropole

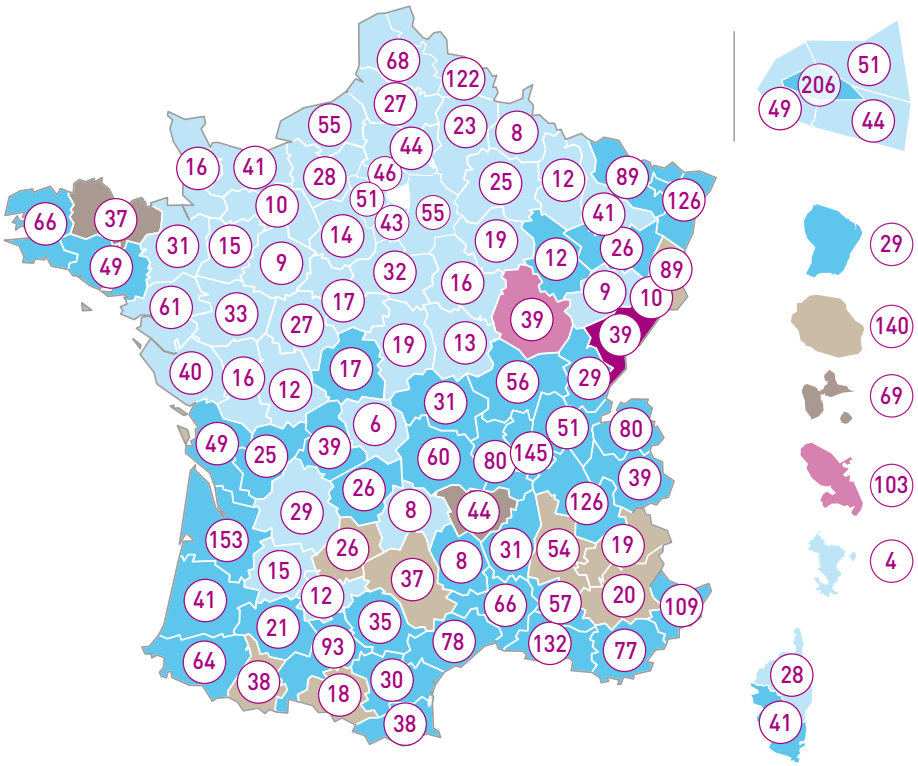
Densité moyenne 7 pâtisseries (1071D)

(pour 100 000 habitants)

On compte en moyenne 7 pâtisseries pour 100 000 habitants. La densité est plus forte dans les territoires du sud de la Métropole, dans l'Est et dans les DOM (la densité maximale est celle du Doubs et de la Martinique avec une densité supérieure à 27 entreprises pour 100 000 habitants). Au Nord de la Loire, les Côtes-d'Armor et la Côte-d'Or affichent également une densité supérieure à la moyenne.

Entre 2015 et 2016, on observe une progression du tissu d'entreprise. Le nombre d'entreprises diminue dans un tiers des départements, mais progresse dans le Nord, l'Est et dans les DOM ainsi qu'en Ile-de-France (à l'exception du Val-d'Oise).

Nombre d'entreprises de pâtisseries (1071D) en 2016 et densité pour 100 000 habitants



00 Nombre de pâtisseries

- Densité pour 100 000 habitants inférieure à 6,3
- Densité comprise entre 6,3 et 11,6
- Densité comprise entre 11,6 et 16,8
- Densité comprise entre 16,8 et 22,0
- Densité comprise entre 22,0 et 27,2
- Densité supérieure à 27,2

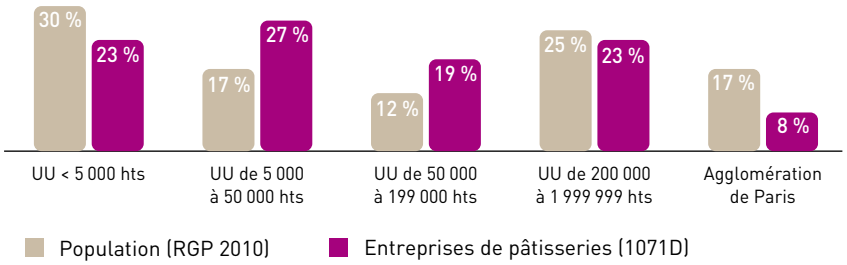
Source : Insee, Dénombrement des entreprises et Recensement Général de la Population. Traitement ISM.

Des entreprises plus présentes dans les agglomérations de 5 000 à 200 000 hts

La répartition des entreprises de pâtisserie varie selon les types d'unités urbaines* :

- ces dernières sont surreprésentées dans les unités urbaines de 5 000 à 200 000 habitants (46 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 29 % de la population y réside) ;
- en revanche, le tissu est moins dense dans les communes rurales (unités urbaines de moins de 5 000 habitants : 23 % des entreprises pour 30 % de la population) et dans l'agglomération de Paris (8 % des entreprises pour 17 % de la population : la densité des pâtisseries est notamment faible dans la petite couronne de Paris).

Répartition des entreprises de pâtisserie par tailles d'unités urbaines (UU)



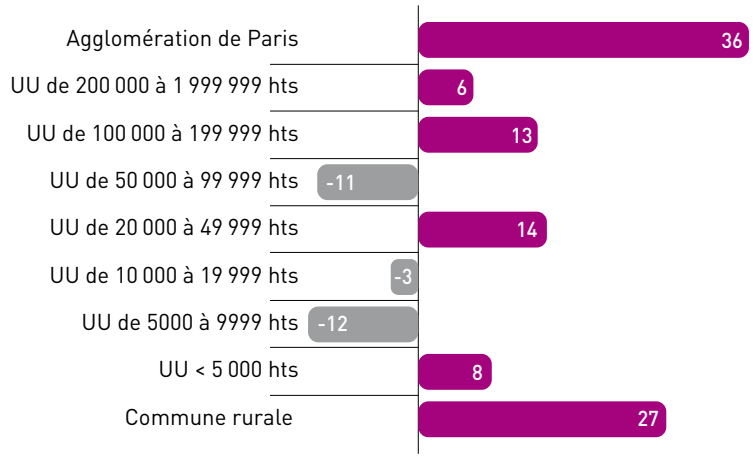
Source : INSEE, traitement ISM.

***À noter :** l'INSEE appelle Unité Urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au moins 2 000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.*

Progression du tissu dans les communes rurales et les grandes agglomérations

Entre 2015 et 2016, le nombre d'entreprises de pâtisserie progresse dans les agglomérations de plus de 100 000 habitants et de façon plus inattendue dans les communes rurales de moins de 5 000 habitants.

Évolution du nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D) entre 2015 et 2016 par taille d'unités urbaines



Source : INSEE, traitement ISM.

Activité

Chiffre d'affaires HT 1,1 milliard d'euros

En 2015, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 1,1 milliard d'euros HT comme en 2014.

La valeur ajoutée suit la même tendance : 0,5 milliard d'euros en 2015 (contre 0,6 milliard d'euros en 2013)*.

Chiffre d'affaires et valeur ajoutée
(en milliards d'euros)

	Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée** (y compris autres produits et autres charges)			Taux de valeur ajoutée		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Moins de 10 salariés	0,8	0,6	nd	0,4	0,3	nd	49 %	41 %	nd
Plus de 10 salariés	0,4	0,5	nd	0,2	0,2	nd	-	49 %	nd
Total	1,2	1,1	1,1	0,6	0,5	0,5	48 %	43 %	45 %

(*) Attention : en 2014, l'INSEE a modifié sa méthode de calcul des ratios financiers. L'évolution 2013-2014 est donc à interpréter avec prudence.

(**) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de pâtisserie. Elle est définie comme la différence entre la valeur de la production (le chiffre d 'affaires) et la valeur des biens consommés pour cette production (dont les matières premières). La richesse ainsi produite par l'entreprise est répartie entre les salariés (salaires), les impôts et taxes et l'entreprise.

Source : *INSEE, ESANE.*

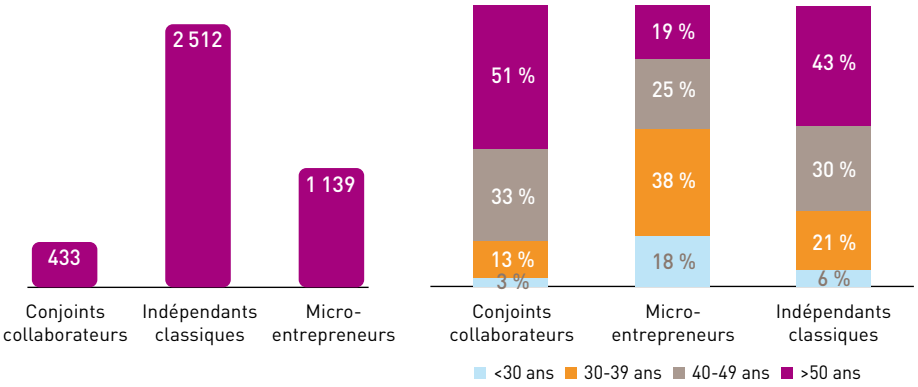
Portrait des travailleurs non salariés

4 100 travailleurs non salariés

Environ 4 100 travailleurs indépendants sont cotisants au Régime Social des Indépendants dans l'activité de pâtisserie (1071D), dont 61 % de chefs d'entreprises, 11 % de conjoints collaborateurs et 28 % de micro-entrepreneurs (la part des micro-entrepreneurs est l'une des plus élevée des métiers de bouche).

Le nombre de non-salariés est en baisse en raison notamment du nombre croissant de SAS/SASU dont les dirigeants relèvent du régime général. L'âge des dirigeants est relativement élevé dans cette activité (36 % ont plus de 50 ans), excepté pour les micro-entrepreneurs dont 56 % ont moins de 40 ans.

Nombre et âge des travailleurs non salariés de pâtisserie (1071D) en 2016

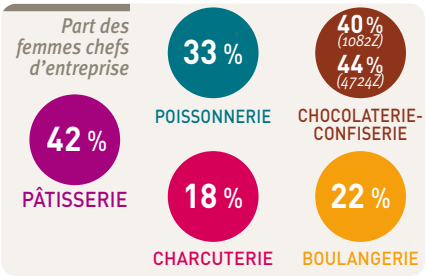


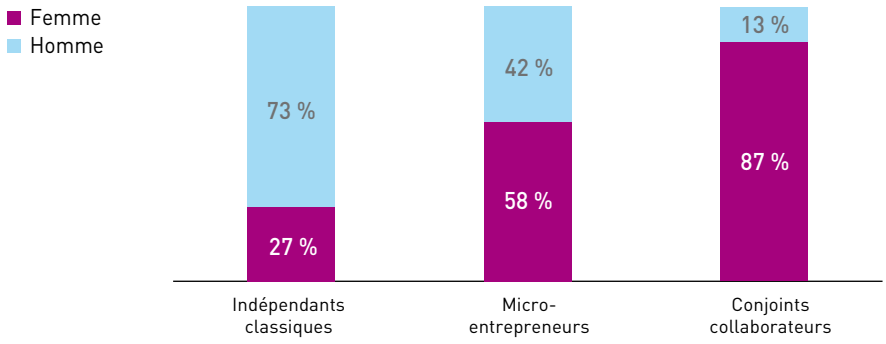
Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

36 % des chefs d'entreprises sont des femmes

Les chefs d'entreprises sont majoritairement des hommes (58 %, contre 42 % de femmes), et les conjoints collaborateurs plutôt des femmes (87 %). Les femmes sont plus présentes parmi les micro-entrepreneurs (58 %) que parmi les chefs d'entreprises indépendants classiques (27 %).

Répartition des travailleurs non salariés par sexe en 2016

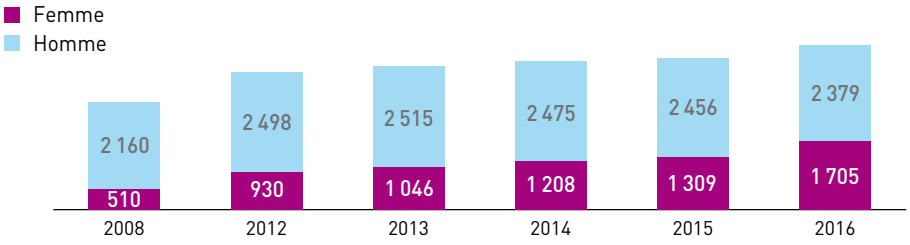




Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

La profession se féminise : en 2008, 19 % des chefs d'entreprises indépendants étaient des femmes, la part atteint 42 % en 2016.

Évolution du nombre des non-salariés de la pâtisserie (1071D) par sexe

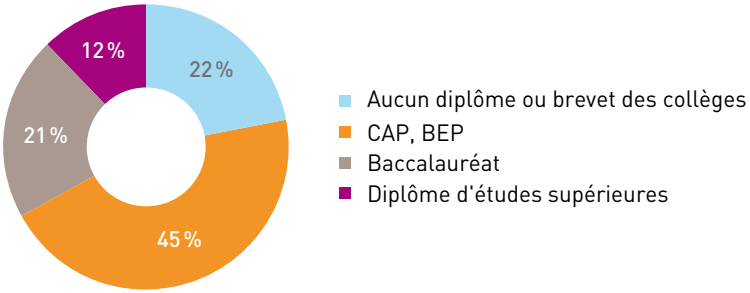


Source : RSI, base des travailleurs indépendants (hors conjoints collaborateurs).

Niveau de formation des dirigeants

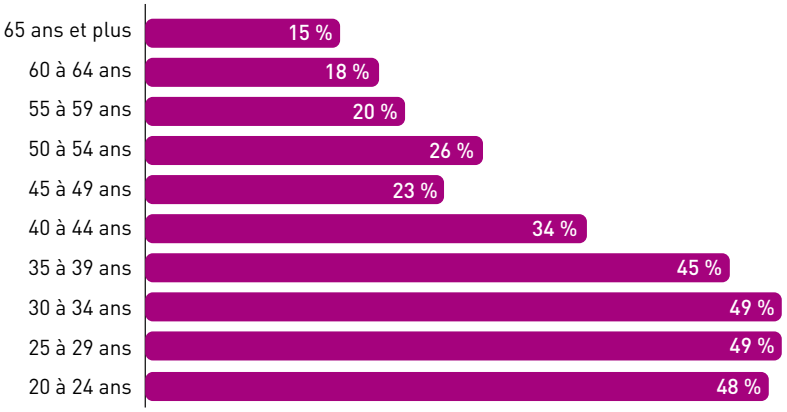
Une majorité de chefs d'entreprise de la pâtisserie (1071D) détient un diplôme de niveau V (CAP-BEP : 45 %). 21 % sont titulaires du BAC, 12 % d'un diplôme de l'enseignement supérieur. La part de dirigeants diplômés d'un Bac ou d'un diplôme supérieur progresse (c'est le cas de la moitié des dirigeants âgés de moins de 40 ans).

Niveau de formation des chefs d'entreprise de pâtisserie (1071D)



Source : Recensement Général de la Population 2014

Part des chefs d'entreprises de pâtisserie diplômés de niveau IV ou supérieur par strate d'âge



Source : Recensement Général de la Population 2014

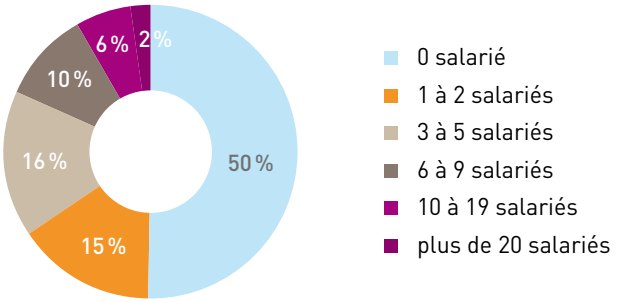
Stabilité des emplois salariés depuis 2013

50% d'entreprises employeuses

La moitié des entreprises de pâtisserie (1071D) emploie des salariés : 31 % ont entre 1 et 5 salariés, 18 % ont plus de 6 salariés.

La quasi-totalité (98 %) sont des TPE de moins de 20 salariés.

Répartition des entreprises de pâtisserie (1071D) par tailles d'effectifs en 2016



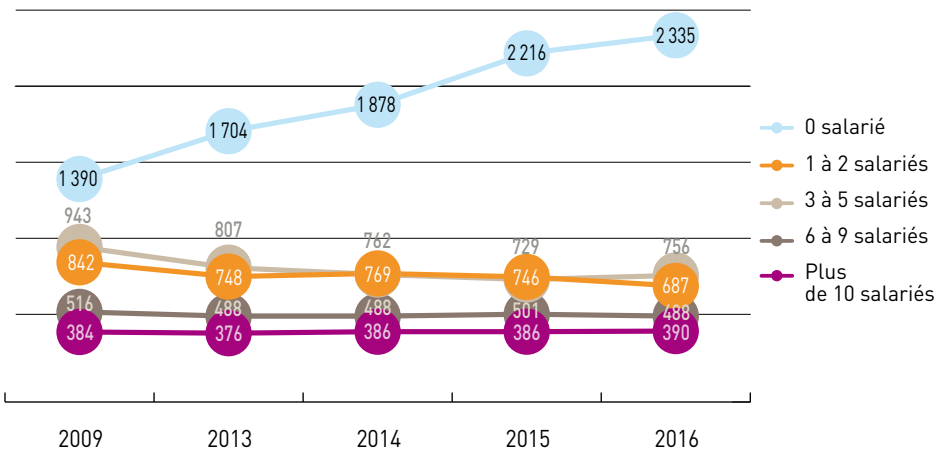
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

La structure d'emploi des entreprises a évolué cette dernière décennie :

- le nombre d'entreprises sans salarié progresse : 31 % du total des entreprises en 2005, 50 % en 2016 (une progression liée au développement du régime micro-entrepreneur) ;
- le nombre d'entreprises de 1 à 5 salariés baisse, alors que celui des entreprises de plus de 6 salariés est stable.

Évolution du nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D) par tailles d'effectif salarié

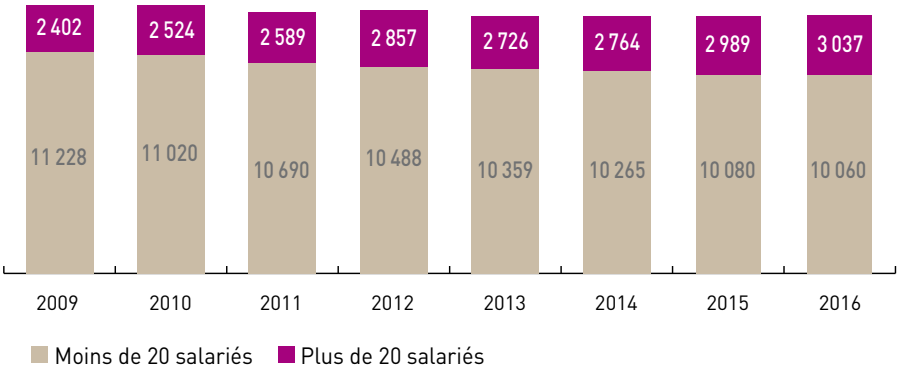


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

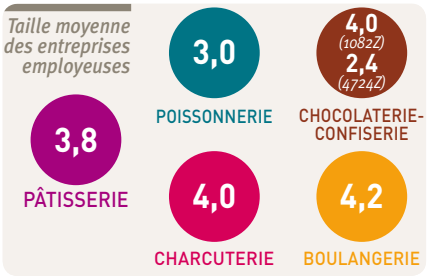
Taille moyenne : 3,8 salariés

La taille moyenne des entreprises employeuses de pâtisserie (1071D) est stable depuis 2009 : 3,8 salariés. En 2016, 77 % des salariés sont employés dans les TPE de moins de 20 salariés du secteur. Le nombre total de salariés a baissé de 7 % depuis 2008 (passant de 13 630 en 2009 à 13 097 en 2016). Cette baisse affecte principalement les entreprises de moins de 20 salariés, les emplois salariés progressant de 24 % dans les PME de plus de 20 salariés de la pâtisserie (2 402 salariés en 2009, 2 989 salariés en 2016).

Évolution des emplois salariés dans les entreprises de pâtisseries (1071D)



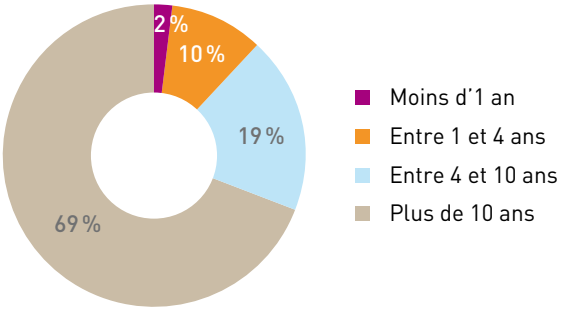
Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires



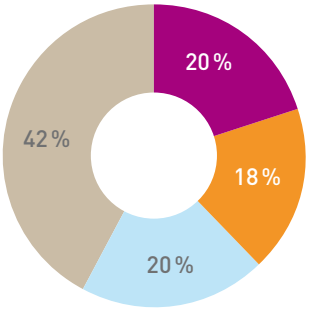
69 % des salariés sont employés dans des entreprises de plus de 10 ans d'ancienneté

69 % des salariés sont employés dans les entreprises de plus de dix ans d'ancienneté. Les entreprises de moins de 3 ans qui représentent 38 % des entreprises n'emploient que 12 % des salariés du secteur.

Répartition des salariés selon l'ancienneté des entreprises[1]



Répartition des entreprises selon leur ancienneté[2]

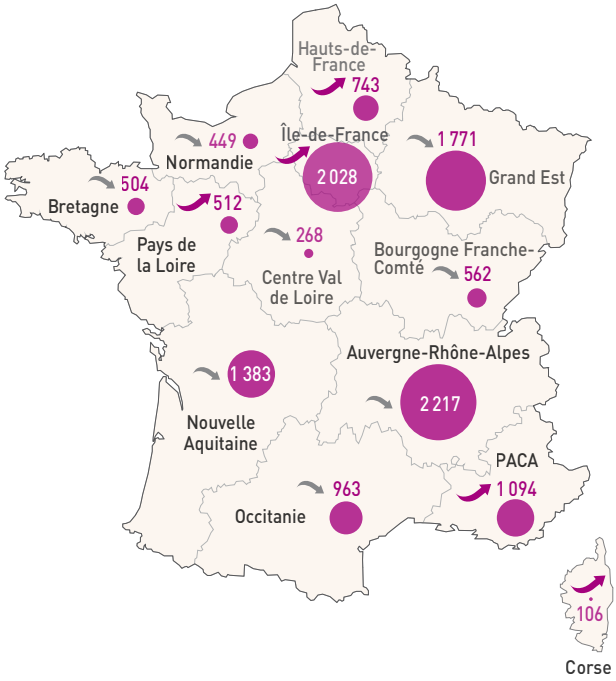


Sources : (1) INSEE DADS 2013, (2) INSEE 2016.

Les emplois salariés en région : une évolution contrastée

Les emplois salariés des entreprises de pâtisserie (1071D) sont les plus nombreux dans les régions Île-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Grand Est. Ces emplois sont en hausse dans les régions des Pays de la Loire, de l'Île-de-France, de Corse, de PACA et des Hauts-de-France. Ailleurs, l'évolution est à la baisse.

Nombre d'emplois salariés dans les entreprises de pâtisserie (1071D) en 2015 et évolution 2015-2016 de l'emploi salarié

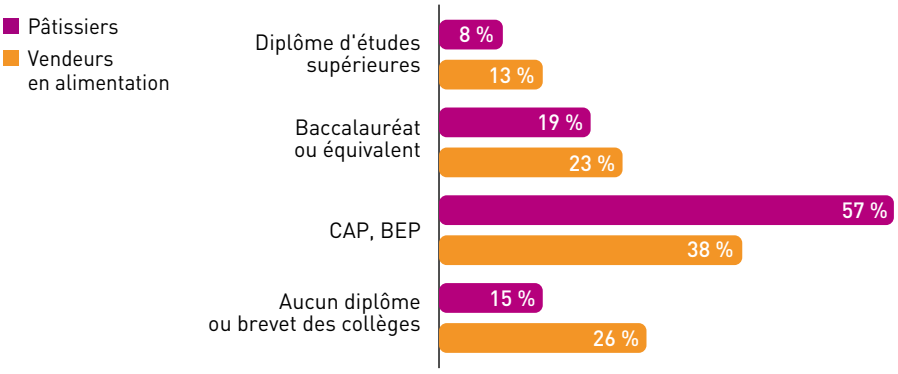


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés hors stagiaires hors apprentis.

Niveau de diplôme des salariés

Les salariés des entreprises de pâtisserie (1071D) sont majoritairement détenteurs d'un CAP ou BEP (57 % pour les pâtissiers et 38 % pour les vendeurs en alimentation). 26 % des employés de vente en alimentation et 15 % des pâtissiers n'ont pas de diplôme.

Niveau de diplôme des salariés de la pâtisserie (1071D)



Source : Recensement Général de la Population 2014.

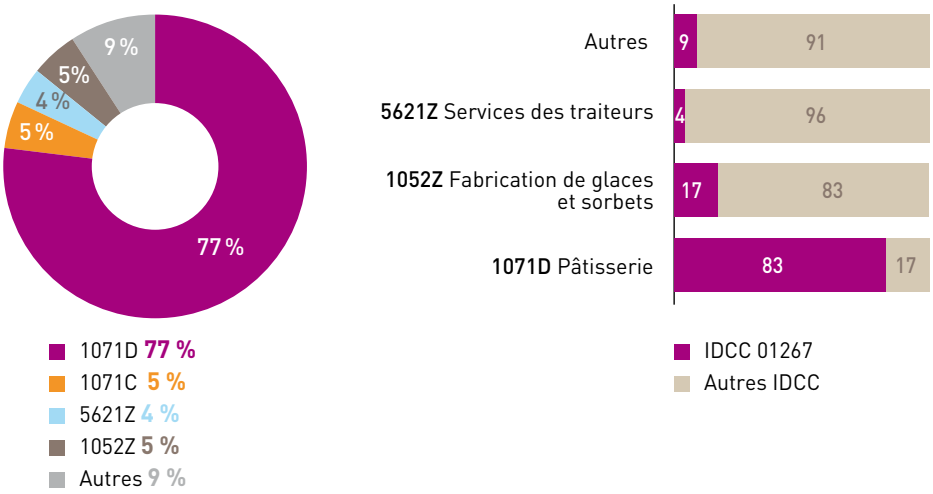
Les salariés de la branche PÂTISSERIE (IDCC 01267)

Les entreprises et emplois de la branche

2 530 entreprises rattachées

En 2015, 2 530 entreprises (soit 2 960 établissements) ont comme convention collective principale celle des pâtisseries (IDCC 01267). 83 % des salariés de la pâtisserie (1071D) sont rattachés à cette convention collective, dont ils représentent 77 % des effectifs rattachés. 17 % des salariés de la fabrication de glaces et sorbets (1052Z) et 4 % des salariés des services des traiteurs (5621Z) sont également rattachés à cette convention collective.

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 01267 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



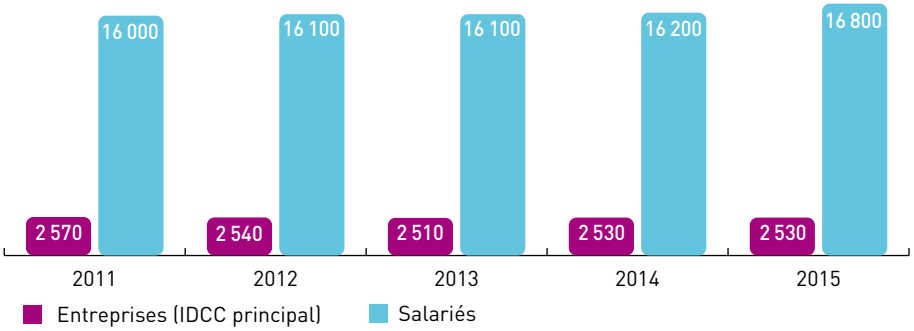
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

16 800 emplois salariés en 2015

Au total, la convention collective 01267 couvre 16 800 emplois salariés en 2015, soit 14 600 ETP. 83 % des entreprises de la branche comptent moins de 10 salariés.

Les emplois affiliés en hausse en 2015.

Nombre d'entreprises et de salariés



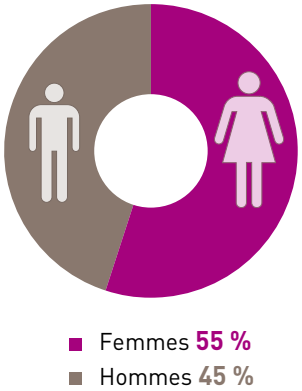
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS.

Caractéristiques des salariés

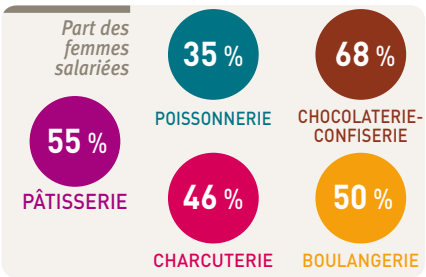
Les femmes plus nombreuses que les hommes

Les femmes représentent 55 % des salariés de la branche. La parité existe donc dans les effectifs de la branche, même si un déséquilibre est constaté dans les métiers exercés (les femmes sont prépondérantes dans la fonction de vente : voir p. 20).

Répartition des salariés par sexe



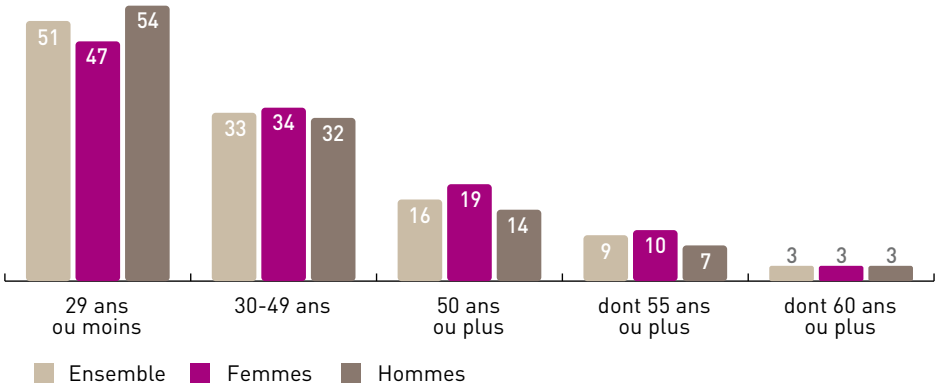
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.



Des salariés jeunes : la moitié a moins de 30 ans

La moitié des salariés de la branche a moins de 30 ans, une caractéristique qui s'explique notamment par l'importance de l'apprentissage dans les entreprises du secteur. La pâtisserie présente en conséquence un taux modéré de vieillissement de ses emplois : 16 % des salariés ont plus de 50 ans, dont 9 % plus de 55 ans.

Répartition des salariés de la branche par sexe et tranches d'âge



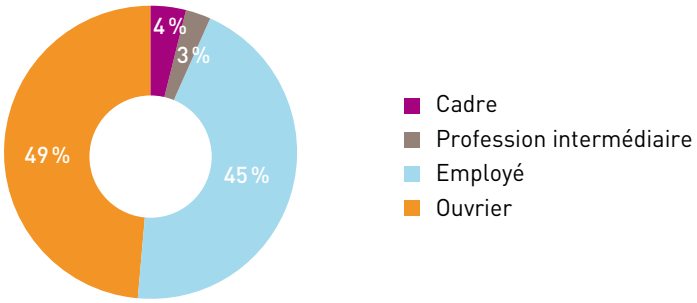
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie (les salariés de moins de 29 ans intègrent les apprentis).

Les métiers exercés

Des postes répartis essentiellement sur 2 métiers

Les postes occupés par les salariés sont :
- pour moitié (49 %) des postes de fabrication ;
- pour l'autre des postes d'employés (45 %), principalement des vendeurs en alimentation.
- Les cadres et professions intermédiaires représentent 7 % des emplois salariés.

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles



Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

Métier d'homme, métier de femme

Les fonctions et métiers de la branche ont un recrutement qui demeure très sexué :
- 70 % des employés (principalement des postes de vente) sont des femmes ;
- 79 % des ouvriers (principalement pâtissiers) sont des hommes.

Métiers exercés par sexe des salariés

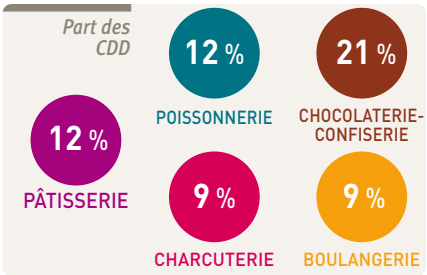
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

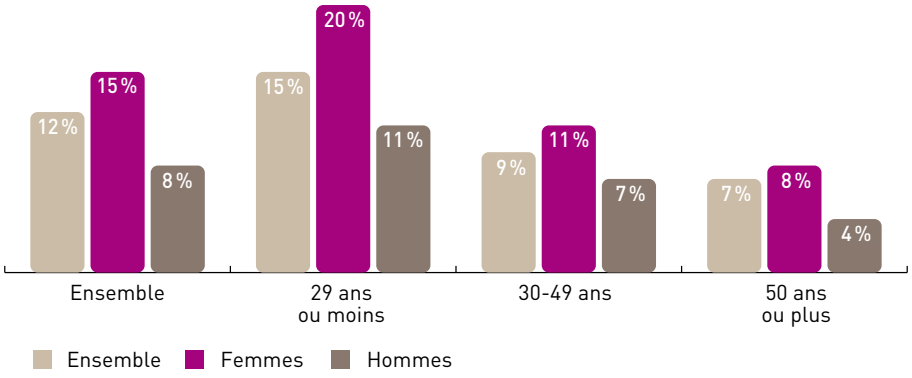
Nature des contrats et temps de travail

Contrats : 12 % de salariés en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée (hors contrats d'apprentissage) est de 12 %. Les femmes sont un peu plus nombreuses dans cette situation (15 %), notamment les femmes de 29 ans ou moins.

Part de salariés en CDD selon l'âge et le sexe



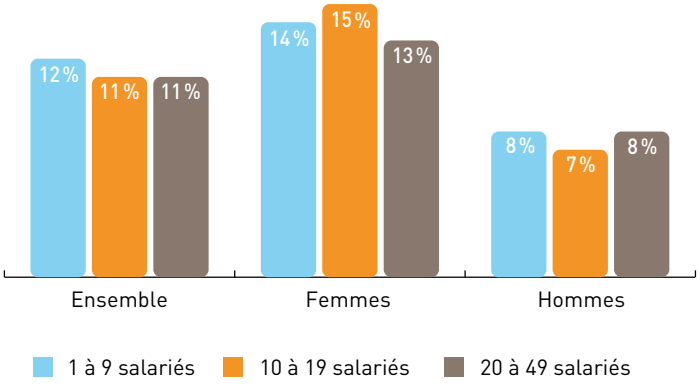


Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

La part de CDD varie peu selon la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influe peu sur la nature des contrats proposés : la part de salariés en CDD est légèrement plus élevée (12 %) dans les entreprises de 1 à 9 salariés.

Part de salariés en CDD selon la taille de l'entreprise

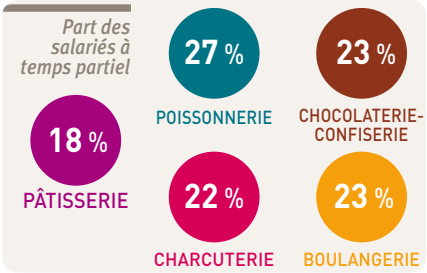


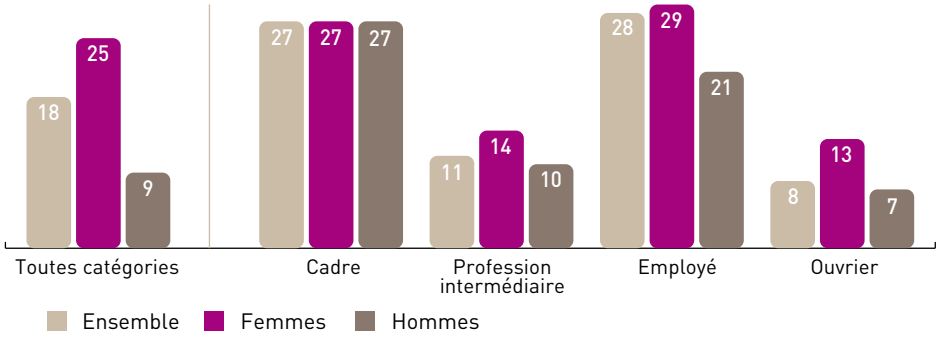
Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

Temps de travail : 18 % de salariés à temps partiel

Concernant le temps de travail, 18 % des salariés de la branche sont à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (9 %) et les femmes (25 %). Cette caractéristique s'observe quelles que soient les professions exercées, mais de façon moins prononcée pour les cadres. Le taux de salariés à temps partiel progresse dans les professions intermédiaires, notamment pour les hommes (10 % contre 5 % en 2013).

Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



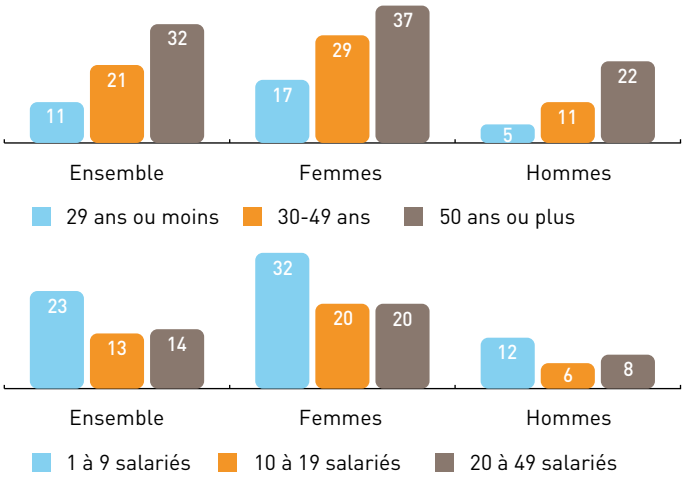


Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

Le temps partiel augmente avec l'âge des salariés et diminue avec la taille des entreprises

La part de salariés à temps partiel s'élève avec l'âge des salariés : ils représentent 11 % des moins de 30 ans, 21 % des 30-49 ans et 32 % des salariés de plus de 50 ans. Le temps partiel est plus fréquent dans les entreprises de moins de 10 salariés (23 %) et baisse avec la taille des entreprises.

Part des salariés à temps partiel par sexe et par tranche d'âge et selon la taille des entreprises



Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

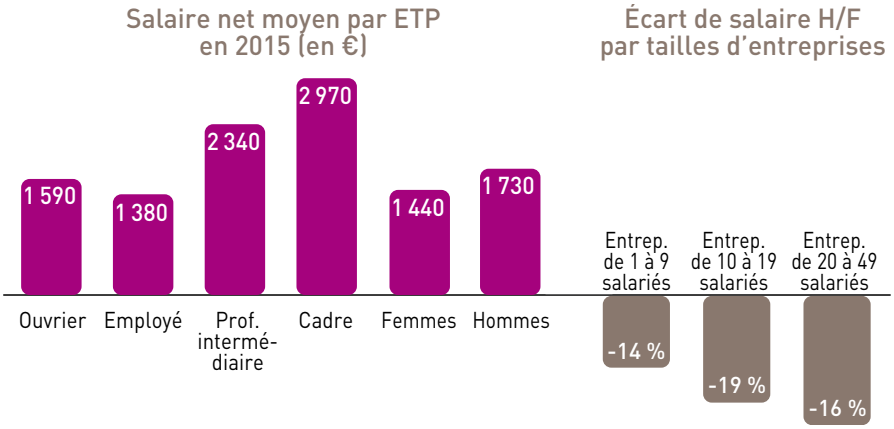
Salaires

Un écart de salaire de 17 % entre les hommes et les femmes

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 570 euros. Il est plus élevé pour les postes d'ouvriers et par voie de conséquence pour les hommes. L'écart de salaire est moins élevé dans les entreprises de moins de 10 salariés, il a diminué sensiblement (18 % en 2011).

Salaire mensuel net moyen par ETP et écart de salaire H/F

Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

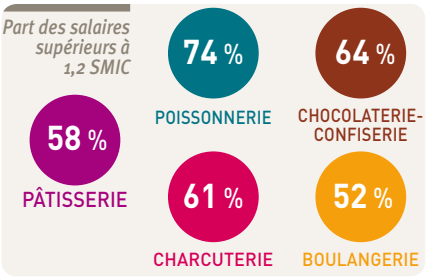


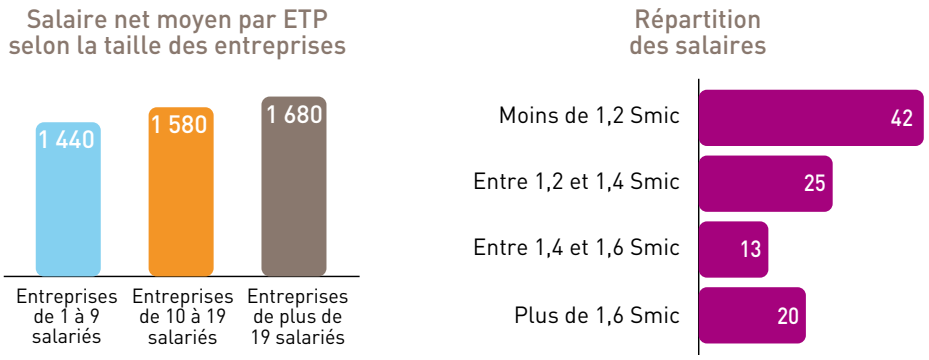
Note : chaque salaire mensuel net est rapporté à la valeur moyenne d'un Smic mensuel net puis compté au prorata de la durée de présence correspondante sur l'année.

58 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

Dans 42 % des cas, le salaire net moyen est inférieur à 1,2 SMIC (cette proportion intègre la population apprentie). Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises, en raison notamment d'une plus forte présence de postes intermédiaires et d'encadrement dans les entreprises plus grandes.

Salaire net moyen, et répartition des salaires





Source : DARES, Portrait statistique des branches, DADS 2015, IDCC de la pâtisserie.

La formation et l'apprentissage aux métiers de la PÂTISSERIE

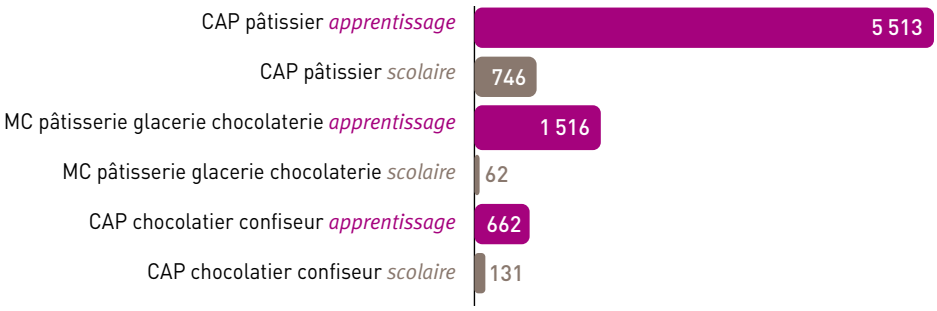
La formation initiale : des effectifs stables

Les métiers se préparent principalement par la voie de l'apprentissage

Si l'on prend en compte l'ensemble des diplômes de formation préparant aux métiers de la pâtisserie, le CAP pâtissier est celui qui accueille la majorité des élèves et apprentis en formation : 5 513 apprentis et 746 élèves étaient inscrits en seconde année de CAP en 2016. Ces effectifs sont stables depuis 2012, après avoir beaucoup progressé entre 2009 et 2013.

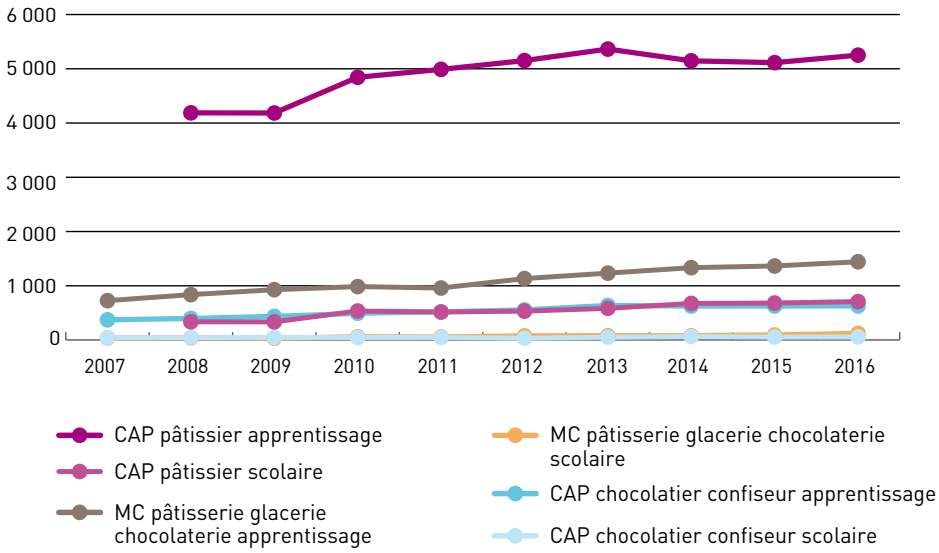
Les différents diplômes sont préparés essentiellement par la voie d'apprentissage.

Diplômes préparant aux métiers de pâtissier (effectifs scolaires et apprentis inscrits en dernière année en 2016)



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 2016, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil. Les chiffres des effectifs en BTM et BM ne sont pas disponibles.*

Évolution des entrées 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 2016, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.*

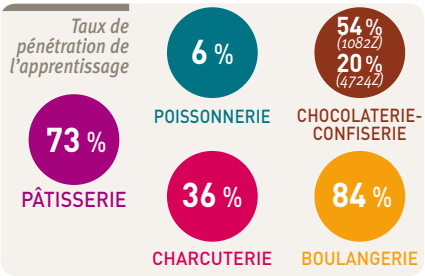
L'apprentissage dans les entreprises de pâtisserie

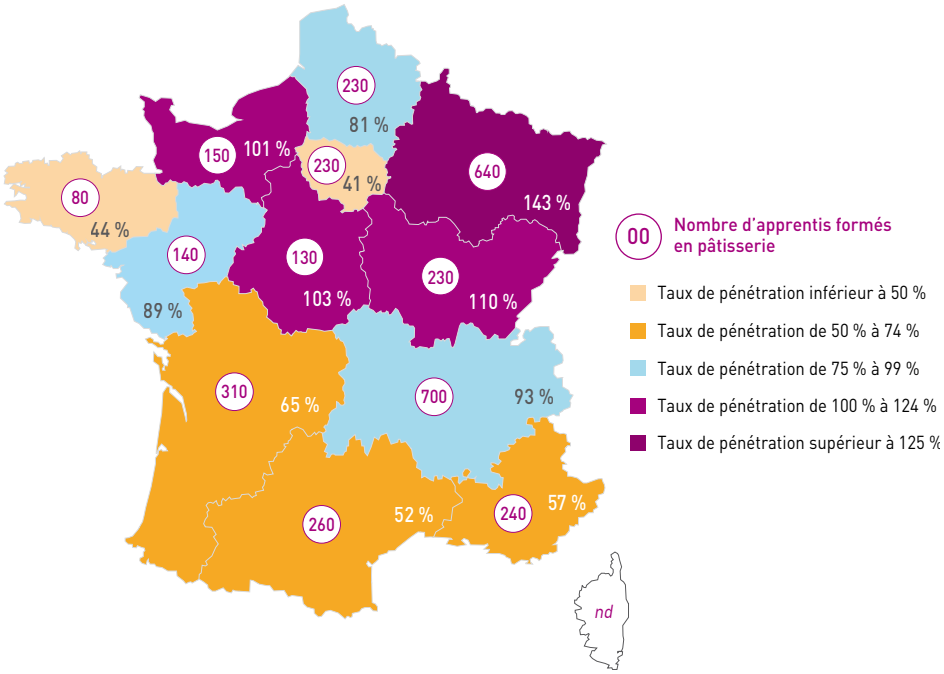
Un taux de pénétration de 0,7 apprenti par entreprise

L'apprentissage est développé dans les entreprises de pâtisserie (1071D) : 3 420 apprentis étaient employés dans ces entreprises en 2016-2017, soit un taux de pénétration de 73 %. Ce sont les entreprises employeuses qui forment la grande majorité des apprentis (90 %).

Le taux de pénétration* de l'apprentissage est le plus élevé dans la région Grand Est (143 %, soit 3 apprentis pour deux entreprises). Il est plus bas en Île-de-France, en Bretagne et en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

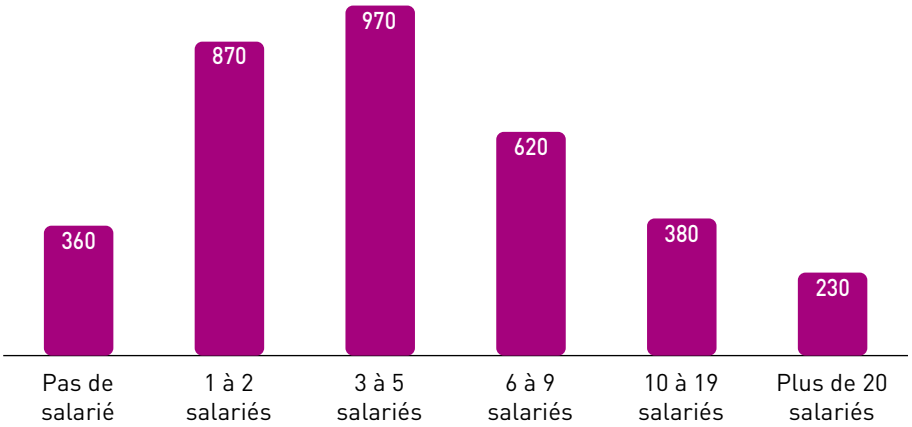
Nombre d'apprentis formés en 2016-2017 dans les entreprises de pâtisserie (1071D) et taux de pénétration de l'apprentissage





Source : Insee, Dénombrement 2016, DEPP/SIFA 2016-2017 – traitement ISM.
**N.B. : les données de la région PACA sont incomplètes (elles n'intègrent pas les chiffres du Var).*

Répartition des apprentis formés dans les entreprises de pâtisserie (1071D) par taille d'entreprise en 2016



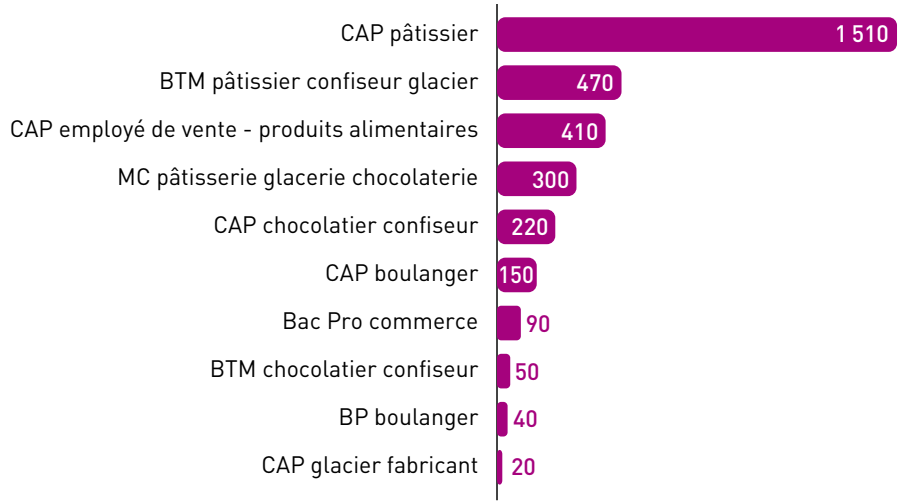
Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

Une concentration des effectifs dans les diplômes de niveau V

78 % des apprentis préparent un titre de niveau V

Le secteur de la pâtisserie (1071D) se caractérise par un positionnement très fort des diplômes préparés sur le niveau V (CAP), qui regroupent 78 % des effectifs : principalement le CAP pâtissier (46 % des effectifs), le CAP employé de vente de produits alimentaires, la mention complémentaire « pâtisserie glacerie chocolaterie ». Les entreprises de pâtisserie contribuent également à la formation d'apprentis chocolatiers confiseurs et glaciers.

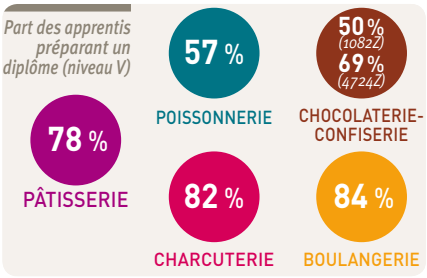
Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de pâtisserie en 2016-2017

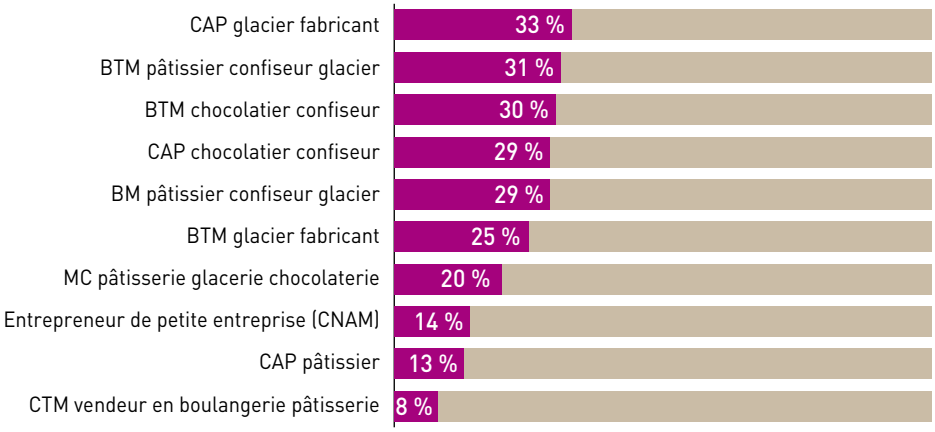


Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

L'activité de pâtisserie (1071D) n'est pas la seule à former des apprentis pâtissiers : 13 % des apprentis en CAP pâtisserie sont ainsi formés dans des entreprises de pâtisserie contre 73 % dans des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C). Près d'un tiers des apprentis en BTM pâtissier confiseur glacier sont en revanche formés dans l'activité.

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





Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

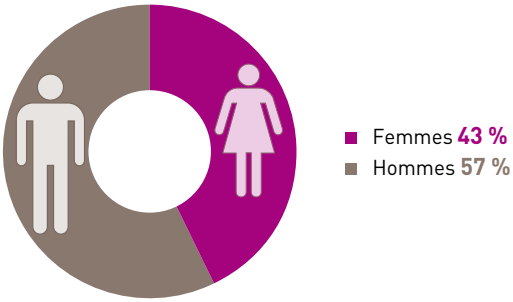
Apprentis et apprenties de la pâtisserie

43 % des apprentis sont des femmes

43 % des apprentis des entreprises de la pâtisserie (1071D) sont des femmes, un taux relativement élevé au regard des autres métiers de bouche et en hausse (la part était de 39 % en 2014-2015). La quasi-totalité des diplômes sont concernés par cette féminisation des effectifs.

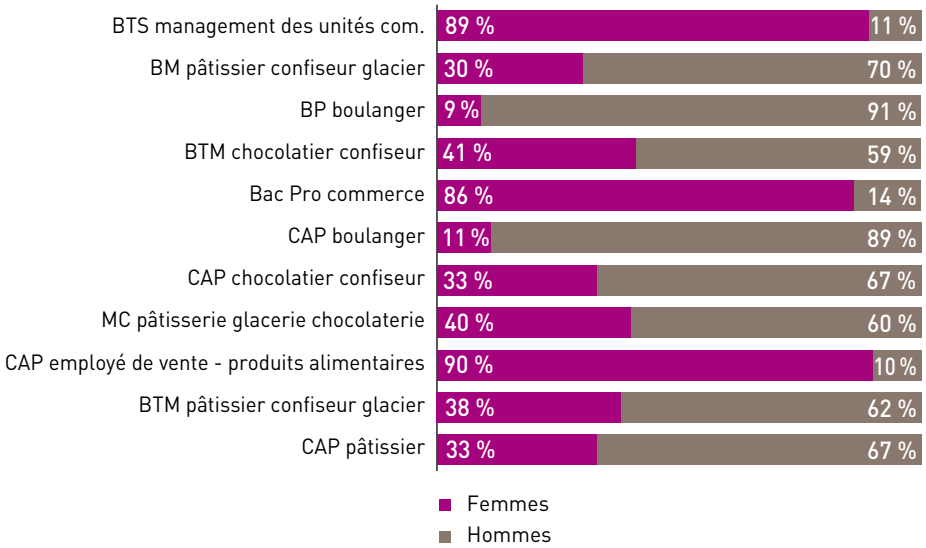
Comme dans les autres activités de l'alimentation, les choix de métiers des apprenties concernent prioritairement les diplômes de vente. Le métier de pâtissier attire néanmoins une part croissante de jeunes femmes : un apprenti sur trois dans ces diplômes est une femme.

Sexe des apprentis des entreprises de pâtisserie (1071D)



Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

Part des femmes parmi les apprentis des entreprises de pâtisserie (1071D) par diplôme



Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

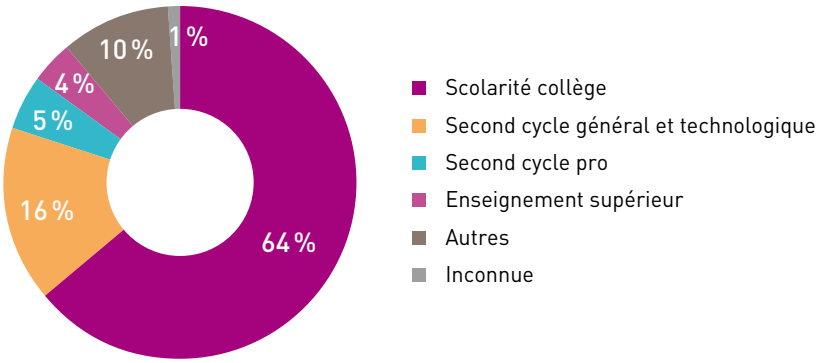
Parcours d'entrée en CAP de pâtissier

25 % des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V ou supérieur

64 % des apprentis des entreprises de pâtisserie (1071D) inscrits en première année de CAP pâtissier proviennent du collège.

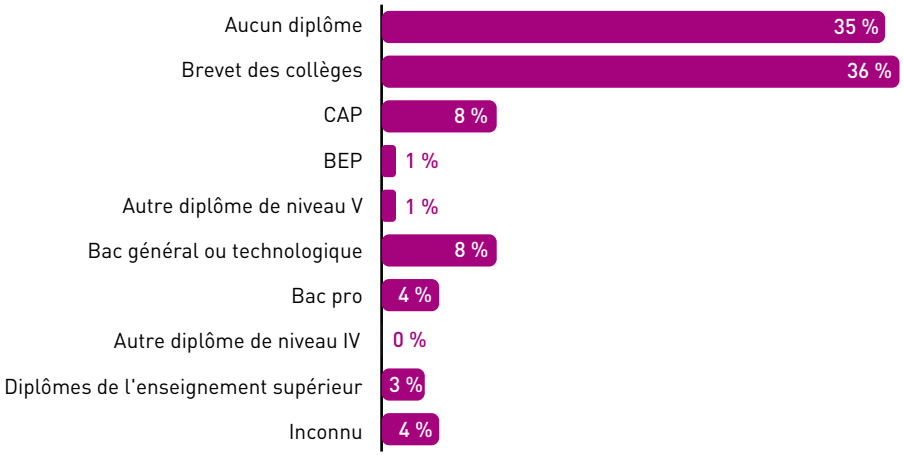
Nombreux sont les apprentis en provenance du second cycle (21 %), voire de l'enseignement supérieur (4 %). Pour beaucoup d'entre eux, ils sont déjà détenteurs d'un diplôme du second cycle : CAP/BEP (9 %), BAC ou équivalent (12 %), diplôme de l'enseignement supérieur (3 %). Le métier de pâtissier est dans ce cas appréhendé soit comme un complément de formation, soit dans le cadre d'une réorientation.

Établissement fréquenté par les apprentis avant leur entrée en 1re année de CAP pâtissier



Source : DEPP/SIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2016-2017 dans les entreprises de pâtisserie (1071D) et en première année de CAP pâtissier.

Diplôme détenu par les apprentis avant leur entrée en 1re année de CAP pâtissier



Source : DEPP/SIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2016-2017 dans les entreprises de pâtisserie (1071D) et en première année de CAP pâtissier.

Crédits photos de couverture : Jacques Palut – Fotolia, M. Studio – Fotolia, rostov777 – Fotolia, Goodluz – Fotolia.

© Institut Supérieur des Métiers – Juillet 2018 – ISBN 978-2-911042-67-6
Les citations doivent mentionner la source.

PÂTISSERIE

Tableau de bord **2018**

Observatoire prospectif des métiers et
des qualifications dans les métiers de l'alimentation