RESULTATS AUX EXAMENS - JUILLET 2025

CAP (apprentis)			
CAP Cuisine	**CAP CS en HCR** (commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant)	**CAP PSR** (production et service en restaurations (rapide, collective, cafétaria)	**CAP Fleuriste**
Candidats: 57	Candidats: 26	Candidats: 15	Candidats: 8
Reçus: 50	Reçus: 18	Reçus: 13	Reçus: 7
88%	69%	87%	88%

BP - BREVET PROFESSIONNEL (apprentis)					
BP CUISINE		BP SERVICE		BP FLEURISTE	
Candidats: 13	Reçus: 7	Candidats: 3	Reçus: 2	Candidats: 5	Reçus: 5
54%		67%		100%	

CERTIFICATS DE SPECIALISATION				
Accueil-Réception (12 scolaires)	**Sommellerie** (3 scolaires + 6 apprentis)	**Employé Traiteur** (5 scolaires + 1 apprenti)	**Cuisinier en Desserts de Restaurant** (10 scolaires + 7 apprentis)	**Barman** (6 apprentis)
Candidats: 12	Candidats: 9	Candidats: 6	Candidats présentés: 16	Candidats: 6
Reçus: 11	Reçus: 9	Reçus: 3	Reçus: 16	Reçus: 5
96%	100,0%	50%	100%	83%

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL			
Cuisine		**CSR** (Commercialisation et Services en Restauration)	
Candidats: 54	Reçus: 50	Candidats: 35	Reçus: 27
92,5% Mentions (4 TB - 8 B - 18 AB)		77% Mentions (4 TB - 6 B - 10 AB)	

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE STHR	
Candidats: 47	Reçus: 46
98% Mentions 2 TB - 12 B - 17 AB)	

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR MHR					
Option A: Management d'unité de restauration		Option B: Management d'unité de production culinaire		Option C: Management d'unité d'hébergement	
Scolaires		Scolaires		Scolaires	
Candidats: 13	Reçus: 12	Candidats: 12	Reçus: 9	Candidats: 9	Reçus: 7
93%		75,0%		78%	
Apprentis		Apprentis			
Candidats: 4	Reçus: 3	Candidats: 2	Reçus: 2	/	
75,0%		100,0%			
Total Candidats BTS: 40		**Reçus: 33**			
82,5%					