

Vous êtes ici : [Accueil IMT S'orienter](#)

Métiers de bouche

Les métiers de bouche ont de l'appétit !

Chiffres clés

En 2020, le taux de réussite aux examens du secteur "Métiers de bouche et de la restauration" est de **90,74 %**.



Aujourd'hui, plus d'un million de salariés travaillent dans l'artisanat et le commerce alimentaire de proximité et les embauches continuent à fleurir.

Ce secteur offre de réelles opportunités et regroupe des métiers très variés, liés à la fabrication, à la transformation, à la commercialisation et au service de produits alimentaires traditionnels, appréciés quotidiennement ou occasionnellement par les consommateurs : boucher, boulanger, charcutier, traiteur, chocolatier-confiseur, pâtissier...

De la créativité, une bonne sensibilité culinaire, et surtout un bon sens commercial sont nécessaires à ces artisans créateurs de plaisir.

Tous ces métiers s'exportent bien, la réputation de la gastronomie française dépasse nos frontières et ces métiers sont donc appréciés et recherchés à l'étranger.

L'IMT forme chaque année plus de 350 apprentis dans la filière des métiers de bouche.

Formations

Boulangerie



- [BP Boulanger](#)
- [CAP Boulanger](#)
- [MC Boulangerie spÃ©cialisÃ©e](#)

Charcut - traiteur



- [CAP Charcutier traiteur](#)



Pâtissier



- [CAP Pâtissier](#)
- [MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées](#)

Boucherie



- [CAP Boucher](#)

Chocolatier-Confiseur



- [BTM Chocolatier-Confiseur](#)
- [CAP Chocolatier-Confiseur connexe en 1 an](#)

Modalités de formation

Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

- Vous avez de 16 à 29 ans (ou plus sous certaines conditions), vous pouvez conclure un contrat de travail alternant formation en entreprise et en centre de formation. Vous bénéficiez d'un statut salarié et d'une rémunération fixée en pourcentage du Smic ou minimum conventionnel.
- Après un positionnement, nous adaptons la durée de votre parcours de formation.

En formation continue

- Vous êtes à la recherche d'un diplôme ou de compétences spécifiques dans les métiers de bouche ?
- Nous pouvons proposer un plan de formation personnalisé. Nos formations sont accessibles aux salariés, particuliers et demandeurs d'emploi.

Informations complémentaires

En partenariat avec :

- les 200 entreprises qui accueillent nos jeunes.

- les organisations professionnelles et consulaires.



Contact : [Christophe Etaix](#)

