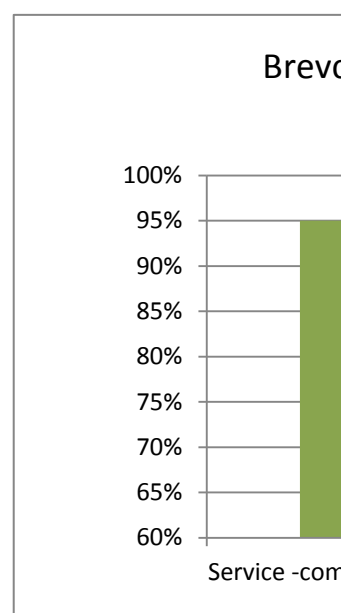
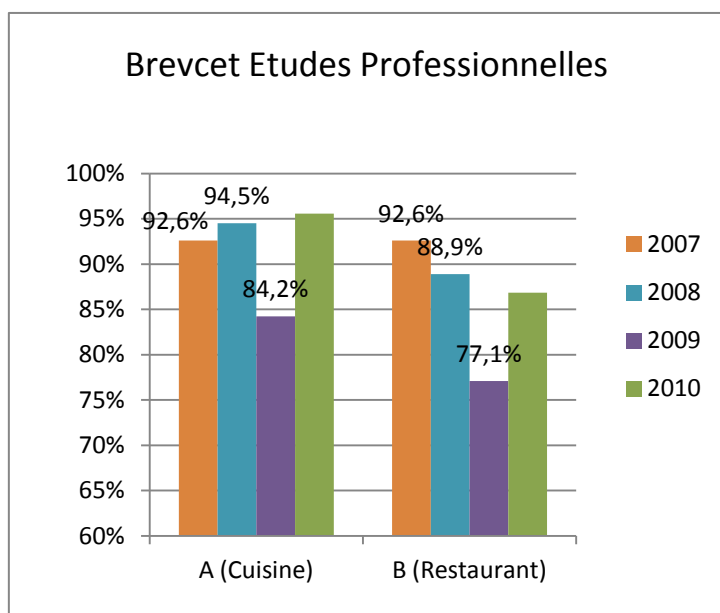


## Résultats aux examens pour la session 2016

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 (%)	Taux de réussite (%)	Variation 2015-2016
					2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	
<b>CFG</b>							75%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	Pas de sessions			
<b>CAP</b>	A (Cuisine)	10	10	10	100,0%	100,0%	100,0%	91,7%	100,0%	81,8%	Pas de sessions				→
	B (Restaurant)	10	9	7	77,8%	87,50%	100,0%	77,8%	75,0%	66,7%					↘
	Moyenne =				88,9%	93,8%	100,0%	84,7%	87,5%	74,3%					↘
<b>BEP</b>	A (Cuisine)	46	42	37	88,1%	88,4%	94,9%	97,4%	79,5%	80,0%	95,6%	84,2%	94,5%	92,6%	↘
	B (Restaurant)	24	22	18	81,8%	90,9%	76,0%	95,5%	48,0%	93,1%	86,8%	77,1%	88,9%	92,6%	↘
	Moyenne =				85,0%	89,6%	85,4%	96,4%	63,8%	86,6%	91,2%	80,6%	91,7%	92,6%	↘
<b>Bac technologique</b>		42	42	40	95,2%	100,0%	94,2%	88,5%	87,3%	90,2%	90,7%	93,2%	88,7%	81,8%	↘
<b>Bac Professionnel</b>	A (Cuisine)	41	39	36	92,3%	100,0%	93,3%	83,1%	81,8%		100,0%	95,0%	94,4%	85,7%	↘
	B (Restaurant)	22	21	18	85,7%	81,0%									76,7%
	Moyenne =				89,0%	90,5%	93,3%	83,1%	79,3%	96,9%	97,8%	93,2%	79,6%	82,9%	↘
<b>BTS Hôtellerie</b>	Gestion et mercatique hôtelières	22	22	17	77,3%	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	22	21	18	85,7%	91,3%	86,4%	94,7%	91,2%	64,0%	91,3%	90,9%	92,3%	75,0%	↘
	Moyenne =				81,5%	92,3%	93,2%	92,1%	87,6%	82,0%	95,7%	93,0%	92,3%	80,0%	↘
<b>BTS Resp Héberg</b>	Responsable de l'hébergement Referentiel Européen	10	10	10	100,0%	60,0%	91,7%	91,7%	76,9%	100,0%	91,7%	83,3%	100,0%	91,7%	↗
<b>BTS Tourisme</b>	Vente et Production Touristiques	52	51	47	92,2%	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 =							81,1%	88,0%	75,8%	65,4%	68,4%	74,7%	77,5%	
<b>Mentions complémentaires</b>	Barman	9	9	9	100,0%	80,0%	100,0%	80,0%	100,0%	91,7%	100,0%	66,7%	83,3%	90,9%	
	Cuisinier Desserts Restaurant	15	14	13	92,9%	90,9%	100,0%	92,3%	90,9%	85,7%	Pas de session				↗
	Accueil Réception	9	9	9	100,0%	88,9%	90,9%	91,7%	Pas de session				↗		
<b>BTS Hôtellerie (CFA)</b>	Gestion et mercatique hôtelières	8	8	8	100,0%	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	11	11	9	81,8%	87,5%	90,9%	87,5%	55,6%	75,0%	63,6%	66,7%	90,0%	77,8%	↘
<b>BTS Hôtellerie (CQ)</b>	Gestion et mercatique hôtelières	Pas de session													
	Art culinaire, art de la table et du service	2	2	2	100%		100%		75%	0,0%	50,0%	80,0%	55,6%	85,7%	

APPRENTISSAGE

BEP	A (Cuisine)		
	B (Restaurant)		
Bac technologique			
Bac Professionnel	Service -commercialisation		
	Organisation et production culinaire		
BTS Hôtellerie	Gestion et mercatique hôtelières	17	17
	Art culinaire, art de la table et du service	23	21
BTS Resp Héberg	Responsable de l'hébergement Referentiel Européen		
BTS Tourisme	Vente et Production Touristiques		
	Animation et Gestion Touristique Locale		
Mentions complémentaires	Barman		
	Cuisinier Desserts Restaurant		
BTS Hôtellerie (CFA)	Gestion et mercatique hôtelières	12	9
	Art culinaire, art de la table et du service	11	7
BTS Hôtellerie (CQ)	Gestion et mercatique hôtelières	3	0
	Art culinaire, art de la table et du service	4	2



	2010	2009	2008	2007
	95,6%	84,2%	94,5%	92,6%
	86,8%	77,1%	88,9%	92,6%
	90,7%	93,2%	88,7%	81,8%
	100,0%	95,0%	94,4%	85,7%
	95,7%	91,3%	64,7%	80,0%
	100,0%	95,0%	92,3%	85,0%
	91,3%	90,9%	92,3%	75,0%
	91,7%	83,3%	100,0%	91,7%
	45,0%	58,6%	55,6%	74,1%
	85,7%	78,3%	93,8%	81,0%
	100,0%	66,7%	83,3%	90,9%
Pas de session				
	75,0%	92,3%	100,0%	66,7%
	63,6%	66,7%	90,0%	77,8%
	0,0%			
	50,0%	80,0%	55,6%	85,7%

### Des Etudes Professionnelles

