



Indicateurs qualité formation initiale au 28 avril 2026

TAUX DE PRESENTATION A L'EXAMEN EN 2025

- CAP Boucher : 88,9%
- CAP Boulanger : 100%
- CAP Charcutier-traiteur : 97,05%
- CAP Cuisine : 89,75%
- CAP Glacier : 100%
- CAP Pâtissier : 96,3%
- CS Employé traiteur : 94,4%
- CS Pâtisserie de boutique : 100%
- BP Charcutier-traiteur : 100%
- BTM Pâtissier : NC

INSERTION PROFESSIONNELLE (Six mois après obtention du diplôme)

Enquête **Inserjeunes**, années scolaires 2022-2023 et 2023-2024 cumulées

- CAP Boucher : 60%
- CAP Boulanger : 70%
- CAP Charcuterie-traiteur : 70%
- CAP Cuisine : 50%
- CAP Pâtissier : 50%
- CS Employé traiteur : 70%
- CS Pâtisserie de boutique : 60%
- BP Charcutier-traiteur : 80%
- BTM Pâtissier : 80%

POURSUITE DE FORMATION

Enquête **Inserjeunes**, années scolaires 2022-2023 et 2023-2024 cumulées

- CAP Boucher : 49%
- CAP Boulanger : 39%
- CAP Charcuterie-traiteur : 39%
- CAP Pâtissier : 49%
- CS Employé traiteur : 33%
- CS Pâtisserie de boutique : 39%
- CAP Cuisine : 31%
- BTM Pâtissier : 2%
- BP Charcutier-traiteur : 13%



RUPTURE DE CONTRAT ET ABANDON

Taux de ruptures avec remplacement Au 12/12/2025	Taux de ruptures sèches Au 12/12/2025	Taux d'abandon Au 25/02/2026
9,36%	4,80%	12,75%

SATISFACTION A +6 MOIS

Qualité de la formation : 95%

Retour enquête : 10%

AUTRES INDICATEURS

Apprenants avec un statut MDPH + RQTH

2025-2026 : 7,5%

Apprenants nés hors Union européenne

2023-2024 : 14%

Mise à jour 28/04/2026