

Résultats aux examens pour la session 2015

Examens	Option	Nbre d'élèves inscrits	Nbre d'élèves présentés	Nbre d'élèves reçus	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Taux de réussite (%)	Variation 2014-2015					
					2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007						
CFG		11				75%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	Pas de sessions								
CAP	A (Cuisine)	9	8	8	100,0%	100,0%	91,7%	100,0%	81,8%	Pas de sessions				→					
	B (Restaurant)	11	8	7	87,50%	100,0%	77,8%	75,0%	66,7%					↘					
	Moyenne =			93,8%	100,0%	84,7%	87,5%	74,3%	↘										
BEP	A (Cuisine)	44	43	38	88,4%	94,9%	97,4%	79,5%	80,0%	95,6%	84,2%	94,5%	92,6%	↘					
	B (Restaurant)	22	22	20	90,9%	76,0%	95,5%	48,0%	93,1%	86,8%	77,1%	88,9%	92,6%	↗					
	Moyenne =			89,6%	85,4%	96,4%	63,8%	86,6%	91,2%	80,6%	91,7%	92,6%	↗						
Bac technologique		40	40	40	100,0%	94,2%	88,5%	87,3%	90,2%	90,7%	93,2%	88,7%	81,8%	↗					
Bac Professionnel	A (Cuisine)	41	38	38	100,0%	93,3%	83,1%	81,8%		100,0%	95,0%	94,4%	85,7%	↗					
	B (Restaurant)	23	21	17	81,0%									76,7%	95,7%	91,3%	64,7%	80,0%	
	Moyenne =			90,5%	93,3%									83,1%	79,3%	96,9%	97,8%	93,2%	79,6%
BTS Hôtellerie	Gestion et mercatique hôtelières	15	15	14	93,3%	100,0%	89,5%	84,0%	100,0%	100,0%	95,0%	92,3%	85,0%	↘					
	Art culinaire, art de la table et du service	23	23	21	91,3%	86,4%	94,7%	91,2%	64,0%	91,3%	90,9%	92,3%	75,0%	↗					
	Moyenne =			92,3%	93,2%	92,1%	87,6%	82,0%	95,7%	93,0%	92,3%	80,0%	↘						
BTS Resp Hébergmt	Responsable de l'hébergement Referentiel Européen	10	10	6	60,0%	91,7%	91,7%	76,9%	100,0%	91,7%	83,3%	100,0%	91,7%	↘					
BTS Tourisme	Vente et Production Touristiques	59	57	51	89,5%	94,5%	80,0%	76,0%	75,0%	45,0%	58,6%	55,6%	74,1%	↘					
	Animation et Gestion Touristique Locale						82,1%	100,0%	76,5%	85,7%	78,3%	93,8%	81,0%						
	Moyenne =						89,5%		81,1%	88,0%	75,8%	65,4%	68,4%		74,7%	77,5%			
Mentions complémentaires	Barman	10	10	8	80,0%	100,0%	80,0%	100,0%	91,7%	100,0%	66,7%	83,3%	90,9%	↘					
	Cuisinier Desserts Restaurant	13	11	10	90,9%	100,0%	92,3%	90,9%	85,7%	Pas de session			↘						
	Accueil Réception	10	9	8	88,9%	90,9%	91,7%	Pas de session			↘								
BTS Hôtellerie (CFA)	Gestion et mercatique hôtelières	6	6	6	100,0%	100,0%	69,2%	85,7%	84,6%	75,0%	92,3%	100,0%	66,7%	→					
	Art culinaire, art de la table et du service	18	16	14	87,5%	90,9%	87,5%	55,6%	75,0%	63,6%	66,7%	90,0%	77,8%	↘					
BTS Hôtellerie (CQ)	Gestion et mercatique hôtelières	Pas de session																	
	Art culinaire, art de la table et du service					100%		75%	0,0%	50,0%	80,0%	55,6%	85,7%						

APPRENTISSAGE