

BOULANGERS, PÂTISSIERS

Diagnostiques sur les métiers en tension structurelle en PACA
ANNEXE TECHNIQUE



Précisions préalables :

FAP concernée : S0Z42 « Boulangers, pâtisseries ». Il s'agit d'ouvriers qualifiés qui, soit à la main, soit en conduisant des machines mais dans le cadre d'un travail artisanal, fabriquent, pour la vente à emporter : du pain ; des viennoiseries ; des biscuits ; des gâteaux ou des confiseries (marrons glacés, truffes en chocolat...). Il s'agit également d'artisans boulangers et/ou pâtisseries employant moins de dix salariés. Ce métier ne comprend ni les ouvriers exerçant en pâtisserie ou en boulangerie industrielle, ni les chefs pâtisseries exerçant dans les restaurants, ni les gérants salariés.

ROME correspondant à cette FAP : D1102-Boulangerie-viennoiserie ; D1104-Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (hors niveaux ouvriers et employés non qualifiés).

Tensions et difficultés de recrutement

Sources : Pôle emploi, Direccte, ORM (OEE, DEE ; Tensions structurelles 2005-2014) ; Pôle emploi (offres diffusées en 2016) ; Pôle emploi, Crédoc (BMO 2012-2017) ; TEC, Medef (enquête, données 2015) – Traitement ORM.

- Ce métier fait partie des 54 métiers (sur 181 observés) qui apparaissent en tension structurelle sur une période de dix ans en région PACA (2005-2014), avec une **tension structurelle modérée de 0,71** (contre 0,55 tous métiers).
- Tension conjoncturelle en 2016 (sur offres diffusées par Pôle emploi)* : 1,36.
- Tension conjoncturelle encore plus élevée dans les départements 05 et 13.
- D'après l'enquête sur les besoins de main-d'œuvre (BMO) :
 - **488 projets de recrutement** en 2017 (76^e métier le plus recherché sur 197).
 - Un nombre de projets fluctuant d'une année sur l'autre. En légère augmentation depuis 2012 : + 34 projets (+ 7 %).
 - Seulement 30 % de projets saisonniers (46 % tous métiers). Cette part est en baisse par rapport à 2012.
 - 66 % des recrutements sont jugés difficiles *a priori* par les employeurs (37 % tous métiers) ; ce taux varie d'une année sur l'autre mais il demeure supérieur à celui observé pour l'ensemble des métiers sur la période 2012-2017.
- Pas de données disponibles pour ce métier dans l'enquête TEC au niveau régional.

* Offres diffusées par Pôle emploi : offres déposées à Pôle emploi ajoutées aux offres des partenaires. Le niveau de qualification ne pouvant pas être détaillé dans les offres partenaires, cette tension conjoncturelle est « approchante » car elle ne correspond pas toujours à la FAP mais à l'ensemble des ROME qui la composent, sans distinguer le niveau de qualification. Métier dit en tension : métier pour lequel le ratio de tension conjoncturelle est supérieur ou égal à 0,75.

Offres d'emploi enregistrées

Source : Pôle emploi, Direccte (offres d'emploi enregistrées OEE, cumul annuel 2016) – Traitement ORM.

- **2 018 offres d'emploi enregistrées en 2016** par Pôle emploi (soit 0,7 % de l'ensemble des offres).
- 66 % concernent le ROME D1102-Boulangerie-viennoiserie et 34 % le ROME D1104-Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie.

DIAGNOSTICS RÉALISÉS
EN PARTENARIAT AVEC :



Diagnostiques sur les métiers en tension
structurelle en PACA – Décembre 2017

Directeur de publication : Philippe Cottet
Réalisation : Fanny Bremond et Pauline Gay-Fragneaud



BOULANGERS, PÂTISSIERS

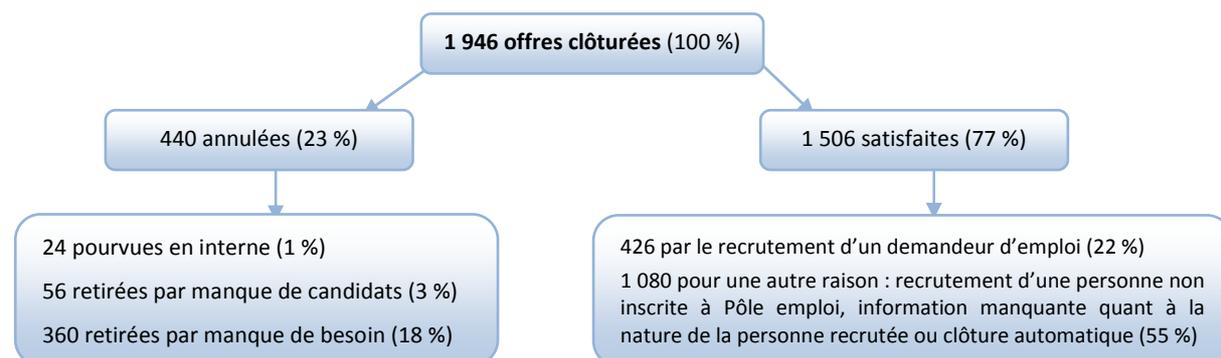
> DIAGNOSTICS MÉTIERS EN TENSION STRUCTURELLE EN PACA – ANNEXE TECHNIQUE

- 71 % portent sur des CDI (contre 41 % tous métiers) et seulement 22 % sur des CDD de 6 mois ou moins (33 %). Des offres d'emploi essentiellement à temps plein (96 % contre 71 %).
- 76 % concernent des emplois qualifiés d'ouvriers ou d'employés (contre 54 % tous métiers) et 23 % des postes d'agents de maîtrise (4 %).
- Les employeurs recherchent très majoritairement des profils expérimentés : 69 % des offres requièrent de deux à cinq années d'expérience dans le métier ; 3 % six ans ou plus.
- Ce sont majoritairement des TPE (56 % contre 54 %) mais la part des PME de 10 à 49 salariés est importante (38 % contre 25 %).
- Les offres proviennent principalement de trois secteurs : 57 % du secteur « Fabrication de denrées alimentaires » (principalement des boulangeries et boulangeries-pâtisseries) ; 21 % du secteur « Commerce ; réparation d'automobiles et de motocycles » (notamment le commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé [sans fabrication sur place]), suivi de loin par le secteur « Hébergement et restauration » (en particulier la restauration de type rapide) avec seulement 7 % des offres.

Motifs de clôture des offres

Source : Pôle emploi (offres d'emploi clôturées, cumul annuel 2016) – Traitement ORM.

- Très majoritairement des offres satisfaites.
- 18 % d'offres retirées par manque de besoin (14 % tous métiers) et seulement 3 % par manque de candidats (comme tous métiers).



Profil des demandeurs d'emploi

Source : Pôle emploi, Direccte (DEFM ABC au 31.12.2016) – Traitement ORM.

- **2 177 demandeurs d'emploi à fin décembre 2016** (soit 0,4 % de la demande d'emploi totale).
- 49 % sont positionnés sur le ROME D1102-Boulangerie-viennoiserie et 51 % sur le ROME D1104-Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie.
- Principalement des hommes (83 % contre 50 % pour l'ensemble des demandeurs d'emploi).
- Une majorité de personnes âgées de 25 à 49 ans (57 % contre 62 %) et une part élevée de jeunes de moins de 25 ans (28 % contre 13 %).
- La grande majorité des demandeurs d'emploi sont expérimentés voire très expérimentés (35 % ont de deux à cinq années d'expérience dans le métier ; 49 % six ans ou plus).
- 75 % ont un niveau CAP-BEP, contre 36 % pour l'ensemble des demandeurs d'emploi.
- Essentiellement des demandeurs d'emploi qualifiés : 55 % d'employés qualifiés (49 %) et 43 % d'ouvriers qualifiés (11 %).
- 68 % sont inscrits à Pôle emploi depuis moins d'un an (contre 59 %).
- Par ailleurs, durant l'année 2016, 2 127 demandeurs d'emploi ont accédé à un emploi d'une durée d'un mois ou plus.

Caractéristiques de l'emploi (contrats, secteurs, taille entreprise...)

Sources : Insee (RP 2013) ; Insee (DADS 2014) – Traitement ORM.

- **8 805 boulangers, pâtisseries en emploi** (soit 0,5 % de l'emploi régional en 2013). Parmi eux, 5 496 sont des [ouvriers] boulangers, pâtisseries (soit 62 %) et 3 309 sont des artisans employant de 0 à 9 salariés.
- Le nombre global d'emplois a baissé entre 2008 et 2013 : – 5,0 % (+ 0,9 % tous métiers). C'est chez les artisans que la diminution du nombre d'emplois a été la plus forte (– 10,3 % contre – 1,4 % chez les [ouvriers] boulangers, pâtisseries).
- Une part importante de non-salariés : 38 % contre 14 %.
- Les autres actifs en emploi dans ce métier occupent majoritairement un CDI (55 % contre 73 %). *[Remarque : parmi les salariés, 88 % sont en CDI, contre 85 % pour l'ensemble des salariés en emploi en PACA. Pour rappel, cette famille professionnelle analysée à ce niveau de détail n'inclut pas les apprentis.]*
- 90 % travaillent à temps complet (82 %).
- Un salaire mensuel net médian (ETP) plus faible que le salaire tous métiers : 1 547 € contre 1 660 € (soit un écart de 113 € par mois).
- La grande majorité des emplois localisés dans des TPE (61 % contre 31 % tous métiers) ou des PME de 10 à 19 salariés (28 % contre 11 %).
- Une concentration des emplois dans deux secteurs :
 - « Fabrication de denrées alimentaires » (75%, principalement des boulangeries et boulangeries-pâtisseries [63 %] et des pâtisseries [7 %]) et « Commerce ; réparation d'automobiles et de motocycles » (15 %, notamment les hypermarchés [6 %] ; les supermarchés [4 %] et les commerces de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé [2 %]).
 - C'est dans le secteur du « Commerce ; réparation d'automobiles et de motocycles » que la baisse du nombre d'emplois a été la plus forte : – 14,8 %. Elle a été plus contenue dans le secteur « Fabrication de denrées alimentaires » : – 5,3 %.

Profil et formation des actifs en emploi

Sources : Insee (RP 2013) ; Insee (Enquête emploi continue 2008-2012) ; Insee Analyses, n° 28, mars 2016 – Traitement ORM.

- Des emplois principalement occupés par des hommes (79 % contre 52 % tous métiers) ; les femmes sont toutefois plus nombreuses chez les artisans (31 % de femmes) que chez les ouvriers (15 %).
- La majorité des actifs sont âgés de 25 à 49 ans (62 %, comme tous métiers). La part des jeunes de moins de 25 ans est notable (14 % contre 9 %).
- Avec 23 % de 50 ans et plus, ce métier est en concordance avec sa famille professionnelle S0Z « Bouchers, charcutiers, boulangers » (qui englobe les apprentis boulangers, bouchers, charcutiers). Celle-ci présente un taux de retrait pour fin de carrière professionnelle de 12,4 % entre 2016 et 2020 (14 % tous métiers).

Lien avec la formation :

- Une majorité de diplômés de niveau CAP-BEP (58 % contre 23 %) et une part notable de non-diplômés (20 %, comme tous métiers).
- Dans ce métier, le niveau de diplôme prédominant chez les actifs en emploi se renforce au détriment des non-diplômés : 62 % des jeunes ont un CAP-BEP, contre 57 % des seniors ; 20 % des jeunes n'ont pas de diplôme, contre 26 % des seniors. C'est, dans une moindre mesure, également le cas du niveau bac : 14 % des jeunes sont titulaires du bac, contre 10 % des seniors. Cet écart constaté au niveau CAP-BEP entre seniors et juniors est plus marqué que pour l'ensemble des métiers.
- 59 % des boulangers, pâtisseries sont diplômés de la filière « Agroalimentaire, alimentation cuisine ».

Caractéristiques des formations et des formés

Sources : EN, Draaf, Drees, Conseil régional, AFPA, Pôle emploi, Afdas, Agefos-PME, Fongecif, Unifaf, Uniformation (base ORM, effectifs en formation 2014) – Traitement ORM.

- Au niveau national, 31 certifications visent le métier de boulanger-pâtissier, dont 16 issues de ministères (Éducation nationale, Agriculture), 7 issues de branches professionnelles (CQP) et 8 issues de chambres consulaires (chambres de métiers et de l'artisanat) ou d'autres organismes de formation.
- Au niveau régional en 2014, **1 454 personnes préparent une des 13 formations certifiantes qui visent ce métier** (tous niveaux confondus) via la formation initiale (voie scolaire et apprentissage), la formation continue des demandeurs d'emploi (FCDE) ou les formations financées par les OPCA ou Opacif. Il s'agit essentiellement de certifications issues du ministère de l'Éducation nationale ou des chambres de métiers et de l'artisanat.
- Toutes ces certifications appartiennent à la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation cuisine ».
- La grande majorité des effectifs se forment à la pâtisserie (69 %). Les formations en boulangerie réunissent moins d'effectif (32 %), de même que les autres domaines de spécialisation (confiserie, chocolaterie, glacerie : 14 %). *[Quelques formations couvrent deux domaines ; elles sont comptées deux fois.]*
- 66 % des formés sont en apprentissage ; 16 % en formation initiale-voie scolaire ; 14 % en FCDE et 4 % dans une formation financée par l'Agefos-PME, le Fongecif ou Uniformation. L'apprentissage est ainsi très représentés (12 % chez l'ensemble des formés, quel que soit le métier visé).
- 91 % suivent une formation de niveau CAP-BEP ; 9 % de niveau bac.
- Les effectifs féminins sont minoritaires (29 %) et principalement concentrés dans les formations spécialisées en pâtisserie quel que soit le dispositif : 58 % des femmes se forment au CAP pâtissier et 25 % à la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant ou pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (données hors Pôle emploi).
- Compte tenu de la place de l'apprentissage, les effectifs sont très majoritairement âgés de moins de 26 ans : 86 % sur un total de 1 196 personnes (données hors formation initiale voie scolaire).
- Cinq formés sont reconnus travailleur handicapé sur un total de 1 133 personnes, soit 0,4 % (données hors formation initiale voie scolaire et OPCA).
- Les certifications les plus représentées sont :
 - CAP pâtissier (622 formés, soit 43 %).
 - CAP boulanger (367 formés, soit 25 %).
 - Mention complémentaire (MC) cuisinier en desserts de restaurant (155 formés, soit 11 %).
 - MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (133 formés, soit 9 %).

Insertion à l'issue des formations

Source : ORM (Enquête sur les sortants SPRFPA de formations de niveau CAP-BEP ou bac, année 2015, 2 ans après la formation).

Zoom sur les sortants de la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation, cuisine » :

- Cette filière regroupe 6 % de l'ensemble des enquêtés. 94 % des enquêtés inscrits dans la filière ont suivi une formation de niveau CAP-BEP (67 % toutes filières). 90 % ont obtenu la certification préparée (84 % toutes filières).
- Durant les deux années après la sortie de formation, 56 % des sortants de cette filière ont un parcours marqué par l'emploi (55 % toutes filières).
- Mais les parcours sont davantage marqués par le chômage ou l'inactivité (37 % contre 28 %).
- Situation deux ans après : 61 % sont en emploi, 23 % en recherche d'emploi, 11 % en situation d'inactivité professionnelle, 4 % à nouveau en formation (respectivement 59 %, 27 %, 6 %, 8 %).
- Parmi ceux en emploi deux ans après la formation, 17 % exercent dans la famille professionnelle des

Bouchers, charcutiers, boulangers ; 77 % estiment que leur emploi est en lien avec la formation suivie (68 % toutes filières).

- 69 % estiment que la formation a tout à fait répondu à leurs attentes (66 %).
- 59 % pensent que la formation est tout à fait un atout pour trouver un emploi (47 %).

Source : Pôle emploi.

- Six mois après une formation financée ou rémunérée par Pôle emploi (tous dispositifs) : 53 % des stagiaires sont en emploi, selon les domaines de formation (Formacode) propres à ce métier. Ce taux est de 58 % tous métiers confondus.

Autres sources mobilisées

- France Stratégie, Dares, « Les métiers en 2022 », avril 2015
 - Face à la concurrence de la grande distribution et à l'industrialisation croissante de l'agroalimentaire, les [boulangers] ont subi comme les autres professions de l'alimentation ([bouchers], charcutiers) une réduction de leurs effectifs, au niveau national, entre le milieu des années 1980 et celui des années 1990. La hausse du salariat n'a pas suffi à compenser la réduction des effectifs. Ce déclin semble enrayé et les niveaux d'emploi se sont stabilisés au cours des 15 dernières années. Sur la période récente, ces professions ont bénéficié de la *bonne tenue du commerce alimentaire spécialisé*.
 - Dans le prolongement de ces tendances, le *nombre d'emplois dans les métiers de l'alimentation devrait continuer à progresser* sur la période 2012-2022, *porté par la consommation des ménages*, en particulier les choix de consommation plus attentifs à la qualité des produits et à une offre de proximité (comportements « éco-responsables »). Selon le scénario central, 66 000 postes seraient à pourvoir dans ces professions (famille professionnelle SOZ) sur cette période, dont 13 000 créations d'emploi.
 - Malgré un nombre relativement limité de postes à pourvoir, les embauches devraient rester nombreuses, compte tenu d'un turn-over relativement élevé : 19 % des bouchers, charcutiers, boulangers ont intégré leur entreprise depuis moins d'un an contre 15 % pour l'ensemble des métiers (au niveau national). Dans ces métiers, l'apprentissage facilite l'insertion des jeunes mais nombre d'entre eux les quittent pour d'autres activités. La *fidélisation des salariés* se pose de façon récurrente dans ces métiers soumis à des *conditions de travail, d'horaires ou de salaire peu favorables*.
 - Dans les prochaines années, le CAP pourrait conserver un *rôle majeur pour l'accès aux métiers de bouche*, les qualifications techniques fournies par ce diplôme étant reconnues par les professionnels. Les compétences requises devraient toutefois s'accroître en termes de savoir-être, d'hygiène ou de sécurité (*évolutions réglementaires, exigences de la clientèle*).
- Centre d'analyse stratégique, « Conditions de travail, organisation du travail et usages des TIC selon les métiers », document de travail n° 2013-03, février 2013
 - Les conditions horaires (horaires longs et/ou atypiques) et l'intensité du rythme du travail sont deux dimensions qui se rejoignent en termes de métiers, les métiers les plus exposés étant souvent les mêmes. Les bouchers, charcutiers, boulangers comptent parmi les plus touchés. Ces métiers se caractérisent par le cumul d'horaires atypiques, d'astreintes, d'absence de marge de manœuvre vis-à-vis des horaires, de réduction du temps de travail faible ou non connue, et de durées hebdomadaires souvent inférieures à 30 heures.
- Ambroise Bouteille et associés, Partenaires sociaux du secteur de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité, DGEFP, *Contrat d'études prospectives du secteur de l'Artisanat et du Commerce alimentaire de proximité : synthèse*, septembre 2011
 - Le secteur est caractérisé par l'importance de l'apprentissage notamment dans le cadre du CAP et du brevet professionnel... Les bons taux de réussite aux examens traduisent la qualité technique de l'enseignement, d'ailleurs reconnue par les professionnels interrogés. La formation continue connaît un certain développement [avec l'augmentation] des contrats de professionnalisation et des DIF. Le recours reste toutefois encore inférieur à la moyenne nationale sur certains dispositifs, période de professionnalisation par exemple.
 - Certains facteurs d'évolution tant externes qu'internes concourent à placer les professionnels dans une dynamique de défis à relever et de compétences à faire évoluer.
 - [Des facteurs sociétaux et de consommation, liés à l'évolution des attentes de la clientèle], le besoin de proximité, la recherche du goût, de la qualité et de l'authenticité sont particulièrement porteurs mais imposent aux professionnels une réflexion sur leur stratégie commerciale : rapport qualité/prix, innovation en termes de produits (« prêt à consommer » notamment), relationnel...
 - [Du point de vue économique,] la concurrence s'est accrue, la grande distribution développant une politique d'implantation massive en centre-ville et de nouveaux acteurs apparaissant (circuits directs producteurs-consommateurs, vente par Internet). Ce renforcement se réalise dans un contexte de concentration des filières d'approvisionnement ([parfois au détriment] de la diversité de l'offre, de sa qualité et de la fluidité des canaux d'approvisionnement, gage de la fraîcheur attendue des produits, de durcissement des conditions de contractualisation, d'augmentation du prix des matières premières... d'alourdissement de la réglementation (nouvelles contraintes liées à l'hygiène, à la maîtrise des informations sur la santé), d'augmentation du prix du foncier à un moment où il est de plus en plus nécessaire de moderniser les surfaces de vente et les laboratoires.
 - [Les évolutions technologiques] induisent des contraintes mais surtout de nouvelles possibilités : automatisation et fiabilisation des paiements, écrans plats permettant l'animation des points de vente, étiquettes informatisées permettant [l'exploration d'informations associées au produit], développement du e-commerce, rationalisation de l'organisation et de l'implantation des laboratoires...
 - [Des facteurs organisationnels comme] la recherche d'une plus grande polyvalence (diversification des tâches), la nécessité de

disposer d'un second au moins dans les entreprises les plus importantes (moindre implication du conjoint dans l'exploitation du magasin, nécessité de déléguer des responsabilités) méritent d'être soulignés. L'enrichissement des compétences (via l'évolution des référentiels de certification, l'ingénierie de formation continue ou la sensibilisation des dirigeants aux démarches pédagogiques internes) est une condition essentielle au développement de demain. Pour les salariés, l'accueil et le savoir-faire relationnel (argumentation, conseil, personnalisation des services) devront soutenir la bonne maîtrise, actuellement acquise, du geste technique. La connaissance approfondie du produit (y compris sur les aspects relatifs à la santé et à la nutrition) et la capacité à le mettre en scène devront être développées. Pour les dirigeants, la gestion du personnel et notamment du tutorat des apprentis, du recrutement, de la fidélisation, de la progression des salariés au sein de l'entreprise seront des pratiques à renforcer et à maîtriser. Les organisations professionnelles devront également être actives en la matière (création de boîte à outils GRH, effort de révision des classifications des emplois permettant une reconnaissance de l'extension des responsabilités...). La valorisation collective de l'image des métiers de l'alimentation de détail par les professionnels, à travers la communication auprès des parents, de l'Éducation nationale, par le biais des réseaux sociaux, d'Internet, de parcours réussis, est par ailleurs évoquée. Ces évolutions seront progressives compte tenu de la taille des entreprises, de leur marge de manœuvre réduite en matière d'organisation interne et de coûts générés.

- Dares, « Portraits statistiques des métiers 1982-2014 », *Synthèse.Stat'*, n° 19, mars 2016
 - Insee, Direccte, « Départs à la retraite : quatre secteurs à forts enjeux », *Insee Analyses*, n° 28, mars 2016
 - Région académique Provence - Alpes - Côte d'Azur « Cartes des formations professionnelles, horizon 2018-2020 : Analyse par filière », à paraître
 - Le secteur des métiers de bouche regroupe des emplois variés (fabrication, transformation, commercialisation des produits). Il se modernise en permanence, pour répondre à des normes d'hygiène toujours plus strictes et rendre certaines tâches moins pénibles.
 - En France, les entreprises de boulangerie-pâtisserie occupent la première place de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés. Une popularité qui tient à leur densité d'implantation, à l'activité générée, à la relation forte avec la clientèle et surtout à la qualité des produits proposés. Avec le développement des grandes surfaces, le nombre de petits commerces alimentaires a cruellement souffert durant de longues années. Les fermetures se sont succédé. Or, depuis [quelques années], la tendance est en train de s'inverser, la clientèle renouant avec le plaisir de la proximité et les structures de taille humaine. Les compétences des artisans de bouche restent d'ailleurs très recherchées par la grande distribution, qui recrute en permanence des professionnels de l'alimentation. Or, depuis plusieurs années, on assiste à une désaffection des jeunes pour les métiers de bouche, jugés [trop contraignants] (conditions de travail difficiles, faible disponibilité en période de fêtes, les week-ends) ou peu valorisants (rémunérations jugées trop faibles).
 - Dans un secteur où l'emploi est satisfaisant, les métiers de bouche s'orientent vers une plus grande diversification (charcuterie-traiteur, boulanger-pâtissier, pâtissier-chocolatier...) et on constate que le CAP reste majoritairement le diplôme d'insertion demandé par l'ensemble de la profession. L'apprentissage demeure la voie de formation privilégiée.
 - Le CAP se positionne comme une formation de base, souvent poursuivie par un autre CAP en un an ou par une formation complémentaire (mention complémentaire, MC) permettant une qualification spécialisée, et il n'est pas rare de voir des détenteurs d'un baccalauréat, d'un BTS ou d'un diplôme supérieur s'inscrire à une formation CAP en un an des métiers de l'alimentation. Ces nouveaux profils correspondraient aux besoins de la profession pour accéder à des postes d'encadrement et favoriser la reprise et/ou la création d'entreprise. Pour le niveau IV, la profession est plus attachée aux brevets professionnels (BP) et au brevet technique des métiers (BTM) qu'au baccalauréat professionnel. Le BP, reconnu par les professionnels (le BTM pour la pâtisserie), n'est pas suffisamment développé, notamment en raison de la difficulté de trouver des jeunes ayant la capacité et la volonté de le préparer. Le passage par une MC, demandé parfois par des professionnels, ne faciliterait pas forcément la réussite au BP (ou BTM) si des modules d'enseignement général ne sont pas ajoutés aux contenus de formation. Le baccalauréat professionnel peine encore à être plébiscité par les professionnels de l'artisanat.
 - La carte des formations des métiers de l'alimentation de la région académique se caractérise par une prédominance de formations par apprentissage. Compte tenu de cette particularité, la recherche d'une cohérence entre les deux académies est prise en compte. Néanmoins, on note dans l'académie de Nice un déséquilibre sur le bassin de Menton où seul le CAP pâtissier en formation sous statut scolaire est proposé. L'offre de formation est conséquente en boulangerie et en pâtisserie mais il est possible d'implanter des demi-divisiones ou d'augmenter les capacités d'accueil sur certains établissements afin d'équilibrer l'offre et la poursuite d'études.
- [Dans la région académique, les formations sous statut scolaire spécialisées en boulangerie, pâtisserie ou chocolaterie-confiserie présentent un taux d'attractivité élevé. Par exemple, le taux d'attractivité (soit le rapport nombre de premiers vœux / capacité d'accueil) du CAP pâtissier atteint 3,194 pour l'année scolaire 2016-2017 ; celui du CAP boulanger 2,083 ; celui du CAP chocolatier-confiseur 1,583 et celui du bac pro boulanger-pâtissier 3,306.]
- ORM, *Diplômes des seniors et des juniors : quelles évolutions dans les métiers en PACA ?*, « Questions métiers - En ligne », n° 4, mars 2014