

Résultats aux examens CFA

	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010
Brevet de Technicien Supérieur - Hôtellerie Restauration														
Mercatique et gestion hôtelière (A)					77,80%	100,0%	100,0%	80,0%	100,00 %	87.50 %	42.85 %	91.00 %	87.50 %	83.33 %
Art culinaire, art de la table et du service (B)					72,70%	100,0%	100,0%	91,7%	72.70 %	92.85 %	100.00 %	81.80 %	100.00 %	75.00 %
BTS MHR Option A Management des unités de restauration	89%	91%	90,90%	66,70%										
BTS MHR Option B Management des unités de production culinaire	93%	87%	94,10%	72,70%										
BTS MHR Option C Management des unités d'hébergement.	88%	100%	100,00%	100,00%										
Total	90,6%	93,0%	93,8%	77,8%	75,0%	100,0%	100,0%	88,2%	84.20 %	90.90 %	79.00 %	86.40 %	95.25 %	80.00 %
Bac Professionnel														
Cuisine	96%	67%	64,7%	100,0%	83,3%	86,7%	87,5%	88,0%	90.30 %	91.65 %				
Commercialisation et service en restauration.	90%	100%	80,0%	100,0%	91,7%	77,8%	100,0%	77,8%	91.70 %	75.00 %				
Total	93,9%	77,0%	70,4%	100,0%	86,7%	83,3%	91,0%	85,3%	90.70 %	83.30 %	96.00 %	92.60 %	100.00 %	100.00 %
C A P														
Cuisine	100%	72%	77,3%	96,2%	71,4%	78,1%	87,2%	84,1%	86.00 %	77.35 %	79.00 %	59.60 %	78.05 %	80.00 %
Restaurant	89%	93%	68,4%	100,0%	90,0%	85,7%	82,1%	90,9%	90.30 %	72.00 %	85.00 %	73.30 %	93.30 %	78.25 %
Pâtissier	91%	83%	72,0%	88,5%	96,2%	85,0%	90,0%	100,0%	90.00 %	79.30 %	80.00 %	82.15 %	92.60 %	80.00 %
Chocolatier	64%	100%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	85,7%	75,0%	83.30 %	88.85 %	100.00 %	100.00 %	100.00 %	100.00 %
Total	91,3%	81,0%	75,8%	95,5%	85,2%	83,1%	86,2%	89,2%	87.70 %	77.15 %	82.60 %	73.10 %	86.80 %	80.75 %
TOTAL GENERAL	91,7%	83,3%	78,7%	97,7%	85,0%	83,7%	87,7%	88,9%	88,3%					

* = Certification intermédiaire à partir de la session 2014