

	Spécialité	Classe d'origine	Session 2026			Rappel sessions antérieures			
			Elèves présentés	Elèves reçus	Taux de réussite	2024	2023	2022	2021
BTS Management Hôtellerie Restauration	Restaurant	Option A	12	12	100,00%	86,36%	94,74%	90,91%	100,00%
	Cuisine	Option B	22	22	100,00%	85,19%	86,21%	91,30%	91,18%
	Hébergement	Option C	11	11	100,00%	88,89%	100,00%	88,89%	95,24%
	TOTAL	MHR	45	45	100,00%	86,21%	91,80%	90,48%	94,29%
Bac Technologique Hôtellerie	Tronc commun	STHR	37	36	97,30%	94,74%	97,30%	100,00%	100,00%
Bac Pro	Cuisine	TP	25	22	88,00%	100,00%	95,45%	100,00%	100,00%
	Service en restauration	TP	13	11	84,62%	87,50%	93,75%	81,25%	92,86%
	TOTAL	TP 1-2	38	33	86,84%	94,59%	94,74%	91,18%	97,37%
Bac Pro	BCT		5	5	100,00%				
Mention Accueil Réception ➔ CSAR	Accueil Réception	MCAR	1	1	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	83,33%
Mention cuisinier en dessert de restaurant ➔ CSSDR	Pâtissier	MCCDR	10	8	80,00%	100,00%	100,00%	100,00%	90,91%
BTS Management Hôtellerie UFA	Restaurant	Option A	7	6	85,71%	80,00%	100,00%	66,67%	83,33%
	Cuisine	Option B	3	2	66,67%	85,71%	62,50%	100,00%	100,00%
Mention Traiteur ➔ CSET	UFA	C.Q.	4	4	100,00%	100,00%	50,00%	100,00%	100,00%
Mention Sommelier ➔ CSS	UFA	C.Q.	11	9	81,82%	100,00%	75,00%	83,33%	80,00%
C.A.P. Cuisinier	Cuisine	U.F.A.	12	11	91,67%	70,00%	100,00%	75,00%	100,00%
C.A.P. Employé de restaurant	Restaurant	U.F.A.	4	3	75,00%	25,00%	///	83,33%	60,00%
Bac Pro cuisine	Cuisine	U.F.A.	10	10	100,00%	70,00%	85,71%	100,00%	75,00%
Bac Pro service	Restaurant	U.F.A.	5	5	100,00%	50,00%	75,00%	50,00%	75,00%
TOTAL			187	173	92,51%	87,50%	91,40%	91,49%	93,55%