

OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

PÂTISSERIE



Tableau de bord 2021



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 1267), 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 CEREQ et de l'OPCO EP 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.

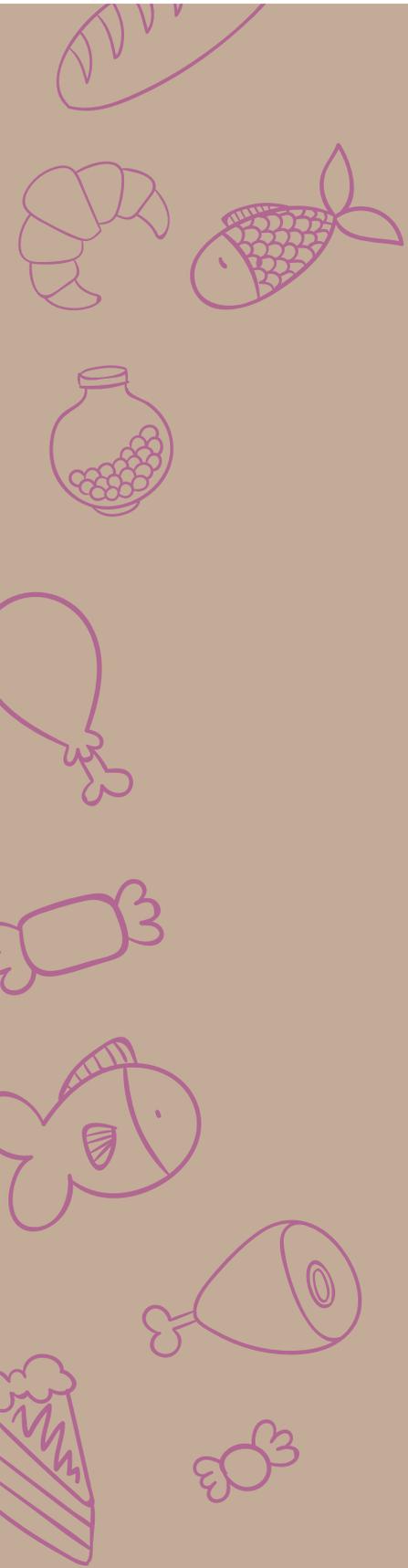
MÉTHODOLOGIE

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'URSSAF pour les emplois salariés et pour les travailleurs non salariés (1071D) ;
- la base Reflet du CEREQ pour les effectifs d'élèves et apprentis inscrits en formation initiale ;
- les données INSEE DADS/DSN pour les emplois salariés de la branche (IDCC 1267) ;
- l'OPCO EP pour le dénombrement et le portrait des apprentis de la branche.

SOMMAIRE

Le secteur de la pâtisserie (1071D) et son évolution	5
1 Une démographie d'entreprises en rebond depuis 2012	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 1267)	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 en baisse	26
12 L'apprentissage dans les entreprises de la branche	27
13 Une majorité d'apprentis préparent un diplôme de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties de la branche	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30
16 Insertion dans l'emploi des apprentis	31



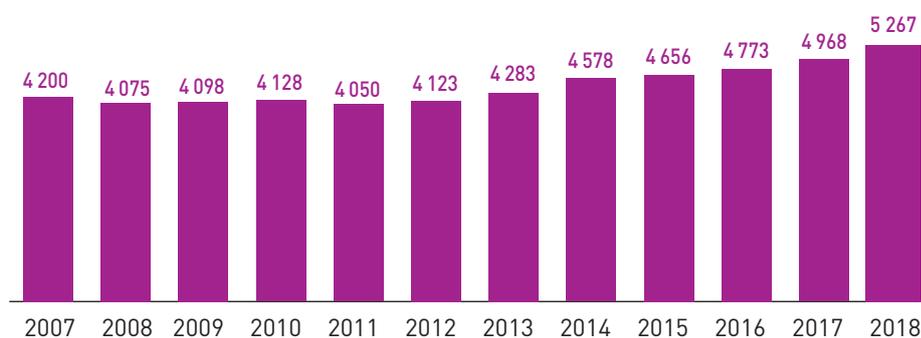
Le secteur
de la
PÂTISSERIE
(1071D) et son
évolution

Une démographie d'entreprises en rebond depuis 2012

5 267 entreprises
(en 2018)

Le nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D) est en progression depuis 2012, après plusieurs années de baisse : 5 267 entreprises en 2018 (4 200 entreprises en 2007). Le point le plus bas a été enregistré en 2011 avec 4 050 entreprises.

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



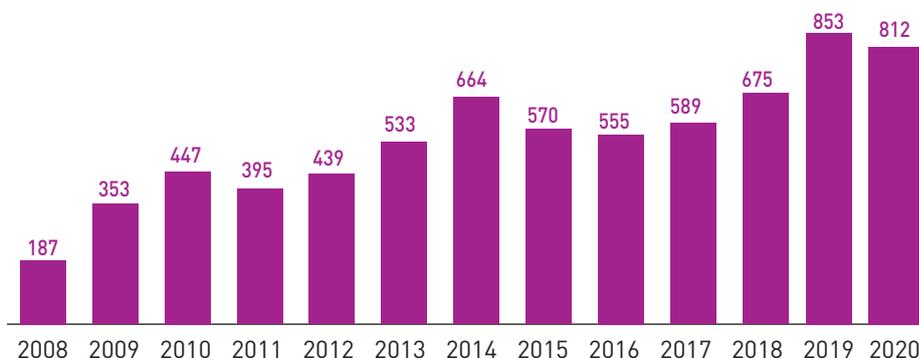
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

**812 créations
d'entreprise**
(en 2020)

Après avoir progressé fortement en 2019, les créations d'entreprise se sont repliées en 2020 dans le secteur de la pâtisserie, sans doute en raison du contexte de crise sanitaire et du ralentissement des opérations de transmission-reprise.

La forte hausse qui avait été observée entre 2008 et 2014 est en partie due au régime "micro-entrepreneur" qui est relativement répandu dans le secteur.

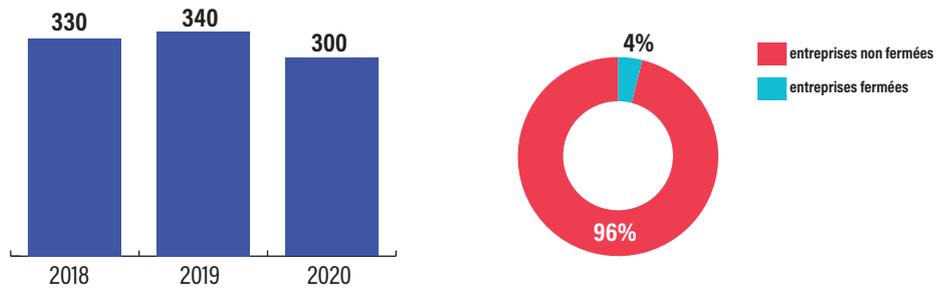
Nombre de créations d'entreprise
de pâtisserie (1071D)



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

300 entreprises de pâtisserie se sont radiées en 2020 et ont fermé leurs portes. Ce nombre de cessations a baissé en 2020, à la fois en raison de la baisse effective des transmissions d'entreprise, mais aussi des défaillances (voir-ci-après). Il est probable que la crise sanitaire ait généré un certain attentisme et que les aides aient contribué au maintien des entreprises les plus en difficulté.

Évolution des fermetures d'entreprises (1071D)

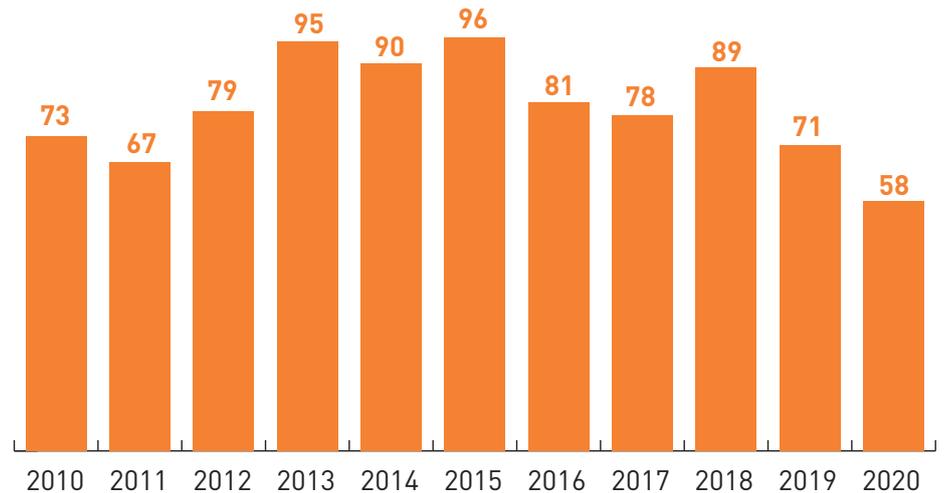


Source : INSEE/Sirene, Fichier stock des entreprises au 01/08/2021.

58 défaillances (en 2020)

58 défaillances de pâtisseries (1071D) ont été enregistrées en 2020 (soit un taux de défaillance de 1,1 %). Ce nombre est le plus faible depuis 2010.

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

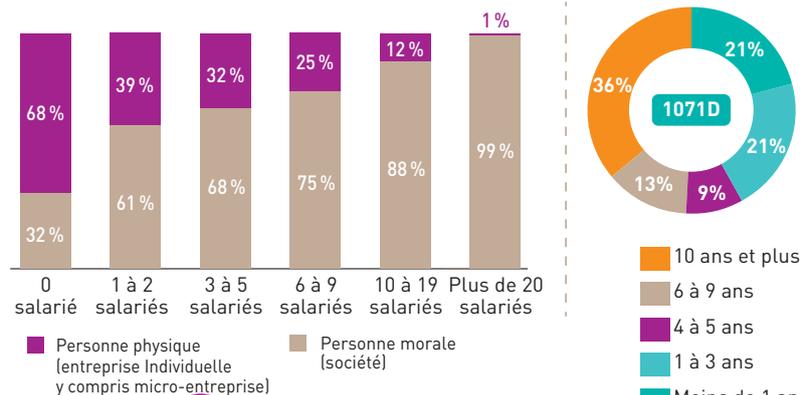


Source : Banque de France

Statut juridique

La moitié des entreprises de pâtisserie (1071D) ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique, y compris sous régime micro-entrepreneur), et l'autre moitié sont des sociétés. Le choix du statut de société devient prédominant pour les entreprises employeuses 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.

Ancienneté des entreprises de pâtisserie (1071D)

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 pâtisseries ont une activité secondaire de fabrication de glaces). Pour ce qui concerne les fabricants de glaces et sorbets à titre principal, 545 entreprises sont immatriculées en 2018 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	2018
Nombre d'entreprises	314	378	467	545
Dont entreprises sans salarié	145 (46 %)	204 (54 %)	252 (54 %)	271 (50 %)
Dont entreprises >20 salariés	28 (9 %)	21 (6 %)	31 (7 %)	35 (6 %)
Créations d'entreprises	36	36	37	78

Source : INSEE, Démographie et dénombrement des entreprises.

En matière d'emploi, la moitié des entreprises (50 %) emploie des salariés en 2018. Le secteur se caractérise par le poids de PMI de plus de 20 salariés, dont relèvent 82 % des 4 187 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 62 % des effectifs d'apprentis du secteur).

Chiffres clés des emplois

	2018
Nombre d'emplois non salariés (source : ACOSS-SSI)	275
Dont micro-entrepreneurs	47
Dont conjoints collaborateurs	4
Nombre de salariés (source : ACOSS-URSSAF)	4 187
Dont salariés des entreprises de moins de 20 salariés	763 (18 %)

Au plan conventionnel, 18 % des salariés de l'activité sont rattachés à la Convention collective de la Pâtisserie (IDCC 1267), 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 2567).

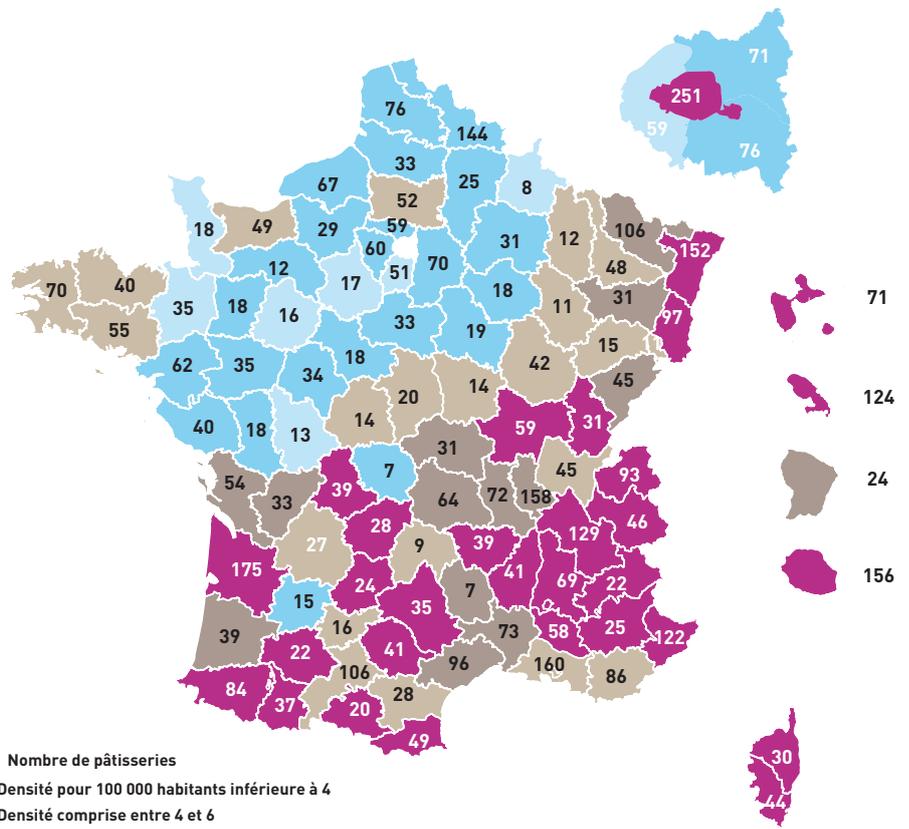
Un tissu plus dense dans la moitié sud de la métropole

**Densité moyenne
8 pâtisseries
(1071D)**

(pour 100 000 habitants)

On compte en moyenne 8 pâtisseries pour 100 000 habitants. La densité est plus forte à Paris, dans les territoires du sud de la Métropole (Auvergne-Rhône-Alpes, PACA, Occitanie), à l'Est (Grand Est, Bourgogne-Franche-Comté) et dans les DOM.

Nombre d'entreprises de pâtisseries (1071D) en 2018 et densité pour 100 000 habitants

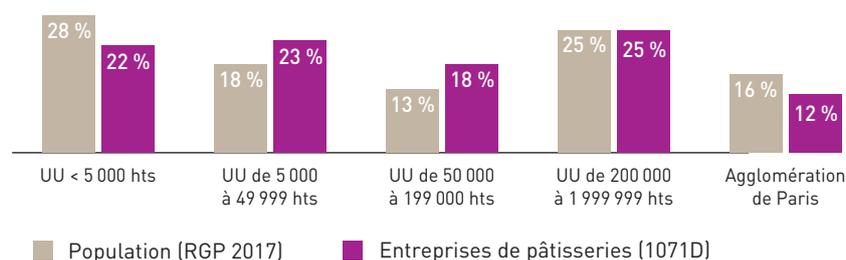


Source : Insee, Dénombrement des entreprises et Recensement Général de la Population. Traitement ISM.

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

Répartition des entreprises de pâtisserie par taille d'unité urbaine (UU)

- 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 (41 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 31 % de la population y réside) ;
 - en revanche, le tissu est moins dense dans les communes rurales (unités urbaines de moins de 5 000 habitants : 22 % des entreprises pour 28 % de la population) et dans l'agglomération de Paris (12 % des entreprises pour 16 % de la population : la densité des pâtisseries est notamment faible dans la petite couronne de Paris).



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.

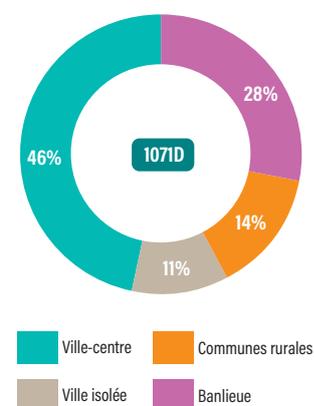
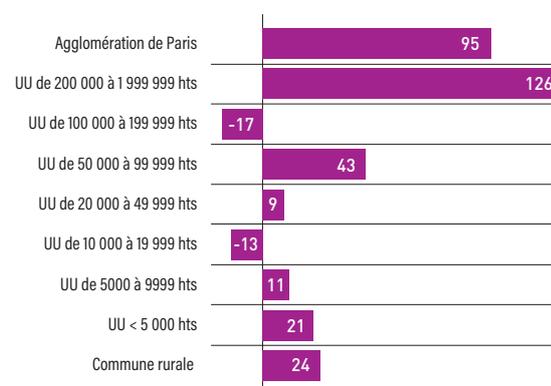
Progression du tissu dans les communes rurales et les grandes agglomérations

En 2017 et 2018, l'évolution du nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D) est de fait contrastée selon les types de territoires.

Le nombre d'entreprises progresse surtout dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants et dans l'agglomération de Paris.

En revanche, le tissu perd des entreprises dans les agglomérations de 10 000 à 20 000 habitants ainsi que dans celles de 100 000 à 200 000 habitants.

Évolution du nombre d'entreprises de pâtisserie (1071D) entre 2017 et 2018 par taille d'unité urbaine



Localisation des entreprises de pâtisseries (1071D)

Source : INSEE, traitement ISM.

Près de la moitié des pâtisseries (46%) sont localisées en ville centre (contre 34% des boulangeries-pâtisseries). Ces commerces sont un peu sous-représentés dans les communes de banlieue et dans les communes rurales, au regard de la répartition de la population.

* A noter : Lorsqu'une unité urbaine est constituée de plusieurs communes, l'INSEE désigne comme ville-centre celle dont la population représente plus de 50% de l'ensemble de la population. Les communes qui ne sont pas villes-centres constituent la banlieue de l'agglomération communale.

Activité

Chiffre d'affaires HT 1 milliard d'euros

En 2018, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 1 milliard d'euros HT (en baisse pour la première fois depuis 2014).

La valeur ajoutée est stable : 0,5 milliard d'euros en 2018.

**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		
2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
1,1	1,0	1,0	0,5	0,5	0,5	44 %	46 %	48 %

(*) 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

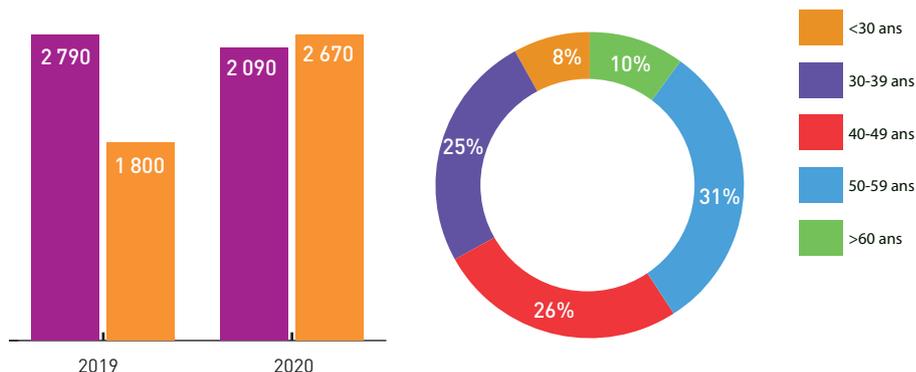
4 760 travailleurs non salariés

4 760 travailleurs indépendants sont cotisants à la Sécurité Sociale des Indépendants dans l'activité de pâtisserie (1071D), dont 44 % de micro-entrepreneurs (la part des micro-entrepreneurs est l'une des plus élevée des métiers de bouche).

L'âge des dirigeants est relativement élevé dans cette activité (41 % ont plus de 50 ans).

Nombre et âge des travailleurs non salariés de pâtisserie (1071D) en 2020

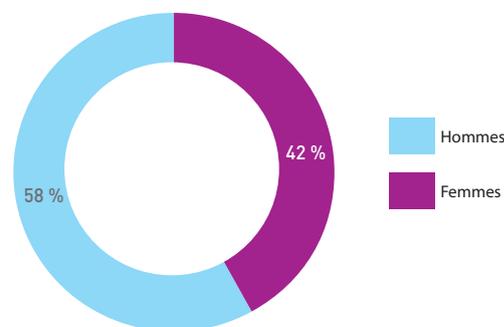
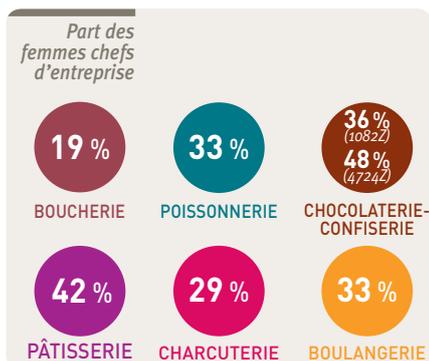
Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2020. INSEE RGP 2018



42 % des chefs d'entreprises sont des femmes

Répartition des travailleurs non salariés par sexe en 2018

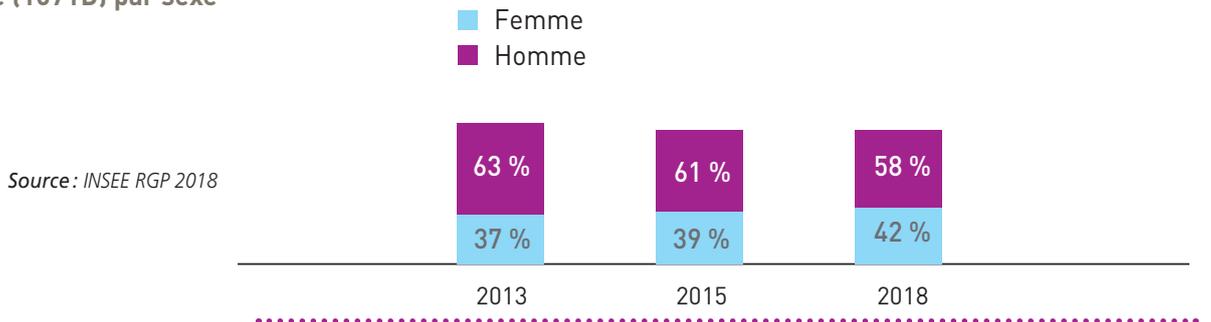
Les chefs d'entreprise sont pour 58% des hommes et pour 42% des femmes. La fonction de chef d'entreprise est donc fortement féminisée au regard des autres secteurs de l'alimentation.



Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2018.

Évolution de la part des dirigeants de la pâtisserie (1071D) par sexe

La profession se féminise : en 2013, 37 % des chefs d'entreprises étaient des femmes, la part atteint 42% en 2018.

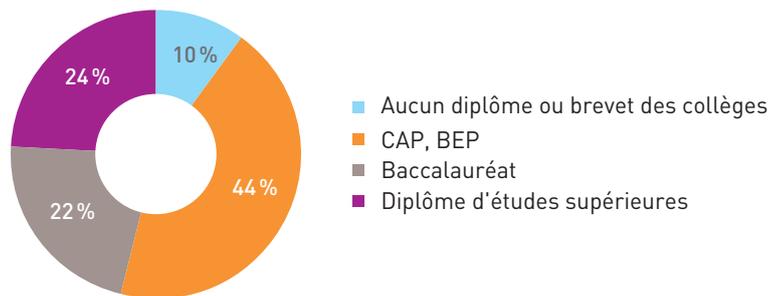


Niveau de formation des dirigeants

Une majorité de chefs d'entreprise de la pâtisserie (1071D) détient un diplôme de niveau 3 (CAP-BEP : 44 %). 22 % sont titulaires du BAC, 24 % 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 pour 56 % des dirigeants âgés de moins de 40 ans).

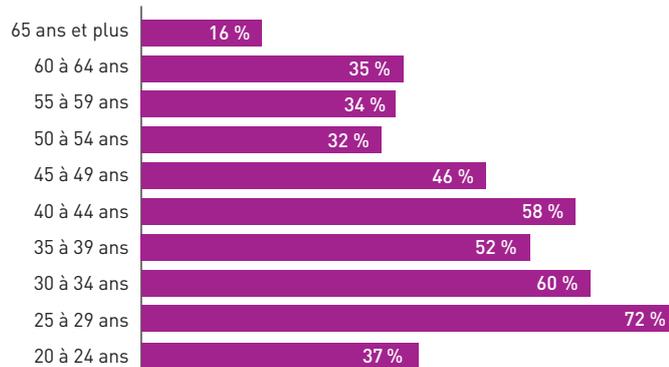
Niveau de formation des chefs d'entreprise de pâtisserie (1071D)

Source : Recensement Général de la Population 2018.



Part des chefs d'entreprise de pâtisserie diplômés de niveau 4 ou supérieur par strate d'âge

Source : Recensement Général de la Population 2018.



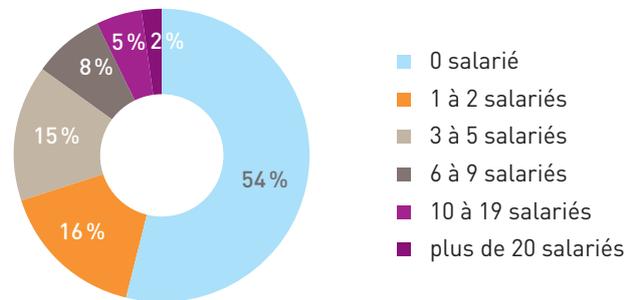
Taille des effectifs : la part des entreprises sans salarié progresse

46 % d'entreprises employeuses

46% des entreprises de pâtisserie (1071D) emploient des salariés : 31 % ont entre 1 et 5 salariés, 15 % ont 6 salariés ou plus.

La quasi-totalité (99 %) sont des TPE de moins de 20 salariés.

Répartition des entreprises de pâtisserie (1071D) par taille d'effectif en 2018



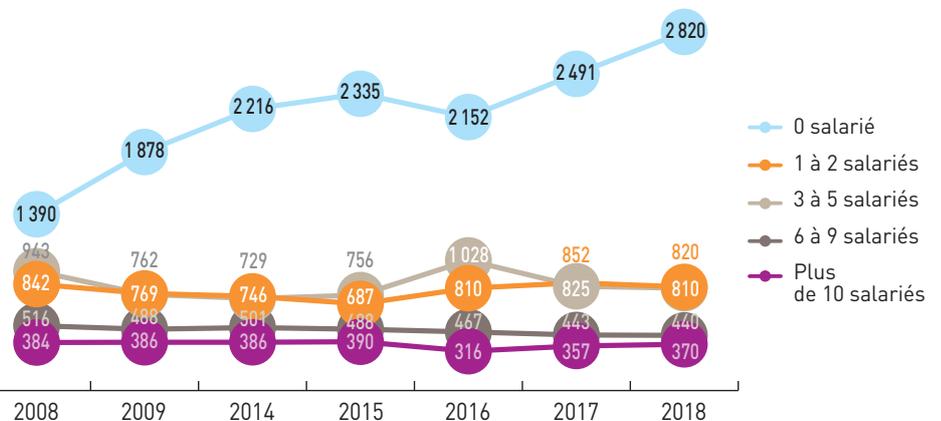
Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

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

- le nombre d'entreprises sans salarié est en progression, ce phénomène s'expliquant par la forte présence de micro-entrepreneurs dans l'activité ; la part passe de 50 % en 2017 à 54 % en 2018.
- le nombre d'entreprises de 1 à 5 salariés est en baisse.

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

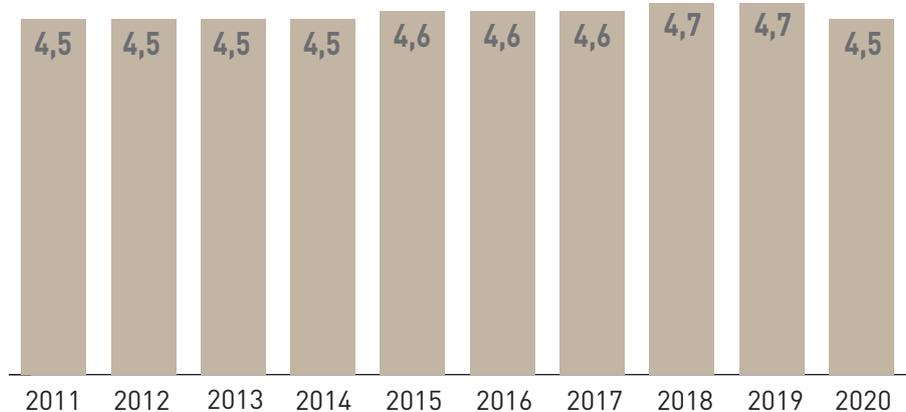


Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne : 4,5 salariés

L'évolution de la structure des entreprises se traduit par une baisse de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 4,7 salariés en 2019 à 4,5 en 2020.

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



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

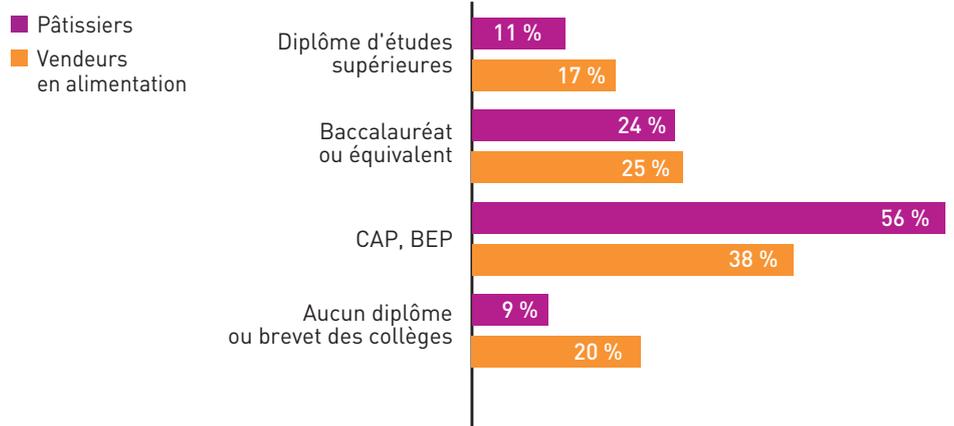
Taille moyenne des entreprises employeuses de moins de 20 salariés



Niveau de diplôme des salariés

Les salariés des entreprises de pâtisserie (1071D) sont majoritairement détenteurs d'un CAP ou BEP (56 % pour les pâtisseries et 38 % pour les vendeurs en alimentation). 20 % des employés de vente en alimentation et 9 % des pâtisseries n'ont pas de diplôme.

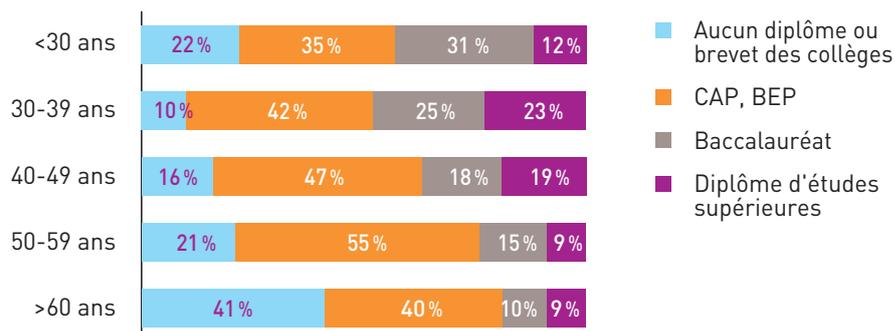
Niveau de diplôme des salariés de la pâtisserie (1071D)



Source : Recensement Général de la Population 2018.

Répartition des salariés de pâtisserie (1071D) par niveau de diplôme et par âge

Le niveau de diplôme des salariés de pâtisserie tend à augmenter : 48 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 24 % des 50-59 ans.



Source: Recensement Général de la Population 2018.



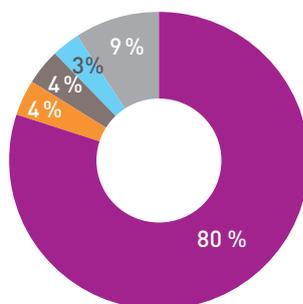
Les salariés
de la branche
PÂTISSERIE
(IDCC 1267)

Les entreprises et emplois de la branche

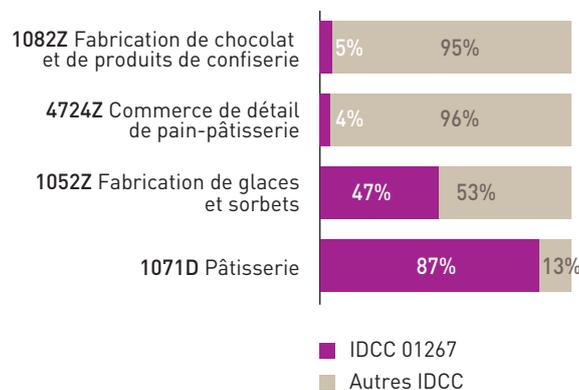
2 510 entreprises rattachées

En 2018, 2 510 entreprises ont comme convention collective principale celle des pâtisseries (IDCC 1267). 87% des salariés de la pâtisserie (1071D) sont rattachés à cette convention collective et 47 % des salariés de la fabrication de glaces et sorbets (1052Z).

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 1267 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



■ 1071D 80 %
 ■ 1052Z 4 %
 ■ 1071C 4 %
 ■ 4724Z 3 %
 ■ Autres 9 %



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

16 310 emplois salariés en 2018

Au total, la convention collective 1267 couvre 16 310 emplois salariés en 2018. Les emplois affiliés sont relativement stables depuis 2013.

Nombre d'entreprises et de salariés



Source : DARES & INSEE (année 2018) - DADS/DSN

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



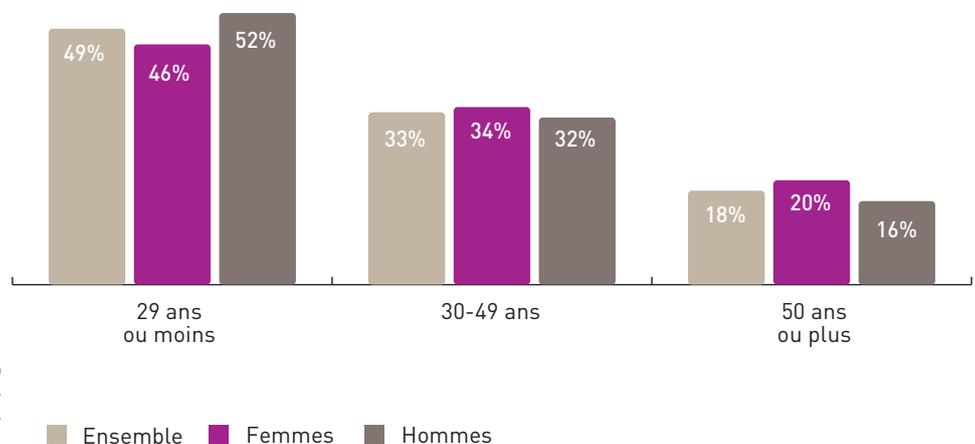
■ Femmes 55 %
■ Hommes 45 %

Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

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 : 18 % des salariés ont plus de 50 ans.

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



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse. Les salariés de moins de 29 ans intègrent les apprentis.

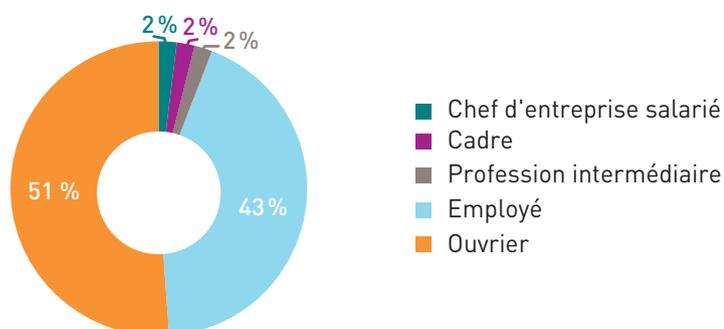
Les métiers exercés

Des postes répartis essentiellement sur 2 métiers

Les postes occupés par les salariés sont :

- pour moitié (51 %) des postes de fabrication ;
- pour 43% des postes d'employé, principalement des vendeurs en alimentation.
- Les cadres, les professions intermédiaires et chefs d'entreprises salariés représentent 6 % des emplois salariés.

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles

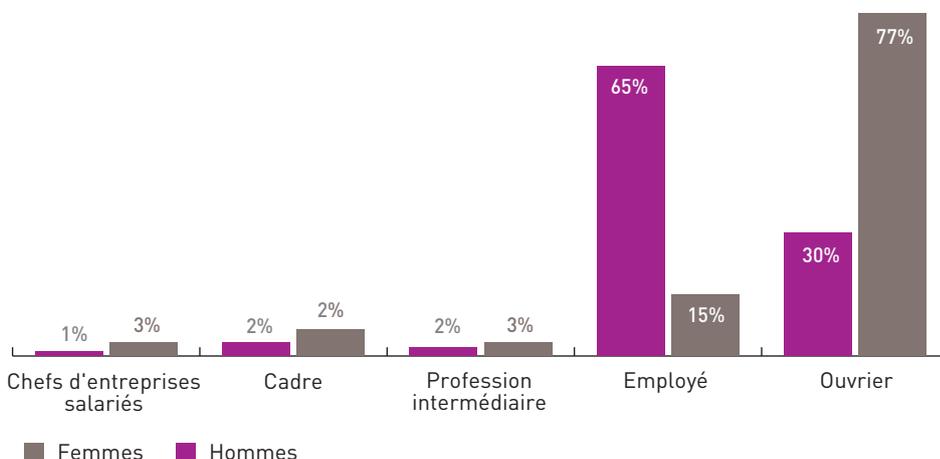


Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la confiserie chocolaterie biscuiterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Métier d'homme, métier de femme

Les fonctions et métiers de la branche ont un recrutement qui demeure sexué. Les femmes occupent majoritairement des postes d'employée de vente. La part des femmes ouvrières progresse néanmoins (25 % en 2015, 30 % en 2018).

Métiers exercés par sexe des salariés

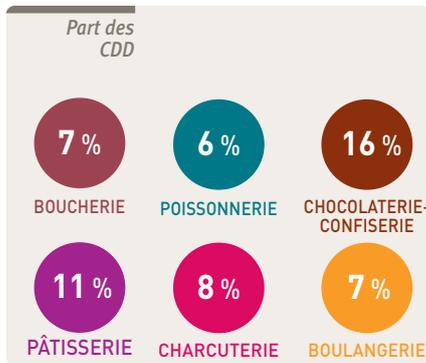


Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Nature des contrats et temps de travail

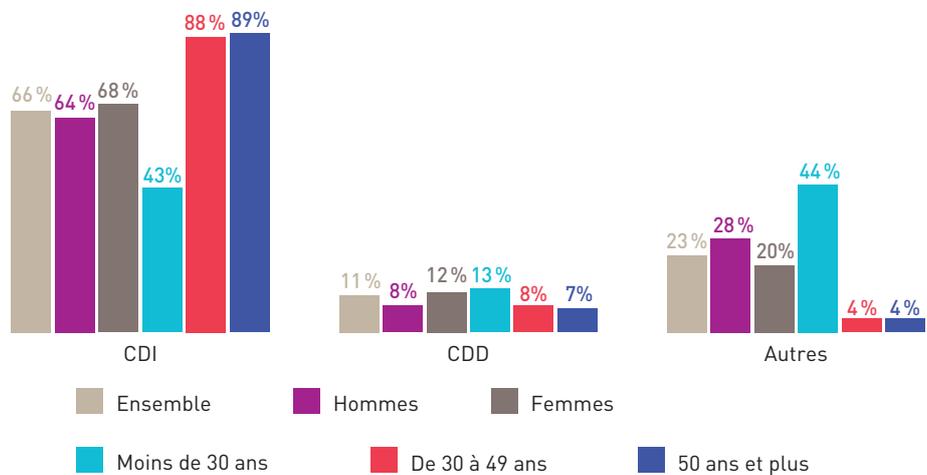
**Contrats :
11 % de salariés
en CDD**

Répartition des salariés par type de contrat selon le sexe et l'âge



La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 11 %. Cette part est un peu plus élevée parmi les salariés de moins de 30 ans (13%).

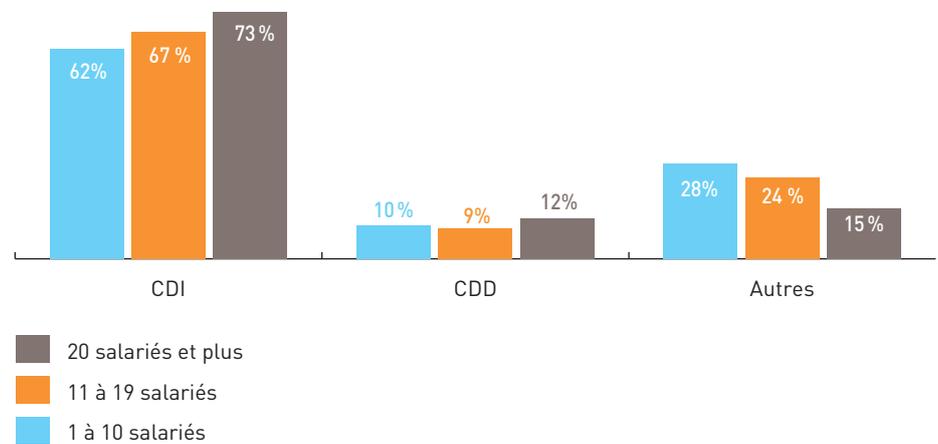
À noter : les salariés en contrat d'apprentissage sont répertoriés dans la catégorie "autres contrats".



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

**La part de CDD
varie peu selon la
taille des entreprises**

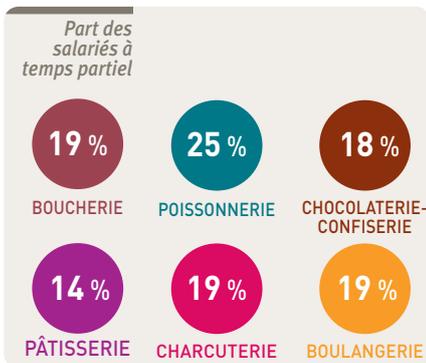
Type de contrat de travail des salariés par taille d'entreprise



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

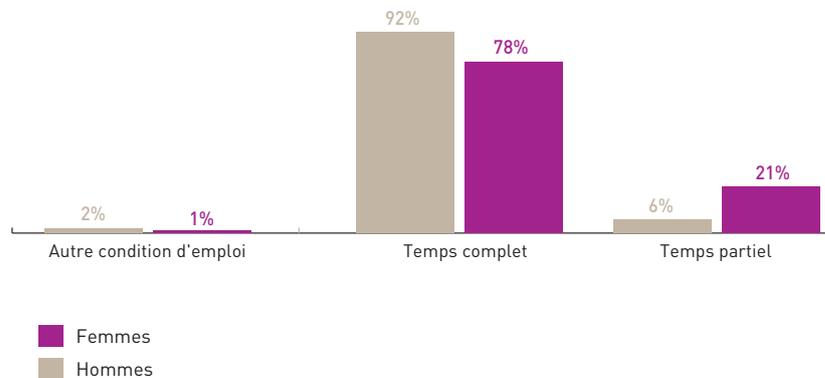
Temps de travail : 14 % de salariés à temps partiel

Temps de travail des salariés par sexe



Concernant le temps de travail, 14 % des salariés de la branche sont à temps partiel (contre 18 % en 2015). Il s'agit du taux le plus faible au sein des différentes branches de l'alimentation.

Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (6 % travaillent à temps partiel) et les femmes (21 %), une situation qui s'explique principalement par la nature des postes occupés.



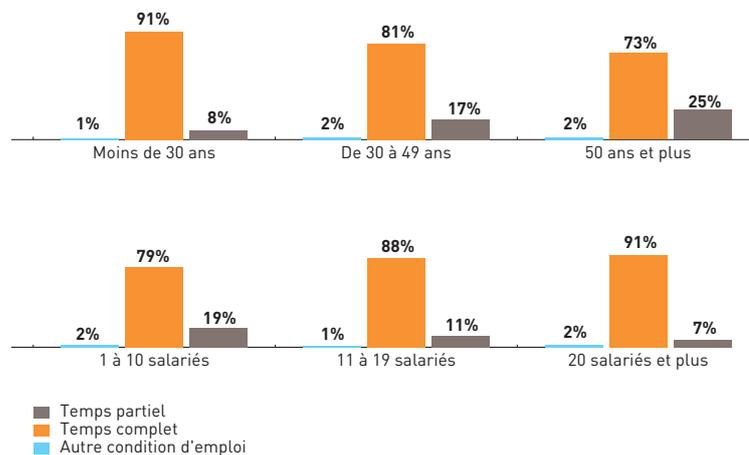
Source : INSEE - DADS/IDSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

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

La part de salariés à temps partiel augmente avec l'âge des salariés : elle représente 8 % des salariés de moins de 30 ans, 17 % des 30-49 ans et 25 % des salariés de plus de 50 ans.

La part de salariés à temps partiel diminue en revanche avec la taille des entreprises : elle représente 19 % dans les entreprises de 1 à 10 salariés et 7 % dans les entreprises de plus de 20 salariés.

Temps de travail des salariés par tranche d'âge et par taille de l'entreprise



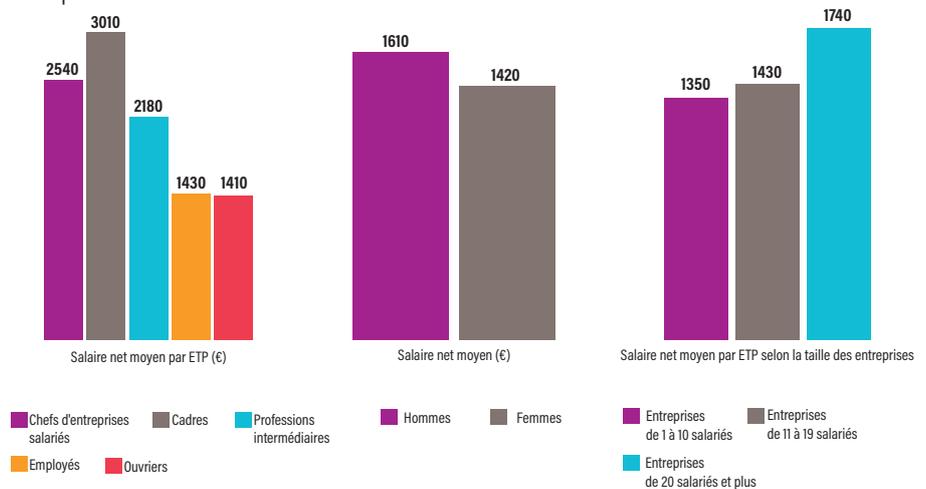
Source : INSEE - DADS/IDSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 510 euros

Salaires mensuels net moyen par ETP, par sexe et taille des entreprises

En tenant compte des apprentis et stagiaires, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 510 euros : 1 610 pour les salariés/hommes et 1 420 euros pour les salariées/femmes. Le salaire net par ETP augmente avec la taille des entreprises : il est de 1 350 euros pour les entreprises de 1 à 10 salariés, contre 1 740 pour les entreprises de plus de 20 salariés. Cet écart s'explique par la présence plus importante de cadres et professions intermédiaires dans les entreprises dont l'effectif est élevé.

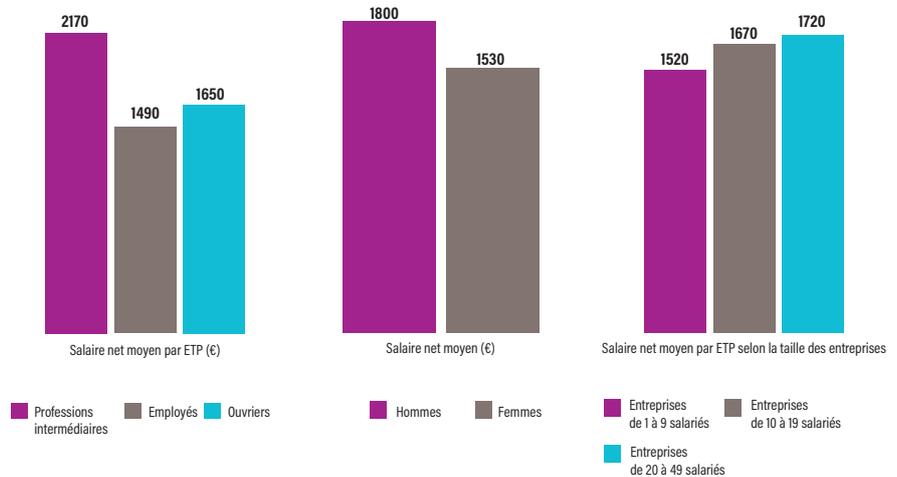


Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

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.

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 650 euros : 1 800 pour les hommes et 1 530 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente également avec la taille de l'entreprises : 1 520 euros dans les entreprises de 1 à 9 salariés contre 1 720 euros dans les entreprises de plus de 19 salariés.

Salaires mensuels net moyen par ETP, par sexe et taille des entreprises



Source : DARES-DSN 2018, IDCC 1267 de la pâtisserie. Les salaires sont calculés ici en excluant les apprentis et stagiaires.

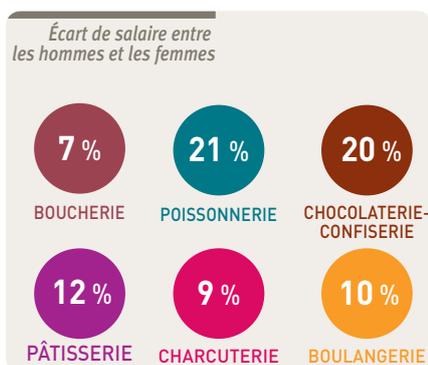
Note : Les catégories de taille des entreprises diffèrent selon la source de données.

Salaires

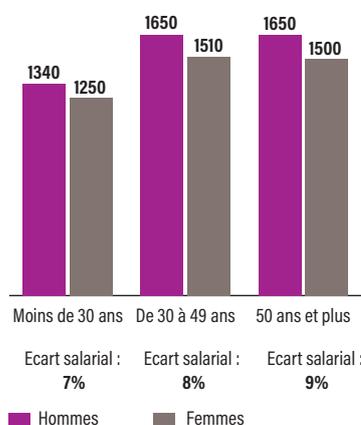
59 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

L'écart salarial H/F s'observe dans les différents types de postes occupés. Parmi les employés, il varie entre 7 et 9% au bénéfice des hommes, quel que soit l'âge des salariés. L'écart salarial H/F est encore plus élevé s'agissant des postes d'ouvriers : au-delà de 30 ans, les ouvriers hommes ont un salaire en moyenne 18% plus élevé que les femmes dans le même type de poste.

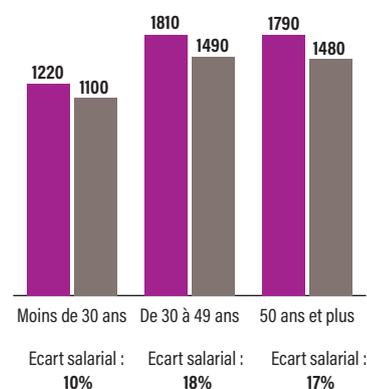
Salaire net moyen, et répartition des salaires



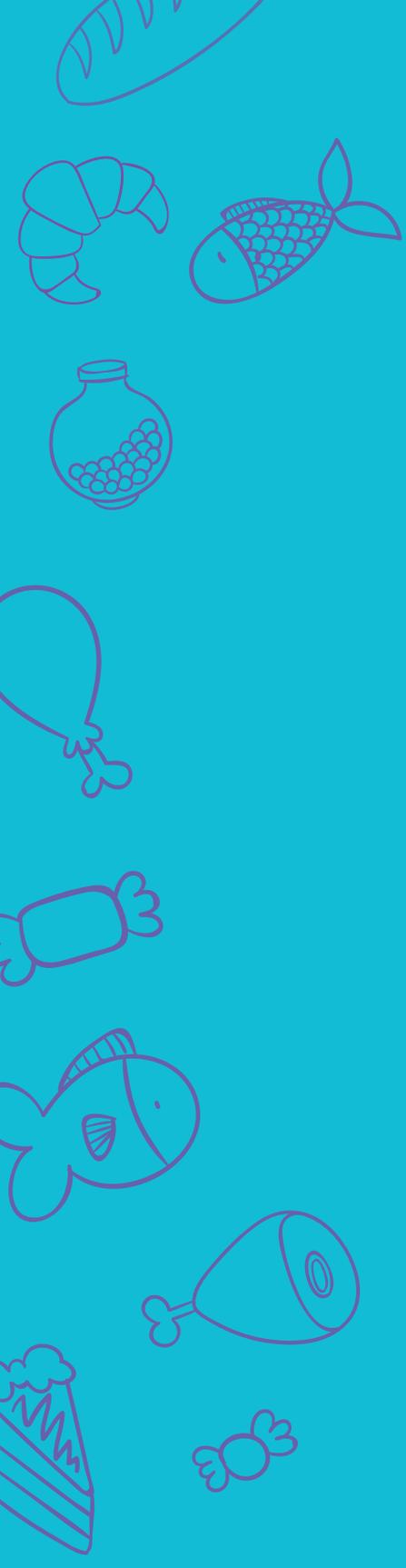
Salaires moyen ETP des employés et écart salarial H/F



Répartition du salaire moyen ETP Ouvriers H/F



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la pâtisserie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.



La formation et
l'apprentissage
aux métiers
de la
PÂTISSERIE

La formation initiale : des effectifs en baisse

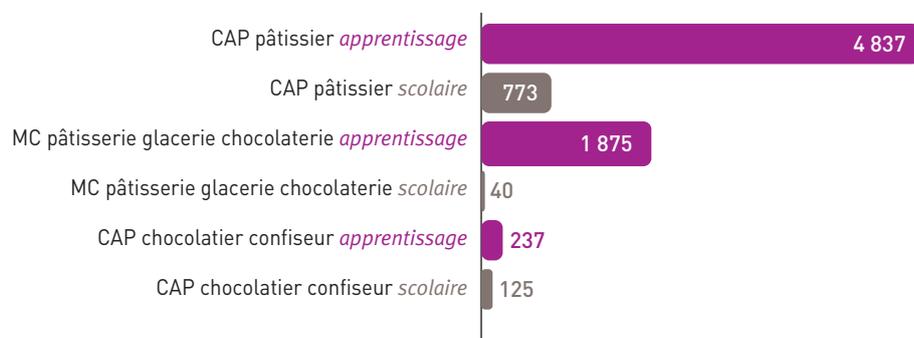
Les métiers se préparent principalement par la voie de l'apprentissage

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 : 4 837 apprentis et 773 élèves étaient inscrits en seconde année de CAP en 2019. Ces effectifs sont relativement stables après la baisse observée en 2016.

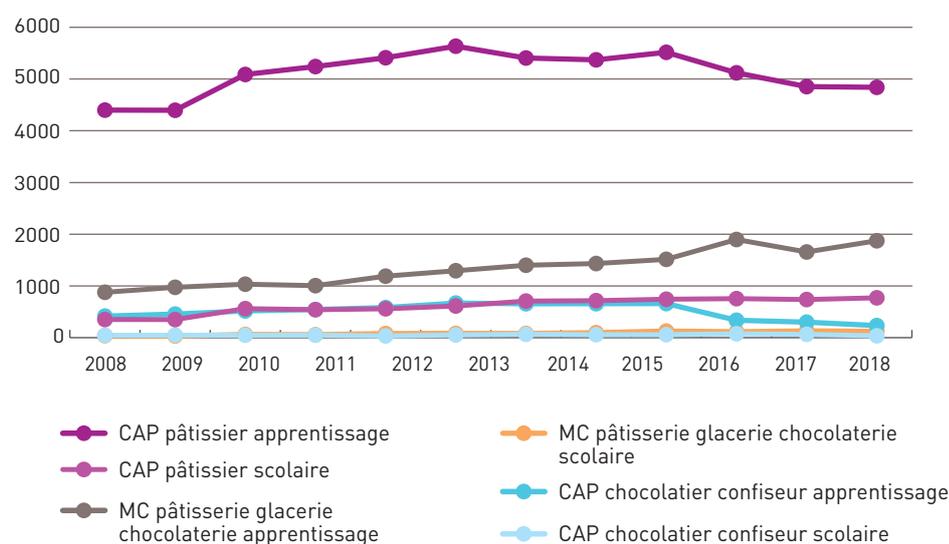
Les différents diplômes sont préparés essentiellement par la voie d'apprentissage.

Diplômes préparant aux métiers de pâtissier (effectifs scolaires et apprentis inscrits en dernière année en 2019)

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 2019, 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 sortants en formation de pâtisserie



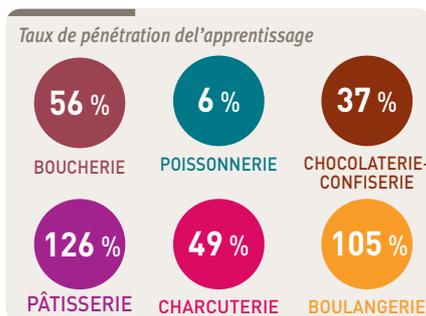
Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – pour ce qui concerne les apprentis, il s'agit de l'ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2019, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.

L'apprentissage dans les entreprises de la branche

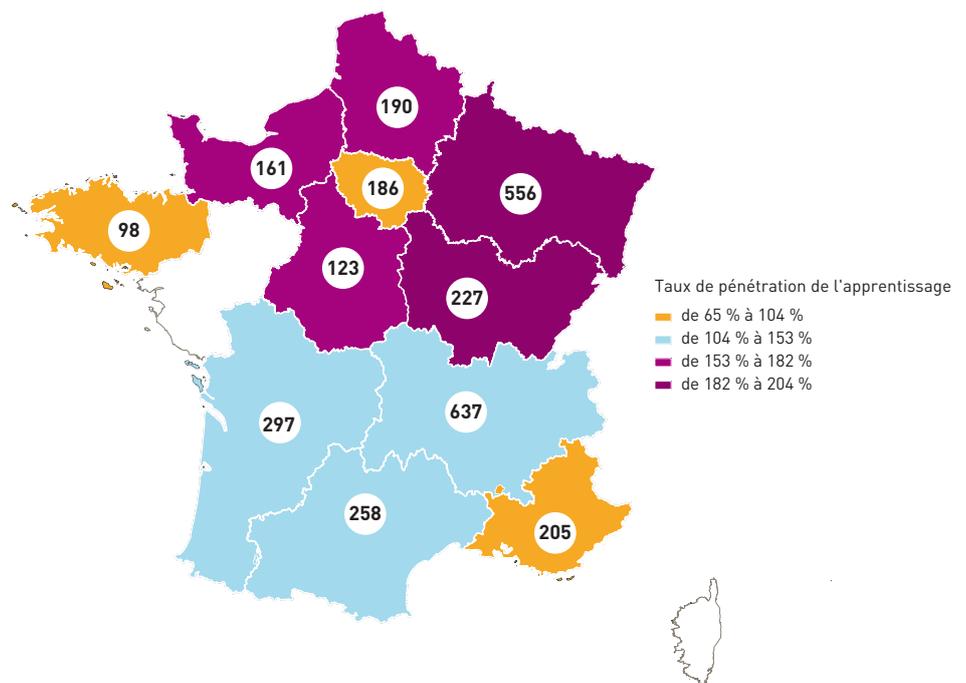
Un taux de pénétration de 1,26 apprenti par entreprise

L'apprentissage est très développé dans les entreprises de la branche : en 2018, 3 136 apprentis étaient employés dans les entreprises de la branche, soit 1,26 apprenti par entreprise active. Ce ratio est le plus élevé des différentes branches de l'alimentation. Il atteint 204 % (2,04 apprentis par entreprise) dans la région Grand Est, ainsi que 182 % dans la Bourgogne-Franche-Comté (les données sont indisponibles pour la région Pays-de-la-Loire en raison du secret statistique).

Nombre d'apprentis formés en 2018 dans les entreprises de la branche et taux de pénétration de l'apprentissage

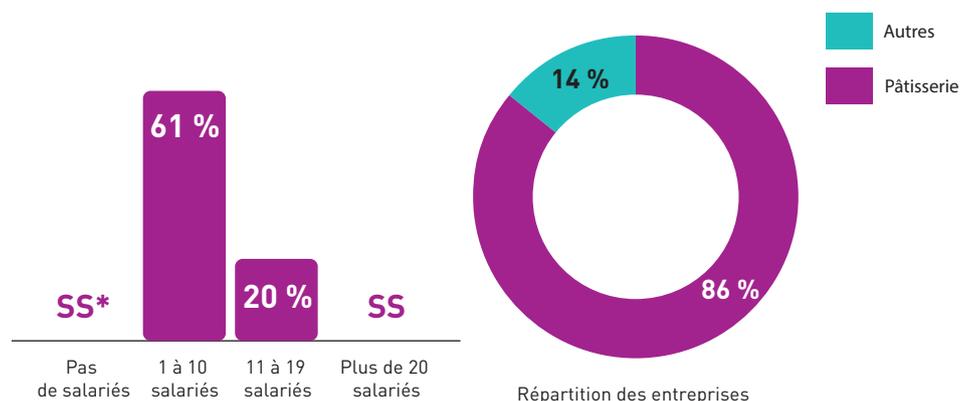


Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis de la branche, quelle que soit l'année de diplôme.



Répartition des apprentis formés dans les entreprises de la branche par taille d'entreprise et secteur d'activité

Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis de la branche, quelle que soit l'année de diplôme.
(*) Secret statistique



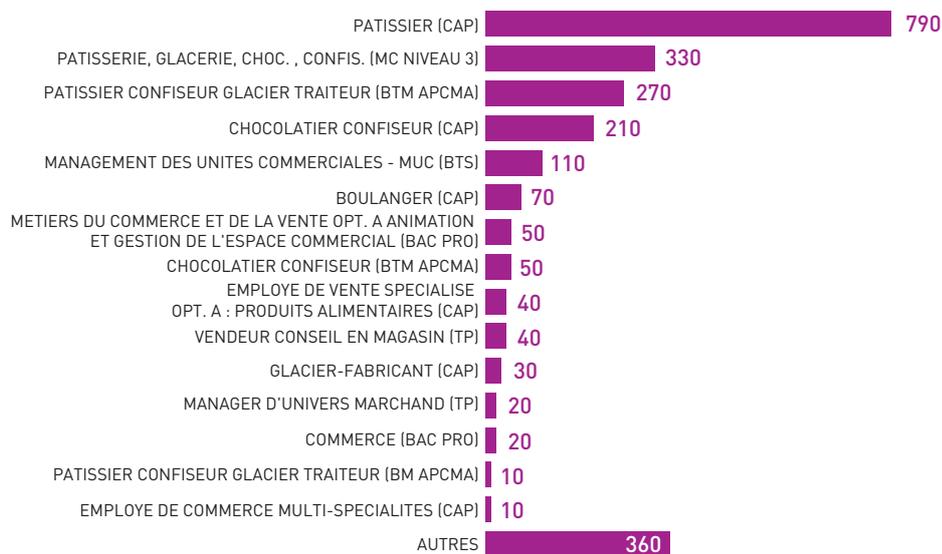
Une majorité d'apprentis préparent un diplôme de niveau 3

64 % des apprentis préparent un titre de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de la branche en 2020

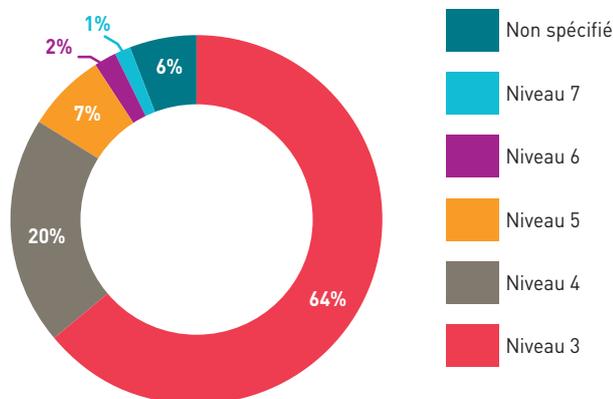
Les principaux diplômes préparés par les apprentis de la branche ayant signé leur contrat en 2020 sont pour 33% d'entre eux le CAP pâtissier et pour 12% la mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie. Le CAP chocolatier est également préparé par 9% des apprentis.

Concernant les diplômes de niveau 4, le BTM Pâtissier glacier confiseur traiteur est le plus répandu dans la branche (11% des contrats signés). En niveau 5, le principal diplôme suivi est le BTS Management des Unités Commerciales.



Source: OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat en 2020.

Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé



Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé

Source: OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat en 2020

Part des apprentis préparant un diplôme (niveau 3)

76%

BOUCHERIE

36%

POISSONNERIE

39%

CHOCOLATERIE-CONFISERIE

64%

PÂTISSERIE

69%

CHARCUTERIE

71%

BOULANGERIE

Apprentis et apprenties de la branche

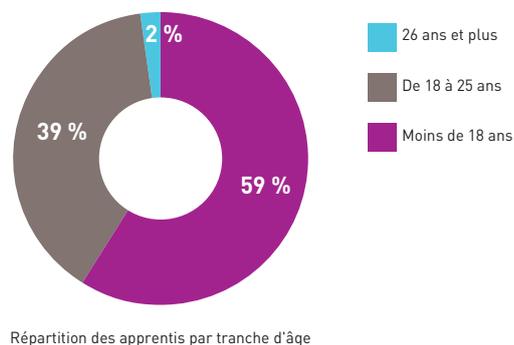
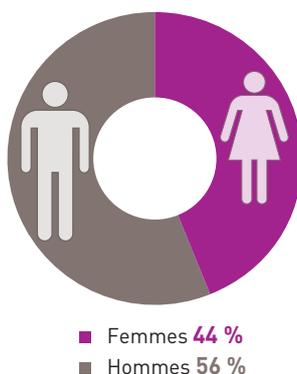
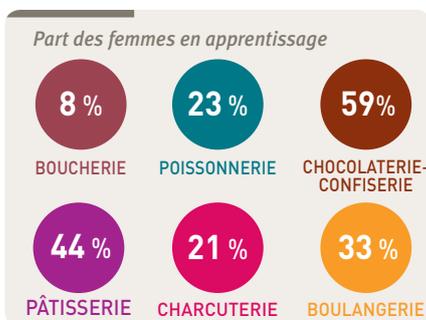
44 % des apprentis sont des femmes

44 % des apprentis des entreprises de la branche 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 diplômés sont concernés par cette féminisation des effectifs.

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

59% des apprentis de la branche sont mineurs (un taux inférieur à celui des branches boulangerie ou boucherie, et qu'explique une meilleure présence des apprentis de la branche pâtisserie dans les diplômés de niveau 4 et 5).

Sexe et âge des apprentis de la branche



Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis de la branche, quelle que soit l'année de diplôme

Parcours d'entrée en apprentissage

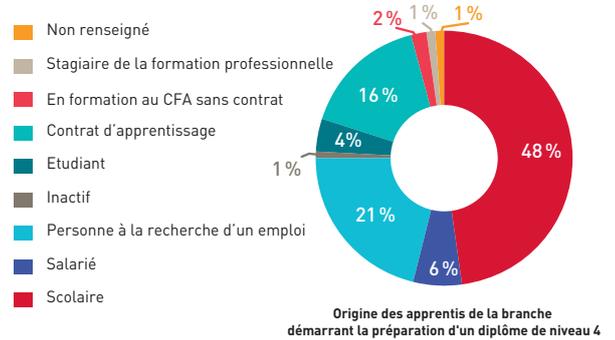
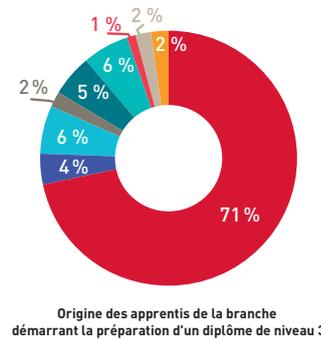
62% des apprentis proviennent du milieu scolaire

62% des apprentis de la branche ayant signé leur contrat en 2020 proviennent du milieu scolaire (une part qui se monte à 71% pour les inscrits en diplôme de niveau 3/CAP).

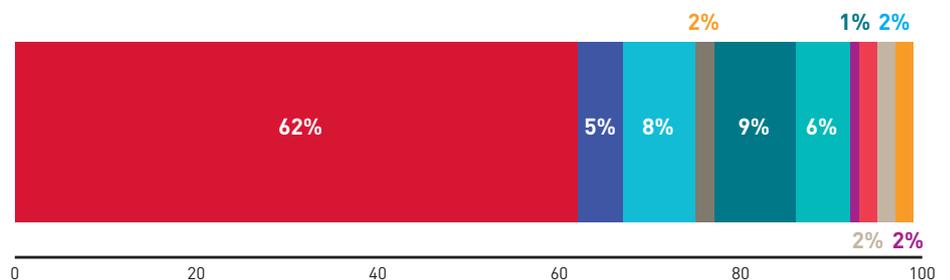
6% étaient déjà apprentis, probablement dans une autre spécialité (le taux est de 16% pour les contrats signés en vue de la préparation d'un diplôme de niveau 4).

On constate un nombre relativement élevé d'apprentis en provenance du monde de l'emploi (5% étaient auparavant salariés, 8% demandeurs d'emploi). 6% étaient étudiants, ces étudiants reprenant pour partie le chemin d'un CAP ou d'un diplôme de niveau 4.

Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme



Ensemble



Source : OPCO EP - base : Apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2020 (contrat initial)

Insertion dans l'emploi des apprentis

Situation des apprentis en sortie de formation

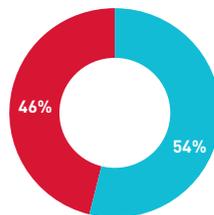
Le dispositif InserJeunes nous permet de connaître la situation des ex-apprentis après avoir terminé la préparation de leur diplôme (tous sont pris en compte, quelle que soit leur branche d'emploi). Plus de la moitié des anciens apprentis en CAP pâtissier (54%) poursuivent leur formation (47% pour les sortants de mention complémentaire).

Concernant l'accès à l'emploi, 53% des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP pâtissier sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 70% s'agissant des anciens apprentis en CAP chocolatier confiseur. Ce taux est relativement stable et ne progresse dans le temps.

Situation des apprentis en sortie de formation et taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)

Situation des apprentis en sortie de formation

■ Poursuite d'études ■ Recherche d'emploi



Taux d'accès à l'emploi

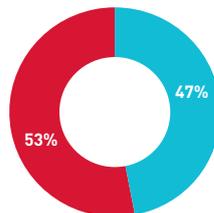
(pour les jeunes en recherche d'emploi)

CAP PÂTISSIER

■ taux d'emploi à 6 mois ■ taux d'emploi à 12 mois



■ Poursuite d'études ■ Recherche d'emploi

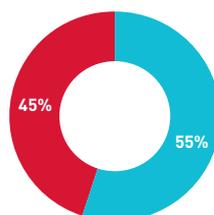


MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES

■ taux d'emploi à 6 mois ■ taux d'emploi à 12 mois



■ Poursuite d'études ■ Recherche d'emploi



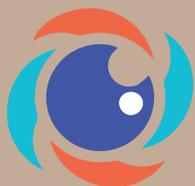
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

■ taux d'emploi à 6 mois ■ taux d'emploi à 12 mois



Source : MEN-MESR DEPP, InserJeunes. Champs : apprentis sortants d'études en 2019.

N.B. Le taux d'emploi correspond au ratio entre l'effectif d'apprentis sortants en emploi salarié 6 ou 12 mois après la sortie d'études et l'effectif de sortants.



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

PÂTISSERIE



Tableau de bord 2021



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

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

© Institut Supérieur des Métiers – Août 2021 – ISBN 978-2-38269-008-6
Les citations doivent mentionner la source.