

## FILIERE ALIMENTATION DANS L'ACADEMIE DE GRENOBLE

### Les structures accueillant des élèves de la filière alimentation

	Lycées hôteliers publics	LP privés sous-contrat	CFA publics	CFA privés
Nombre d'établissements en 2012-13	4	1	1	7

	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013
Nombre d'élèves dans le public (sous statut scolaire)	80	152	158	162
Nombre d'élèves dans le privé sous-contrat (sous statut scolaire)	78	134	140	157
Nombre d'élèves en apprentissage (CFA)	1 550	1 618	1 679	1 686

### Répartition des formations

Type etab.	Secteur	Formation	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013
LP	PUBLIC	1CAP2 PÂTISSIER	11	13	13	12
		2CAP2 PÂTISSIER		12	13	10
		MC EMPLOYE TRAITEUR NIV_5	9	12	8	12
LP	PRIVE	1CAP1 BOULANGER		11	2	11
		1CAP1 CHOCOLATIER CONFISEUR				1
		1CAP1 PÂTISSIER		15	10	11
		1CAP2 BOULANGER	14	14	13	14
		2CAP2 BOULANGER	24	14	13	10
		1CAP2 PÂTISSIER	13	14	13	15
		2CAP2 PÂTISSIER		11	13	13
		2DE PRO3 BOULANGER-PÂTISSIER	27	28	28	35
		1RE PRO3 BOULANGER-PATISSIER		27	26	23
TLE PRO3 BOULANGER-PATISSIER			22	24		
LYCEE	PUBLIC	1CAP2 PÂTISSIER	24	23	23	24
		2CAP2 PÂTISSIER		22	21	23
		2DE PRO3 BOULANGER-PÂTISSIER	24	24	24	24
		1RE PRO3 BOULANGER-PATISSIER		34	24	24
		TLE PRO3 BOULANGER-PATISSIER			20	21
		MC EMPLOYE TRAITEUR NIV_5	12	12	12	12
CFA	PUBLIC	1CAP2 POISSONNIER	1	2		9
		2CAP2 POISSONNIER	4	1	2	-
CFA	PRIVE	1CAP1 BOUCHER	1	1	2	
		1CAP1 BOULANGER	19	24	17	20
		1CAP1 CHARCUTIER-TRAITEUR	2	1	6	9
		1CAP1 CHOCOLATIER CONFISEUR	45	57	61	63
		1CAP1 PATISSIER	37	17	28	38
		1CAP2 BOUCHER	145	139	137	118
		2CAP2 BOUCHER	110	130	126	133
		1CAP2 BOULANGER	183	209	204	153
		2CAP2 BOULANGER	162	156	174	181
		1CAP2 CHARCUTIER-TRAITEUR	38	34	46	38
		2CAP2 CHARCUTIER-TRAITEUR	48	49	48	64
		1CAP2 PATISSIER	281	306	352	296
		2CAP2 PATISSIER	229	247	238	305
		2CAP2 CHOCOLATIER CONFISEUR		3		
		1BP1 CHARCUTIER TRAITEUR		1	1	
		1BP2 BOUCHER	20	23	21	19
		2BP2 BOUCHER	20	11	18	20
		1BP2 BOULANGER	47	45	35	43
		2BP2 BOULANGER	27	41	36	32
		1BP2 CHARCUTIER TRAITEUR	13	12	5	5
		2BP2 CHARCUTIER TRAITEUR	9	10	12	5
		MC BOULANGERIE SPECIALISEE (MC5)	21	13	14	28
		MC EMPLOYE TRAITEUR	9	11	15	19
MC PATISSERIE BOULANGERE (MC5)	1	1	1	-		
MC PATISSERIE-GLACE.CHOCO.CONF	78	74	80	88		

### Les diplômes

Diplôme	Résultats Session 2011			Résultats Session 2012		
	Nombre de présents	Nombre d'admis	Taux de réussite	Nombre de présents	Nombre d'admis	Taux de réussite
CAP BOUCHER	147	118	80,3 %	138	102	73,9 %
CAP BOULANGER	253	198	78,3 %	280	236	84,3 %
CAP CHARCUTIER-TRAITEUR	55	49	89,1 %	59	53	89,8 %
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	59	56	94,9 %	60	54	90,0 %
CAP PATISSIER	409	342	83,6 %	424	381	89,9 %
BACPRO BOULANGER-PATISSIER				54	47	87,0 %
BP BOUCHER	14	9	64,3 %	23	19	82,6 %
BP BOULANGER	39	30	76,9 %	33	25	75,8 %
BP CHARCUTIER TRAITEUR	10	9	90,0 %	11	11	100,0 %
MC BOULANGERIE SPECIALISEE (MC5)	16	12	75,0 %	22	16	72,7 %
MC EMPLOYE TRAITEUR	48	44	91,7 %	40	39	97,5 %
MC PATISSERIE BOULANGERE (MC5)	1	-	0,0 %	1	-	0,0 %
MC PATISSERIE-GLACE.CHOCO.CONFIS.SP	75	67	89,3 %	75	63	84,0 %

### Les enseignants - Année scolaire 2012-2013

	PLP	ADJOINTS ET CHARGES ENS.	CERTIFIES ET ASSIMILES	CONTRACTUEL ENSEIGNANT	MAITRE AUXILIAIRE
BOULANGERIE	2	2		1	
CUISINE			9		1
PATISSERIE	6			1	3

Remarque : sont compris les enseignants des élèves sous statut scolaire dans les lycées et LP



**OFFRE DE FORMATION DES ENTRANTS EN 1ERE ANNEE DE 2009 A 2012 DANS L'ACADEMIE DE GRENOBLE**

Formation	Domaine	Numéro	Secteur	Statut élève	Etablissement	Commune	2009-2010				2010-2011				2011-2012				2012-2013			
							Effectifs	Capacité accueil	Taux remplissage	Taux demande	Effectifs	Capacité accueil	Taux remplissage	Taux demande	Effectifs	Capacité accueil	Taux remplissage	Taux demande	Effectifs	Capacité accueil	Taux remplissage	Taux demande
MC BOULANGERIE SPECIALISEE (MC5)	Production	0731252P	AntCFA	AP	ANT CFA MFR LE FONTANIL	SAINT-ALBAN-LEYSSE	8	15	0,53		8	15	0,53		4	12	0,33		8	12	0,67	
	Production	0261036K	CFA	AP	CFA LUCIEN RAVIT	LIVRON-SUR-DROME	6	24	0,25			24			5	24	0,21		8	24	0,33	
	Production	0381861S	CFA	AP	CFA METIERS ET DES TECHNIQUES	GRENOBLE	4	15	0,27		9	15	0,60		3	15	0,20		12	15	0,80	
MC EMPLOYE TRAITEUR (MC5)	Production	0070876P	CFA	AP	CFA ARDECHE NORD	ANNONAY	2	12	0,17		2	12	0,17		2	12	0,17		2	12	0,17	
	Production	0382441X	CFA	AP	CFA METIERS ET DE L'ARTISANAT	BOURGOIN-JALLIEU		12			3	12	0,25		2	12	0,17		5	12	0,42	
	Production	0741158G	CFA	AP	CFA ASSOCIATION FORMATION PROFES	GROISY	6	13	0,46		9	13	0,69		10	13	0,77		12	13	0,92	
	Production	0261148G	PU	ST	LP LYC METIER HOTELIER DE L'HERMITAGE	TAIN-L'HERMITAGE	9	12	0,75		12	12	1,00		8	12	0,67		12	12	1,00	
	Production	0380035G	PU	ST	LPO LYC METIER LESDIGUIERES	GRENOBLE	12	12	1,00		12	12	1,00		12	12	1,00		12	12	1,00	
MC PATIS.GLACE.CHOC.CONFIS.SP. (MC5)	Production	0731252P	AntCFA	AP	ANT CFA MFR LE FONTANIL	SAINT-ALBAN-LEYSSE	20	21	0,95		18	21	0,86		18	21	0,86		16	21	0,76	
	Production	0070876P	CFA	AP	CFA ARDECHE NORD	ANNONAY					8	10	0,80		5	10	0,50		6	10	0,60	
	Production	0261036K	CFA	AP	CFA LUCIEN RAVIT	LIVRON-SUR-DROME	21	13	1,62		14	13	1,08		18	14	1,29		18	14	1,29	
	Production	0381861S	CFA	AP	CFA METIERS ET DES TECHNIQUES	GRENOBLE	23	20	1,15		24	20	1,20		24	20	1,20		28	20	1,40	
	Production	0382441X	CFA	AP	CFA METIERS ET DE L'ARTISANAT	BOURGOIN-JALLIEU	16	20	0,80		15	20	0,75		14	20	0,70		20	20	1,00	
MC PATISSERIE BOULANGERE (MC5)	Production	0070876P	CFA	AP	CFA ARDECHE NORD	ANNONAY	1	12	0,08		1	12	0,08		1	12	0,08			12		
	Production	0381861S	CFA	AP	CFA METIERS ET DES TECHNIQUES	GRENOBLE		12				12				12				12		