



## Indicateurs qualité formation initiale au 1<sup>er</sup> janvier 2023

### INSERTION PROFESSIONNELLE (Six mois après obtention du diplôme)

Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées \*

- BP Charcutier-traiteur : 90%
- CAP Charcutier-traiteur : 70%
- BP Arts de la cuisine : 70%
- MC Employé traiteur : 70%
- CAP Cuisine : 40%
- BTM Pâtissier : 80%
- MC Pâtisserie : 60%
- CAP Pâtissier : 50%
- MC Pâtisserie boulangère : 70%
- CAP Boulanger : 70%
- CAP Boucher : 70%

\*Source gouvernementale [Inserjeunes pour approfondir](#)

### POURSUITE DE FORMATION AU CFA

Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées \*

- BP Charcutier-traiteur : 5%
- CAP Charcutier-traiteur : 45%
- BP Arts de la cuisine : 17%
- MC Employé traiteur : 37%
- CAP Cuisine : 31%
- BTM Pâtissier : 3%
- MC Pâtisserie : 40%
- CAP Pâtissier : 47%
- MC Pâtisserie boulangère : 36%
- CAP Boulanger : 34%
- CAP Boucher : 48%

**Taux de poursuite global : 31,18%**

\*Source gouvernementale [Inserjeunes pour approfondir](#)

### RUTURE DE CONTRAT ET ABANDON

	Taux rupture	Taux abandon
<b>2022-2023</b> au 13/02/2023	10,86%	14,94%
<b>2021-2022</b>	17,42%	18,27%

### SATISFACTION

	Accompagnement socio-professionnel	Qualité des enseignements
<b>2022-2023</b> au 13/02/2023	76,92%	75,38%
<b>2021-2022</b>	66,31%	69,47%

### AUTRES INDICATEURS

**Apprenants avec une reconnaissance « travailleur handicapé »**

2021-2022 : 0,62% / 2022-2023 : 1,8%

**Apprenants issus des quartiers prioritaires**

2021-2022 : 4,34% / 2022-2023 : 1,6%

**Apprenants nés hors Union européenne**

2021-2022 : 13,04% / 2022-2023 : 12,37%

Mise à jour le 16 janvier 2023