

CLASSES	RESULTATS EN %	MENTIONS A.BIEN	MENTIONS BIEN	MENTIONS T.BIEN
Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR)	91,60%			
Mention Complémentaire Accueil Réception (MCAR)	75%			
CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif (ATMFC)	100%			
CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant	100%			
CAP Boulanger	100%			
CAP Cuisine	100%			
BAC PRO Cuisine	83,33%	7	3	1
BAC PRO Commercialisation et Service en Restaurant (CSR)	75,00%	3	1	1
BAC PRO Services de Proximité et Vie Locale (SPVL)	93,75%	2	6	
BAC PRO Accueil Relations Clients et Usagers (ARCU)	91,66%	2	2	6
BAC PRO Accompagnement Soins et Services à la Personne (ASSP)	100%	11	7	2
BAC PRO Boulanger Pâtissier	92,85%	8	9	1
DNB en 3ème PREPA PRO	88,88%	11	8	1
Certificat de Formation Générale (CFG)	100,00%			
APPRENTISSAGE => CAP Boulanger	75%			
APPRENTISSAGE => CAP Pâtissier	62%			
<b>TAUX DE REUSSITE GLOBAL</b>	<b>91,32%</b>	<b>44</b>	<b>36</b>	<b>12</b>