

Le baccalauréat professionnel : état des lieux avant la réforme

Fiche descriptive 5

7^e CPC - Alimentation

Céline Floriani

Jean-Louis Kirsch

Françoise Kogut-Kubiak

Michèle Ménabréaz

Josiane Paddeu

**Avec la collaboration de Christèle Gauthier
et Nathalie Quintero**

Céreq,
10, place de la Joliette, BP 21321
13567 Marseille cedex 02.

Septembre 2009

AVERTISSEMENT

Ce document constitue une des fiches - types, établies par Commission Professionnelle Consultative, dans le cadre d'une étude globale portant sur un état des lieux du baccalauréat professionnel avant la réforme de 2008.

L'analyse transversale est consultable à l'adresse suivante : <http://www.cereq.fr/pdf/Net-Doc-57.pdf>

Cette fiche est constituée selon le plan suivant :

- **La CPC depuis 1983**

Les CPC ayant été réorganisées en 1983, il a paru intéressant de partir de cette date, antérieure de deux ans à la date de création des Bac pro, pour mieux saisir le contexte dans lequel ces nouveaux diplômés ont émergé, d'en mesurer l'impact et de constituer ainsi un historique de la CPC.

Sur le premier graphique, (la CPC et ses Bac pro) une échelle chronologique permet de repérer la date de création de chaque Bac pro et dans le même temps les changements d'intitulé qu'a connu la CPC.

A l'appui d'extraits des comptes rendus de CPC, sont ensuite présentés les domaines d'activités couverts et leurs évolutions significatives.

- **Structuration de l'offre de certification et de formation**

L'organisation des CPC renvoie soit à un secteur professionnel particulier comme celui de l'alimentation (7^{ème} CPC) ou celui des transports (11^{ème} CPC) ; soit à différents domaines professionnels correspondant parfois à des sous-commissions. C'est le cas notamment de la Métallurgie (3^{ème} CPC) et de la Chimie (6^{ème} CPC) qui couvrent chacune quatre domaines distincts. Pour le Bâtiment et travaux publics (5^{ème} CPC) également, on peut distinguer les diplômes relevant du domaine du « gros œuvre » de celui du « second œuvre ».

La structuration des diplômes pour chaque fiche tient compte de ce découpage en domaines.

Le premier tableau présente l'offre de certification dans son évolution, sur la période 1986 à 2005. Il présente, par année, du BTS au CAP, le nombre de diplômés actifs gérés par la CPC.

Le second montre l'évolution par tranches de 5 années, des effectifs en formation (scolaires+apprentis). Il débute en 1986 de façon à contenir des données homogènes pour l'ensemble des diplômés.

Une représentation graphique illustre chacun de ces tableaux.

Il faut noter que les données de la base Reflet portent sur les effectifs d'élèves en dernière année de formation. Sont ainsi comptabilisés les élèves des établissements publics et privés en année terminale de formation, à la date de rentrée scolaire¹. Les données traitent exclusivement ici des effectifs des élèves formés en France métropolitaine.

Ces premières données statistiques font l'objet d'une synthèse dans laquelle est situé le Bac pro par rapport à l'ensemble des autres types de diplômés gérés par la CPC.

¹ « L'année de rentrée scolaire » (n) ne doit pas être confondue avec celle de « l'année scolaire » qui elle est désignée par deux années consécutives (n et n+1). L'année de rentrée scolaire est celle de la rentrée qui a lieu en septembre.

- **Les données statistiques relatives à chaque Bac pro**

La présentation adoptée s'appuie sur la généalogie des Bac pro. Les séries statistiques partent de l'année de création du premier Bac pro de la CPC et se poursuivent en tenant compte du (ou des) Bac pro qui l'a (ont) remplacé.

Ces séries statistiques présentent :

- *l'évolution des effectifs inscrits en dernière année de formation*

Ce tableau précise la répartition entre scolaires et apprentis et le nombre d'inscrits en formation à la date de rentrée scolaire, hors DOM-TOM. Pour chaque série, le taux de progression des effectifs (colonne taux d'évolution) a été calculé afin de favoriser un repérage rapide de la montée ou de la baisse des effectifs. La 5^{ème} année de mise en place du Bac pro est l'année de référence à partir de laquelle ce taux a été calculé, les quatre premières années étant considérées comme une période de mise en place ;

- *l'évolution des effectifs de candidats à l'examen répartis par régime d'inscription*

Ce tableau met en évidence le pourcentage de réussite à l'examen en distinguant les voies de formation (scolaires, apprentis, formation continue et autres-candidats libres ou inscrits au CNED).

Contrairement au tableau sur les effectifs en formation, l'année de référence utilisée est celle de l'année de la session d'examen du baccalauréat. Pour l'année scolaire 2006-2007, par exemple, la session d'examen est en juin 2007. Lorsque l'on souhaite comparer les effectifs des candidats inscrits aux examens avec ceux des inscrits en formation, il faut donc se référer pour les premiers à l'année (n) et à l'année (n-1) pour les seconds.

S'ajoute à ces données, une comparaison des effectifs de chaque Bac pro par académie sous forme cartographique à dates fixes, 2001 et 2006. La répartition (en %) des Bac pro actifs à ces dates permet de visualiser rapidement la concentration ou la diffusion des formations sur le territoire ;

- *l'origine des élèves inscrits en première année du Bac pro en 2007.* La base centrale de pilotage (BCP) permet de connaître pour une année n (ici la première année du Bac pro), le diplôme suivi par un élève à l'année n-1. Pour un diplôme donné (BEP ou CAP en général), nous avons donc indiqué le taux de provenance de ce diplôme. Ce taux permet d'analyser les viviers d'alimentation des Bac pro (la date de référence est ici 2007) et de les comparer aux conditions d'accès au cycle d'étude définis par les textes réglementaires successifs ;

- *la poursuite d'études.* Cette donnée est disponible pour les élèves inscrits sous statut scolaire (les apprentis ne sont donc pas pris en compte). La BCP permet de connaître pour chaque élève scolarisé en année n (l'année n étant ici l'année terminale du Bac pro), le diplôme poursuivi à l'année n+1 (2007). Outre l'absence des apprentis, cette donnée présente des limites dans la mesure où elle porte essentiellement sur les taux de poursuite d'études vers des diplômes préparés par l'enseignement secondaire. Néanmoins, c'est la seule actuellement utilisable pour évaluer la poursuite d'études de l'ensemble des Bac pro.

Une synthèse récapitule les principales caractéristiques de chaque Bac pro.

- **Les annexes**

Chaque fiche comporte deux annexes :

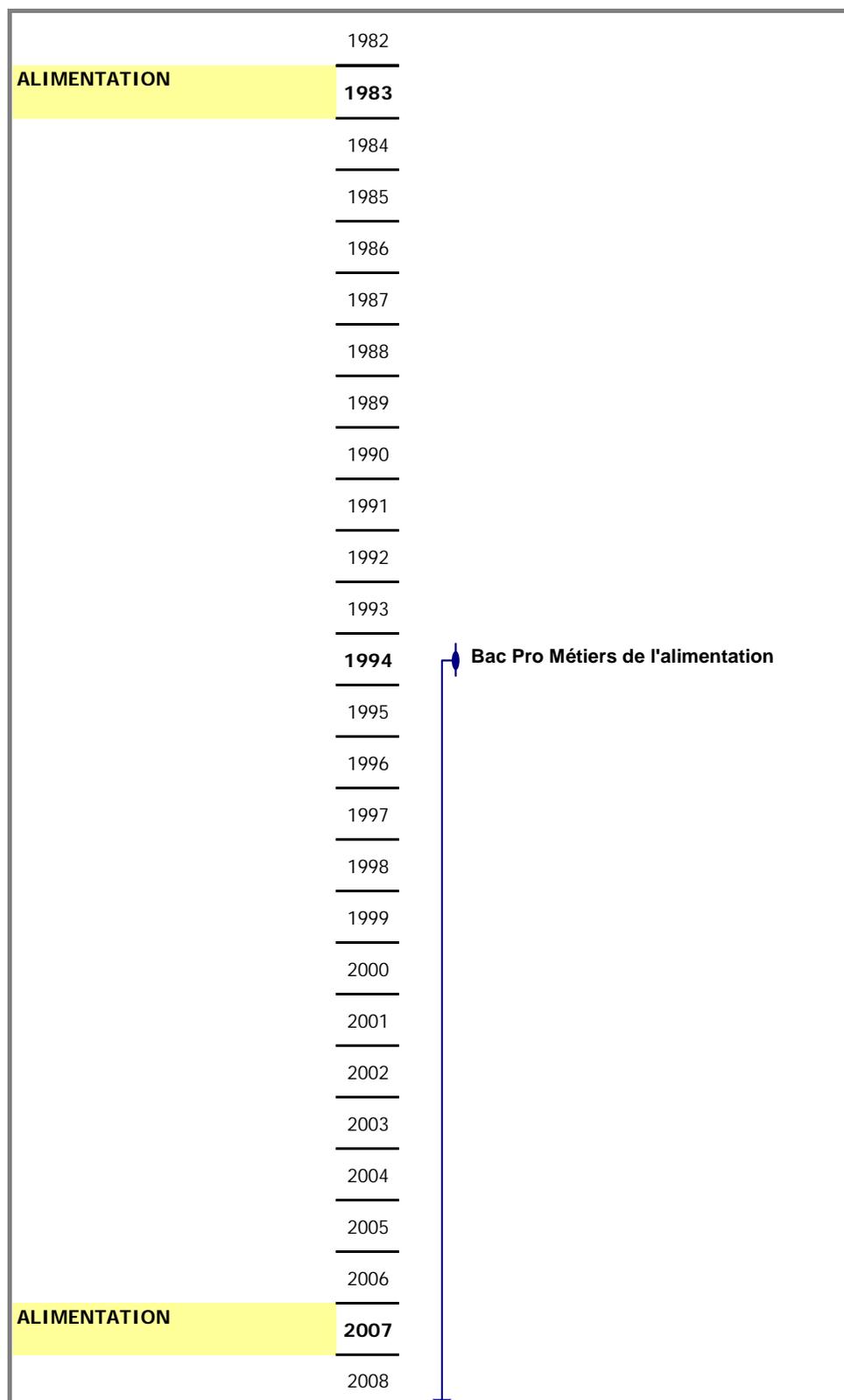
- le récapitulatif des extraits de comptes-rendus des séances de CPC ;
- les généalogies graphiques des diplômes de niveaux IV et V. Ces généalogies ont été établies en fonction des domaines professionnels définis par l'organisation des CPC en 2005. Elles permettent de suivre l'évolution de l'ensemble des diplômes depuis la fin des années 50.

SOMMAIRE

1. LA CPC DEPUIS 1983	5
1.1. La CPC et ses Bac pro	5
1.2. Le champ de la CPC	6
2. STRUCTURATION DE L’OFFRE DE CERTIFICATION ET DE FORMATION	7
2.1. Offre de certification	7
2.2. Évolution des effectifs en dernière année de formation de l’ensemble des diplômés de la CPC	8
2.3. Synthèse	8
3. DONNÉES STATISTIQUES DES BAC PRO	10
3.1. Bac pro Métiers de l’alimentation (1994-...)	10
3.1.1. Évolution des effectifs en dernière année de formation	10
3.1.2. Évolution des effectifs de candidats à l’examen par régime d’inscription.....	10
3.1.3. Répartition des effectifs en formation par académie.....	11
3.1.4. Origine scolaire	12
3.1.5. Poursuite d’études	13
3.1.6. Synthèse	13
ANNEXE A - EXTRAITS DES COMPTES RENDUS DE LA CPC - RÉCAPITULATIF	14
ANNEXE B - GÉNÉALOGIE	18

1. LA CPC DEPUIS 1983

1.1. La CPC et ses Bac pro



1.2. Le champ de la CPC

La septième commission professionnelle consultative a été reconduite sous la même appellation.

L'espace couvert par cette CPC en juxte plusieurs autres (13/06/88, 24/11/05) :

- en dehors du ministère de l'Éducation nationale, celui du ministère de l'Agriculture, dont le BT Industries des céréales et le BTS Industries céréalières constituent des traces, ainsi que le Ministère du Commerce et de l'Artisanat et les structures de formation des Chambres des Métiers, compte tenu de la taille de la grande majorité des unités de production concernées (06/06/02) ;
- au sein du Ministère de l'Éducation nationale, la 17^{ème} CPC (Hôtellerie tourisme, loisirs) qui couvre la restauration – avec la question récurrente du positionnement des traiteurs- et la 15^{ème}, Techniques de commercialisation.

En termes d'organisation interne, la CPC a mis en place une sous-commission Études générales (21/06/84), dont le rôle n'est pas explicite à travers la lecture des comptes rendus.

Il semble que cette Commission se soit centrée sur la dimension artisanale de la production alimentaire, les qualifications nécessaires à la production industrielle étant prises en charge par le ministère de l'Agriculture et la CPC Chimie (Bac pro Bio-industries de transformation).

21/06/84

- La CPC dispose d'une sous-commission Études générales.

13/06/88

- Le représentant de l'IGEN souhaiterait que la commission Études générales envisage l'adaptation au secteur de l'alimentation des diplômés, type BT et BTS de la 17^{ème} CPC, Hôtellerie-Tourisme-Loisirs ou de la 15^{ème}, Techniques de commercialisation.

26/09/89

- Proposition de création d'un BEP Alimentation. « Une large discussion s'engage avec les représentants du Ministère du Commerce et de l'Artisanat et des Chambres des métiers sur la qualification des maîtres d'apprentissage et le projet de création d'un Bac pro Alimentation ».

17/05/90

- Création d'un Bac pro Alimentation. A envisager par rapport au Bac pro Restauration et au Bac pro Commerce et Services.

08/12/03

- Un nouvel IGEN insiste sur les liens avec la 17^{ème} CPC.

24/11/05

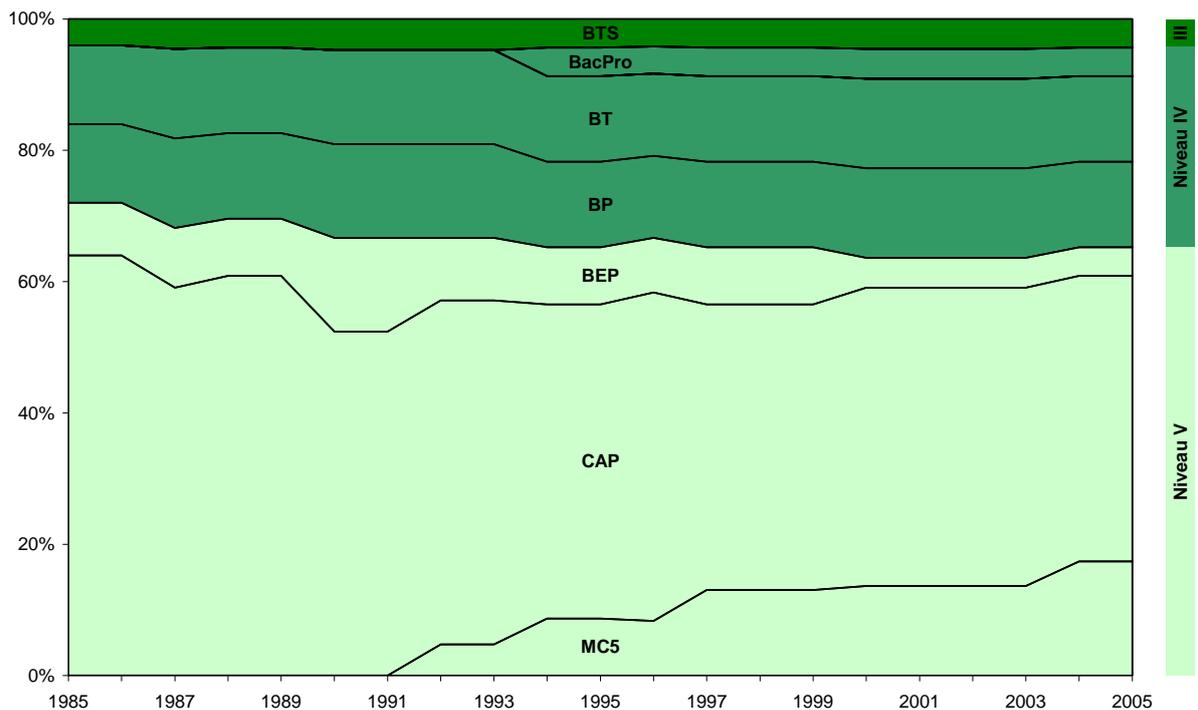
- Rénovation de la filière BEP Alimentation/Bac pro Métiers de l'alimentation. Orientation vers un Bac pro « Technicien de vente dans les métiers de l'alimentation ». Regarder les diplômés de niveau IV dans la 15^{ème} CPC, au ministère de l'Agriculture, dans les Chambre des Métiers...

2. STRUCTURATION DE L'OFFRE DE CERTIFICATION ET DE FORMATION

2.1. Offre de certification

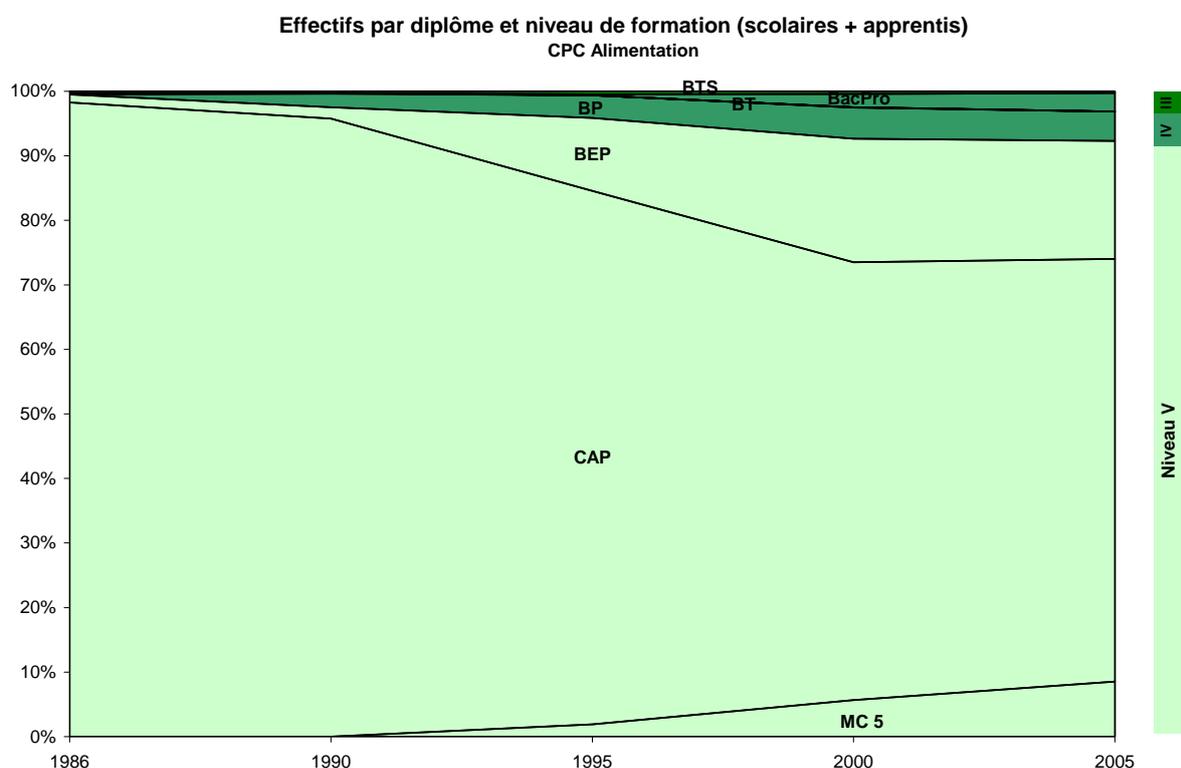
ANNEE	BTS	Bac Pro	BP	BT	BEP	CAP	MC5
1986	1		3	3	2	16	
1987	1		3	3	2	13	
1988	1		3	3	2	14	
1989	1		3	3	2	14	
1990	1		3	3	3	11	
1991	1		3	3	3	11	
1992	1		3	3	2	11	1
1993	1		3	3	2	11	1
1994	1	1	3	3	2	11	2
1995	1	1	3	3	2	11	2
1996	1	1	3	3	2	12	2
1997	1	1	3	3	2	10	3
1998	1	1	3	3	2	10	3
1999	1	1	3	3	2	10	3
2000	1	1	3	3	1	10	3
2001	1	1	3	3	1	10	3
2002	1	1	3	3	1	10	3
2003	1	1	3	3	1	10	3
2004	1	1	3	3	1	10	4
2005	1	1	3	3	1	10	4

Répartition du nombre de spécialités par diplôme et niveau de formation
CPC Alimentation



2.2. Évolution des effectifs en dernière année de formation de l'ensemble des diplômes de la CPC

NIVEAU	DIPLOMES	1986	%	1990	%	1995	%	2000	%	2005	%
III	BTS	57	0,3	51	0,3	77	0,5	78	0,4	44	0,3
Total III		57	0,3	51	0,3	77	0,5	78	0,4	44	0,3
IV	Bac Pro					29	0,2	367	2,0	465	2,9
IV	BP			411	2,1	588	3,5	870	4,8	742	4,6
IV	BT	40	0,2	24	0,1			14	0,1		
Total IV		40	0,2	435	2,2	617	3,7	1251	6,9	1207	7,4
V	BEP	229	1,2	351	1,8	1891	11,3	3456	19,1	2969	18,3
V	CAP	18581	98,3	18910	95,8	13848	82,7	12250	67,9	10636	65,5
V	MC					318	1,9	1018	5,6	1385	8,5
Total V		18810	99,5	19261	97,5	16057	95,9	16724	92,6	14990	92,3
Total		18907	100,0	19747	100,0	16751	100,0	18053	100,0	16241	100,0



2.3. Synthèse

Le Bac pro a mis longtemps à être adopté, entre le groupe de réflexion mis en place (04/03/86) et l'adoption du projet de Bac pro Métiers de l'alimentation par la CPC (08/06/94). Le modèle dominant dans la CPC est celui du BP par métier et le principe de transversalité du Bac pro soulève des réticences. Les membres de la CPC donnent l'impression de vouloir faire rentrer le Bac pro dans le moule du BP. De son côté, le secrétariat des CPC semble hésiter entre des recherches de proximité avec d'autres secteurs et des tentatives de dépassement de la logique métier.

L'offre de certification fait apparaître la prépondérance des diplômes de niveau V sur la période, avec un nombre important de CAP et un accroissement des mentions complémentaires. Les Brevets de Techniciens se maintiennent jusqu'en 2005, et les Brevets professionnels restent stables.

En termes d'effectifs de formés en année terminale, les élèves de CAP en constituent à eux seuls les deux tiers et la part de ceux de BEP semble stabilisée depuis 2000 à environ 20 %. Si l'on ajoute les mentions complémentaires, ce sont plus de 90 % des effectifs de dernière année qui suivent des formations de niveau V. La part du niveau III reste stable autour de 0,5 % par an et la part du niveau IV est modeste, mais croissante : de 2,2 % en 1990 à 7,4 % en 2005. Par rapport à l'ensemble, les Bac pro représentent 2 % en 2000 et 2,9 % en 2005 (13,5 % et 14,8 % aux mêmes dates pour l'offre de certification de l'ensemble de la production).

La CPC a donc organisé la coexistence de deux filières, l'une CAP-MC-BP, dominante et reposant sur la tradition professionnelle identitaire, l'autre BEP-Bac pro, discrète mais implantée.

3. DONNÉES STATISTIQUES DES BAC PRO

3.1. Bac pro Métiers de l'alimentation (1994-...)

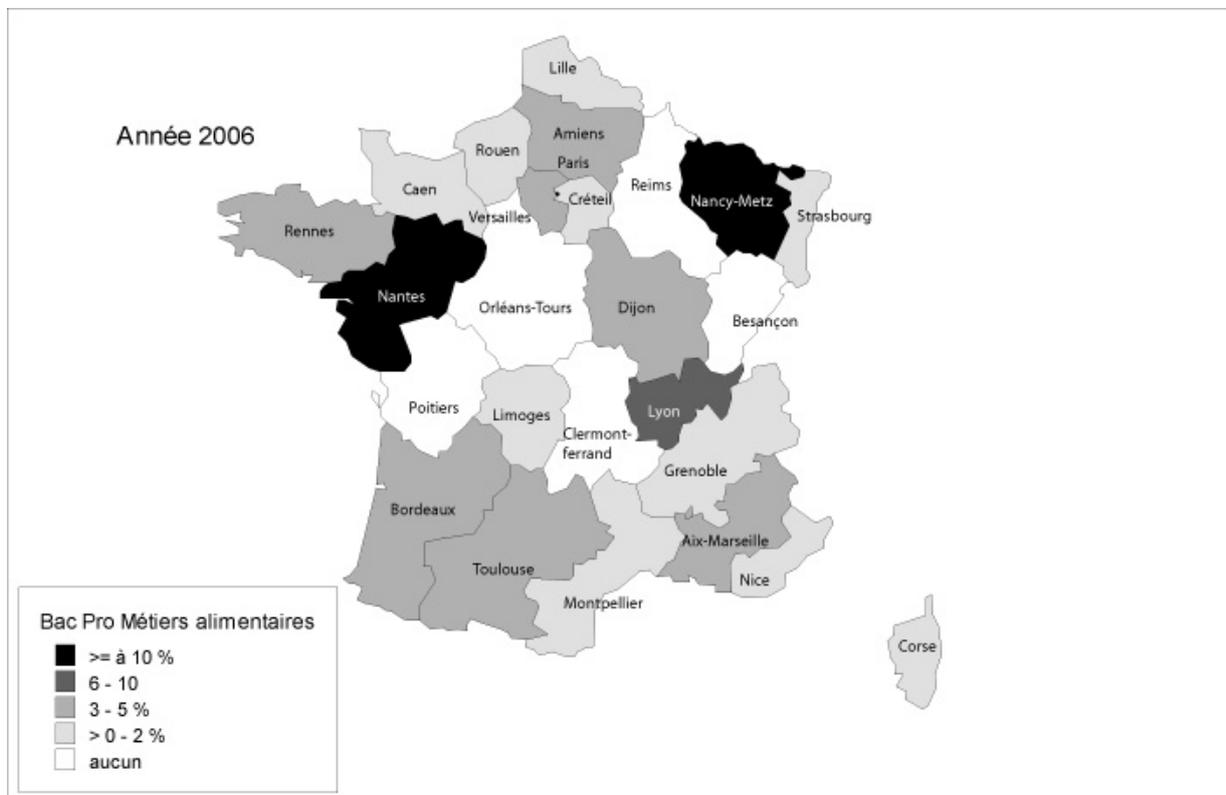
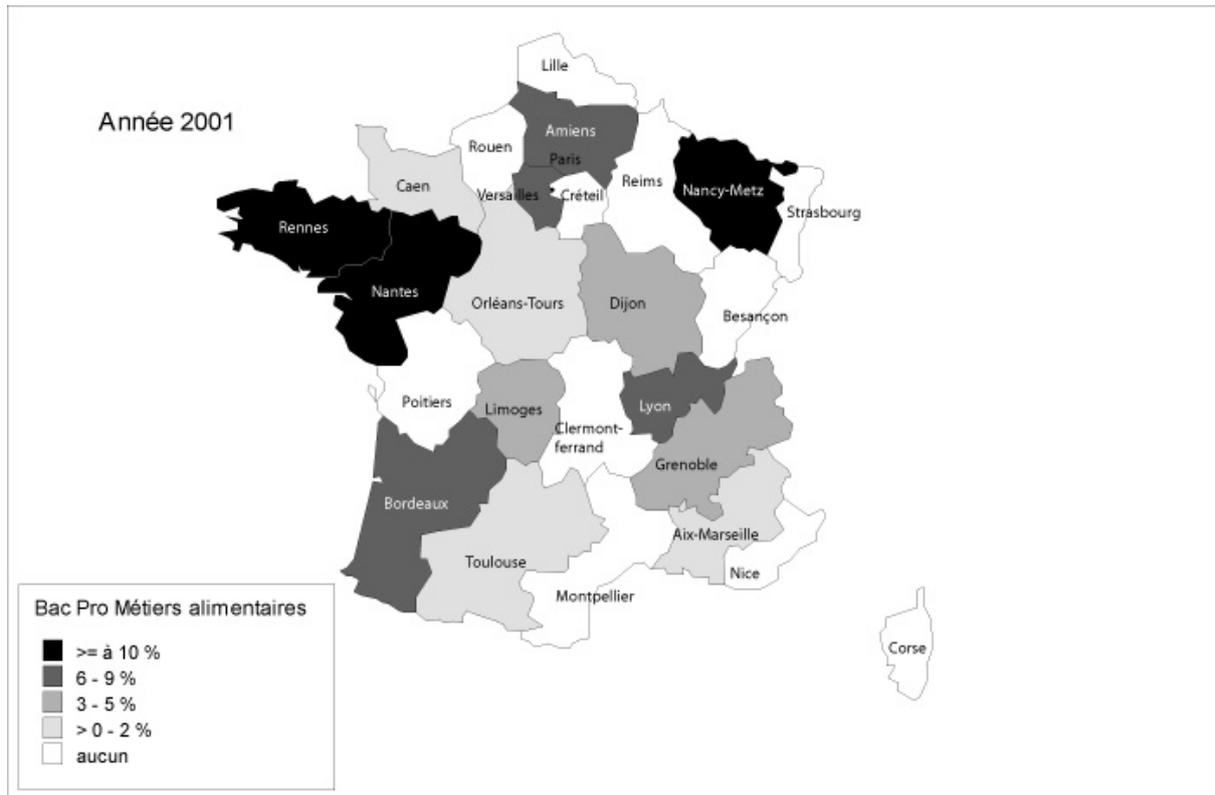
3.1.1. Évolution des effectifs en dernière année de formation

Année	Apprentis	%	Scolaires	%	Total	Taux d'évolution
1995	29	100			29	
1996	67	73	25	27	92	
1997	90	47	103	53	193	
1998	133	43	176	57	309	
1999	123	37	206	63	329	100
2000	137	37	230	63	367	112
2001	128	33	257	67	385	117
2002	129	32	275	68	404	123
2003	146	33	291	67	437	133
2004	104	24	325	76	429	130
2005	123	27	342	74	465	141
2006	126	27	339	73	465	141
2007	101	21	372	79	473	144

3.1.2. Évolution des effectifs de candidats à l'examen par régime d'inscription

Session	Total			Scolaires		Apprentis		Formation continue		Autres	
	Présents	Admis	Taux%	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis
1996	34	30	88			28	25	6	5		
1997	104	79	75	25	24	70	49	8	6	1	
1998	210	140	66	98	71	84	53	22	12	6	4
1999	318	261	82	172	159	113	77	19	15	14	10
2000	326	231	70	201	157	98	61	19	9	8	4
2001	398	294	73	239	195	112	76	25	13	22	10
2002	411	311	75	254	206	122	84	17	11	18	10
2003	414	313	75	267	216	117	81	14	9	16	7
2004	435	356	81	273	243	138	97	5	4	19	12
2005	701	572	81	523	436	149	116	7	3	22	17
2006	762	587	77	590	466	158	116			14	5
2007	463	373	80	329	266	123	100			11	7

3.1.3. Répartition des effectifs en formation par académie



3.1.4. Origine scolaire

79,9 % des 1^{ères} années du Bac pro Métiers de l'alimentation proviennent de la terminale du BEP Alimentation.

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

Arrêté du 15 décembre 1994 portant création du Bac pro section Métiers de l'alimentation, et fixant les modalités de préparation et de délivrance de ce Bac pro.

Art. 3. - L'accès en première année du cycle d'études conduisant au Bac pro., section Métiers de l'alimentation, est ouvert en priorité aux élèves titulaires du diplôme suivant:

B.E.P. Alimentation.

Peuvent également être admis:

a) Des élèves titulaires d'un des diplômes suivants:

B.E.P. Hôtellerie restauration;

B.E.P.A. option Transformation;

C.A.P. Boulanger;

C.A.P. Charcutier, préparation traiteur;

C.A.P. Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur;

C.A.P. Glacier, fabricant;

C.A.P. Chocolatier, confiseur;

C.A.P. Poissonnier;

C.A.P. Préparateur en produits carnés,

préparés après la classe de troisième.

Peuvent éventuellement être admis les élèves titulaires d'une des mentions complémentaires des métiers de l'alimentation.

b) Des candidats ayant interrompu leurs études et désirant reprendre leur formation s'ils justifient de trois années d'activités professionnelles.

Arrêté du 3 septembre 1997

Art. 3. - L'accès en première année du cycle d'études conduisant au baccalauréat professionnel, spécialité Métiers de l'alimentation, est ouvert :

a) Aux candidats titulaires d'un brevet d'études professionnelles ou d'un brevet d'études professionnelles agricoles, d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un certificat d'aptitude professionnelle agricole, relevant d'un secteur professionnel en rapport avec la finalité de ce baccalauréat professionnel, et plus particulièrement aux candidats titulaires d'un des diplômes suivants :

- BEP Alimentation ;

- BEP Hôtellerie ;

- BEPA, option Transformation ;

- CAP Boulanger ;

- CAP Charcutier, préparation traiteur ;

- CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur ;

- CAP Glacier, fabricant ;

- CAP Chocolatier, confiseur ;

- CAP Poissonnier ;

- CAP Préparateur en produits carnés.

b) Sur décision du recteur, après avis de l'équipe pédagogique, peuvent également être admis les élèves :

- titulaires d'un BEP ou d'un CAP autres que ceux visés au a ci-dessus ;

- ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de première ;

- titulaires d'un diplôme ou titre homologué ou classé au niveau V ;

- ayant interrompu leurs études et souhaitant reprendre leur formation s'ils justifient de deux années d'activité professionnelle ;

- ayant accompli une formation à l'étranger.

Les candidats visés au b font l'objet d'une décision de positionnement qui fixe la durée de leur formation.

3.1.5.Poursuite d'études

La BCP enregistre 38 personnes inscrites en formation (sous statut scolaire) en 2007 qui ont suivis l'année précédente le Bac pro Métiers de l'alimentation. Parmi ces personnes, 11 redoublent la terminale du Bac pro soit 3,2 % des scolaires inscrits en 2006. Le nombre de poursuivants (BCP) est donc de 27 soit 10,1 % des candidats potentiels (admis scolaire 2007). 5 (18,5 %) de ces poursuivants vont en CAP Chocolatier confiseur, 5 (18,5 %) en CAP Pâtissier glacier chocolatier, 4 (14,8 %) en MC (V) Cuisinier desserts en restaurant.

3.1.6.Synthèse

La décision de mettre en place un Bac pro a été très longue à prendre. Le secteur est très attaché à une tradition métier qu'il trouve dans la filière CAP-BP et la proposition de transversalité du Bac pro est en contradiction avec ce type de représentation.

Les propositions de transformation faites en 2008 s'inscrivent dans la dynamique de segmentation progressive constatée pour plusieurs Bac pro, avec un projet de 3 Bac pro en fonction des produits traités : Poissonnier-écailler-traiteur, Boucher-charcutier-traiteur, Boulanger-pâtissier-produits-traiteur.

Les effectifs concernés (élèves de terminale) passent de 300 à plus de 450 entre 1998 et 2005, et la part des apprentis tend à décroître, tout en restant élevée : de 73 % à 26,5 % (ensemble des Bacs pros du secteur production : 16,8 % à 21,9 %). La part des admis au titre de la formation continue est faible (moins de 1 % en 2005) et semble aller en décroissant depuis 2001 (6 % des candidats).

80 % des élèves de première année de ce Bac pro provenaient en 2005 du BEP Alimentation. 10 % des admis au Bac pro en 2007 (par rapport à 24,4 %) pour l'ensemble des Bac pro) poursuivent immédiatement des études sous statut scolaire, dans des spécialités de l'alimentation : CAP Chocolatier confiseur, CAP Pâtissier, glacier, chocolatier et MC niveau V Cuisinier en desserts de restaurant.

En termes d'implantation régionale, on constate que plus de 10 % des effectifs en formation sont dans les académies de Nantes et de Nancy-Metz en 2001 et 2006.

ANNEXE A - EXTRAITS DES COMPTES RENDUS DE LA CPC - RÉCAPITULATIF

21/06/84

- Analyse d'activité et règlement du programme d'examen du BP Boucher.
- Analyse d'activité relative à la création d'un BP de Pâtissier-confiseur-chocolatier-glacier.
- La CPC dispose d'une sous-commission Études générales.

13/03/85

- Modification des formations professionnelles sanctionnées par le BT et le BTS des industries céréalières.

04/03/86

- Perspectives d'évolution du niveau IV de formation dans le champ de compétence de la CPC., un groupe de travail Bac pro est constitué.
- Réglementation des BP.

13/06/88

- Le représentant de l'IGEN évoque le problème de l'enseignement technique long. Il souhaiterait que la commission Études générales envisage l'adaptation au secteur de l'alimentation des diplômés, type BT et BTS de la 17^{ème} CPC, Hôtellerie-Tourisme-Loisirs ou de la 15^{ème}, Techniques de commercialisation.
- Demande d'actualisation du BP Charcutier.

26/09/89

- Proposition de création d'un BEP Alimentation. « Une large discussion s'engage avec les représentants du Ministère du Commerce et de l'Artisanat et des Chambres des métiers sur la qualification des maîtres d'apprentissage et le projet de création d'un Bac pro Alimentation ».
- Information sur les orientations des diplômés professionnels de niveau IV : « progressivement, tous les secteurs d'emplois devront être couverts par un Bac pro, à côté duquel subsisteront les BP acquis par la voie de la formation continue ».

17/05/90

- Le représentant de la CGC et celui de la CFTC s'abstiendront lors du vote concernant la création de nouveaux diplômés tant que la reconnaissance des anciens (BP) ne sera pas établie. Parallèlement, des accords sont passés pour trouver des équivalences entre BP et BM.
- Examen de rénovation du BP Charcutier.
- Création d'un Bac pro Alimentation. A envisager par rapport au Bac pro Restauration et au Bac pro Commerce et Services.

24/09/91

- Création d'une mention complémentaire Boulangerie spécialisée, correspondant à la 1^{ère} année de BP.
- Examen de la demande de création d'un BP de Glacier.
- Souhait d'une réflexion sur un Bac pro Alimentation (Confédération générale de l'alimentation de détail – CGAD). Un travail sera mené avec la profession.

24/06/92

- Actualisation du BP Boulanger, avec souci de positionnement par rapport au BM.
- Bac pro : mise en place d'un groupe de réflexion à l'automne.

08/06/94

- Présentation du Bac pro des Métiers de l'alimentation, qui a concilié « les spécificités professionnelles que chacun voulait conserver et la transversalité nécessaire à ce diplôme afin d'en faire un vrai Bac pro ». Adopté.
- Opportunité de création d'un BP Pâtissier.
- Demande de création d'un module d'approfondissement Exploitation d'un commerce de luxe (Charcutier et Pâtissier) au Bac pro Commerce : cela relève de la 15^{ème}.

30/06/95

- Le Secrétaire général des CPC signale qu'en production, il y a souvent une mention complémentaire qui s'inscrit dans une filière CAP-MC-BP. Mais il n'est pas d'accord avec la filière CAP-MC-Bac pro et encourage l'acquisition du BEP en un an.

06/05/96

- Nouvelle réglementation des BP.
- Point sur l'actualisation du BP Charcutier traiteur.
- Réflexions sur la rénovation du BP Boucher.
- Réflexion avec la 15^{ème} CPC sur le Bac pro Commerce, peu adapté aux entreprises artisanales.

24/03/97

- Examen du BP Boucher. Positionné par rapport au Bac pro mais sanctionnant une haute qualification dans le métier de boucher. Les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire ont été empruntés au Bac pro des Métiers de l'alimentation, ainsi que d'autres éléments.
- Découpage en unités du BP Boulanger, BP Boucher, BP Charcutier-traiteur, Bac pro Métiers de l'alimentation, BTS Industries céréalières.

31/03/98

- Examen du BP Charcutier-traiteur. Les titulaires de BP sont des ouvriers hautement qualifiés sur un métier de l'alimentation. Les titulaires de Bac pro ont une compétence élargie à plusieurs métiers et sont davantage encore des gestionnaires.

22/04/99

- Le Bac pro de l'alimentation a des flux encore confidentiels, mais se développe depuis sa création.
- Harmonisation des épreuves pratiques du Bac pro des métiers de l'alimentation et des BP du secteur de l'alimentation.

29/09/00

- Présentation de l'étude sur le BEP Alimentation et le Bac pro des Métiers de l'alimentation. Débat sur la création d'un diplôme de niveau IV Traiteur.

- Certains employeurs dénoncent la volonté de création d'une filière noble BEP/Bac pro au détriment de CAP/BP.

06/06/02

- Rénovation des diplômes de niveau V, avec l'optique de dissocier CAP et BEP. RAP du CAP Chocolatier-confiseur qui peut conduire au Bac pro ou au Brevet technique des métiers.

- B.T. Industries céréalières. Plus ou moins « clandestin ». Une réflexion avec les professionnels a été engagée pour la création d'un Bac pro assez large : transformation des céréales et des farines, pâtes... Actuellement, la seule formation existante est le Bac pro Bio-industries de transformation.

08/12/03

- Un nouvel IGEN insiste sur les liens avec la 17^{ème} CPC.

- Rénovation du BEP Alimentation, dans une perspective de dissociation du CAP et de filière de formation vers le Bac pro que ce soit en FI, en apprentissage, en FC ou par la VAE. Et aussi vers le BP et le Bac techno. La Secrétaire générale des CPC déclare que « la filiation vers le Bac Pro est débutante, mais pourrait monter en puissance ».

- Mention complémentaire de Traiteur-restaurateur, de niveau IV, présentée par la 17^{ème} CPC : vivier principal envisagé, le Bac pro Restauration : la connaissance de la production est importante, celle des activités de services aussi. Il faudra prévoir un module d'adaptation pour le Bac pro Alimentation.

31/01/05

- RAP du BEP Alimentation. Une filière d'enseignement professionnel (BEP==> Bac pro) et une de formation professionnelle (CAP==> BP).

- Rénovation du BP Boulanger.

- Avis positif à la suppression du BT Industries des céréales.

24/11/05

- Rénovation de la filière BEP Alimentation/Bac pro Métiers de l'alimentation. Orientation vers un Bac pro « Technicien de vente dans les métiers de l'alimentation ». Regarder les diplômes de niveau IV dans la 15^{ème} CPC, au ministère de l'Agriculture, dans les Chambre des Métiers... Certains souhaitent une reconnaissance des métiers : Boulangerie-pâtisserie, Boucherie-charcuterie, Poissonnerie-écailleur, Charcutier-traiteur...

04/12/06

- Rénovation de la filière BEP Alimentation/Bac pro Métiers de l'alimentation :

==> deux champs d'application définis pour le BEP, la boulangerie-pâtisserie et la boucherie-charcuterie ;

==> des transversalités dans les savoirs associés amèneront ce BEP à aller vers un spectre plus large de Bac pro ;

==> le secteur de la poissonnerie sera proposé aux détenteurs du CAP Poissonnier vers un Bac pro Poissonnier-écaillier-traiteur.

23/06/08

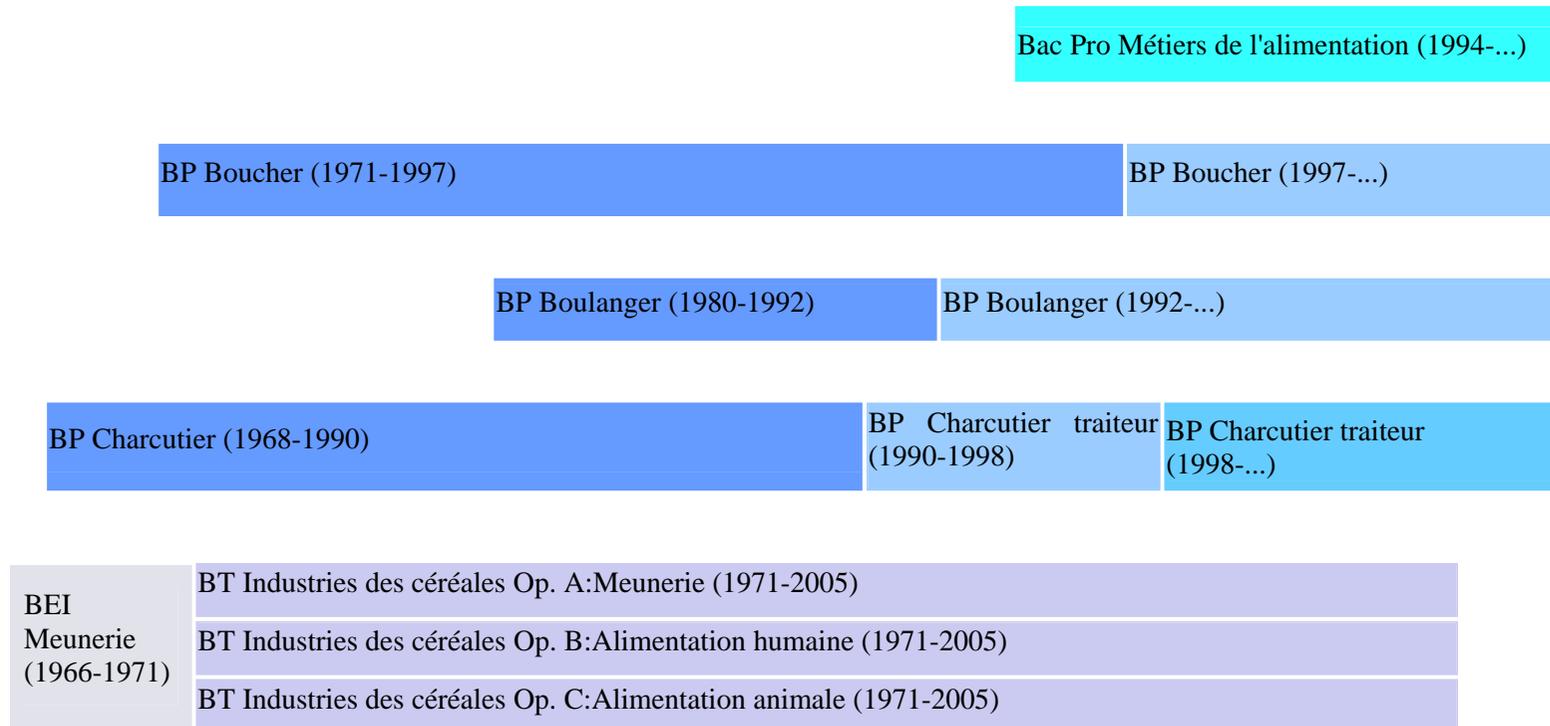
- Rénovation de la voie professionnelle et mise en œuvre du Bac pro en 3ans. Le Bac pro Métiers de l'alimentation devrait être rénové et donner naissance à 3 Bac pro : Poissonnier-écailler-traiteur, Métiers de la farine, Métiers de la viande. Un CAP spécifique représenterait la certification intermédiaire pour chacun d'eux.
- Présentation des travaux réalisés pour la rénovation du Bac pro Métiers de l'alimentation. Référentiels construits sur l'hypothèse de 3 Bac pro, Poissonnier-écailler-traiteur, Boucher, charcutier, traiteur, Boulanger-pâtissier-produits-traiteur.
- Demande de rénovation du BP Boulanger.

ANNEXE B - GÉNÉALOGIE

Évolution des diplômes de l'alimentation - Niveau IV

Années

60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07



Bac Pro : Baccalauréat Professionnel
 BEI : Brevet d'enseignement industriel
 BP: Brevet professionnel BT : Brevet de technicien
 Source : Céreq (Base Reflet)

Évolution des diplômes de l'alimentation – Niveau V

Années

60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07

MC Pâtisserie
Boulangerie
(2004-...)

MC Vendeur spécialisé en
alimentation (1997-...)

✘ *Diplôme co-géré avec la CPC Techniques de commercialisation*

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie,
confiserie spécialisées (1994-...)

MC Boulangerie spécialisée (1992-
2003)

MC Boulangerie
spécialisée (2003-
...)

BEP Alimentation (1990-...)

BEP Commercialisation et
magasinage de produits
alimentaires périssables
(1981-1991)

✘ BEP Distribution et
magasinage
(1991-2000)

✘ BEP Logistique et
commercialisation
(2000-...)

✘ *Diplômes gérés par la CPC Techniques de commercialisation*

✘ BEP Industrie et commerce des boissons
(1972-1999)

⌘ Diplôme géré par la CPC Techniques de commercialisation à partir de 1994

60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07

CAP Boucher Op. A : Bovins-ovins (1960-1982)	CAP Préparateur en produits carnés Op. A Boucher-bovins, ovins, porcins, caprins (1982-1990)	CAP Préparateur en produits carnés (1990-2005)	CAP Boucher (2005-..)
CAP Boucher Op. B : Equidés (1960-1982)	CAP Préparateur en produits carnés Op.B Boucher-équidés (1982-1990)		
CAP Tripier (1977-1982)	CAP Préparateur en produits carnés Op. C Tripier (1982-1990)		
	CAP Préparateur en produits carnés Op.D Volailles gibier (1982-1990)		

CAP Abattage et transformation des viandes au stade de gros Op. A : Bovins ovins (1977-1996)

CAP Abattage et transformation des viandes au stade de gros Op. B : Porcins (1977-1996)

CAP Charcutier (1961-1987)	CAP Charcutier Préparation Traiteur (1987-1999)	CAP Charcutier Traiteur (1999-...)
----------------------------	---	------------------------------------

CAP Salaison conservateur de viande (1983-2006)

CAP Commis vendeur en charcuterie (1966-1986)

60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07

CAP Commis épicier (1957-1986)

CAP Mareyage (1996-...)

⌘ *Diplôme co-géré avec la CPC Techniques de commercialisation*

CAP Commis poissonnier (1956-1986)

CAP Poissonnier (1988-2007)

CAP Poissonnier (2007...)

CAP Chocolatier confiseur (1981-2002)

CAP Chocolatier confiseur (2002-...)

CAP Glacier (1978-1992)

CAP Glacier fabricant (1992-...)

CAP Ouvrier brasseur malteur (1970-1987)

CAP Brasseur malteur (1987-2005)

...1955

CAP Pâtissier confiseur glacier (1955-1979)

CAP Pâtissier confiseur chocolatier glacier (1979-1993)

CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur (1997-2007)

CAP Pâtissier (2007-...)

...1950

CAP Boulanger (1950-1992)

CAP Boulanger (2002-...)

CAP Caviste (1968-1983)

BEP : Brevet d'études professionnelles - CAP : Certificat d'aptitude professionnelle

MC : Mention complémentaire

Source : Céreq, Base Reflet

ISSN : 1776-3177
Marseille, 2009.