

	Spécialité	Classe d'origine	Session 2024			Rappel sessions antérieures			
			Elèves présentés	Elèves reçus	Taux de réussite	2023	2022	2021	2020
BTS Management Hôtellerie Restauration	Restaurant	Option A	22	19	86,36%	94,74%	90,91%	100,00%	94,12%
	Cuisine	Option B	27	23	85,19%	86,21%	91,30%	91,18%	96,30%
	Hébergement	Option C	9	8	88,89%	100,00%	88,89%	95,24%	90,00%
	TOTAL	MHR	58	50	86,21%	91,80%	90,48%	94,29%	94,44%
Bac Technologique Hôtellerie	Tronc commun	STHR	38	36	94,74%	97,30%	100,00%	100,00%	95,92%
Bac Pro	Cuisine	TP	21	21	100,00%	95,45%	100,00%	100,00%	95,45%
	Service en restauration	TP	16	14	87,50%	93,75%	81,25%	92,86%	94,74%
	TOTAL	TP 1-2	37	35	94,59%	94,74%	91,18%	97,37%	95,12%
Mention Accueil Réception → CSAR	Accueil Réception	MCAR	2	2	100,00%	100,00%	100,00%	83,33%	100,00%
Mention cuisinier en dessert de restaurant → CSSDR	Pâtissier	MCCDR	11	11	100,00%	100,00%	100,00%	90,91%	100,00%
BTS Management Hôtellerie UFA	Restaurant	Option A	5	4	80,00%	100,00%	66,67%	83,33%	100
	Cuisine	Option B	14	12	85,71%	62,50%	100,00%	100,00%	///
Mention Traiteur → CSET	UFA	C.Q.	3	3	100,00%	50,00%	100,00%	100,00%	100,00%
Mention Sommelier → CSS	UFA	C.Q.	6	6	100,00%	75,00%	83,33%	80,00%	100,00%
C.A.P. Cuisinier	Cuisine	U.F.A.	10	7	70,00%	100,00%	75,00%	100,00%	92,86%
C.A.P. Employé de restaurant	Restaurant	U.F.A.	4	1	25,00%	///	83,33%	60,00%	100,00%
Bac Pro cuisine	Cuisine	U.F.A.	10	7	70,00%	85,71%	100,00%	75,00%	100,00%
Bac Pro service	Restaurant	U.F.A.	2	1	50,00%	75,00%	50,00%	75,00%	100,00%
<b>TOTAL</b>			<b>200</b>	<b>175</b>	<b>87,50%</b>	<b>91,40%</b>	<b>91,49%</b>	<b>93,55%</b>	<b>97,00%</b>