



## RÉSULTATS AUX EXAMENS - JUIN 2022

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)	
Candidats : 63	Reçus : 52	Candidats : 19	Reçus : 12	Candidats : 10	Reçus : 9
<b>83%</b>		<b>63%</b>		<b>90%</b>	
BP - BREVET PROFESSIONNEL (apprentis)					
Cuisine			Services		
Candidats : 23	Réussite : 12		Candidats : 6	Réussite : 5	
<b>52%</b>			<b>83%</b>		
MENTIONS COMPLÉMENTAIRES					
Accueil - Réception ( 8 scolaires + 12 adultes Formation Continue)	Sommellerie		Employé Traiteur	CDR	
Candidats : 20	Candidats : 20		Candidats : 11	Candidats : 22	
Réussite : 18	Réussite : 15		Réussite : 10	Réussite : 20	
<b>90%</b>	<b>75%</b>		<b>91%</b>	<b>91%</b>	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL					
Cuisine			CSR (Commercialisation et Services en Restauration)		
Candidats : 37	Réussite : 34		Candidats : 31	Réussite : 26	
<b>92%</b> Mentions (3 TB - 4B - 20 AB)			<b>84%</b> Mentions (1TB - 3B - 7 AB)		
BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE STHR					
Candidats : 55			Réussite : 54		
<b>98%</b> Mentions (1 TB avec félicitations - 10B - 22 AB)					
BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR 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 : 14	Réussite : 12	Candidats : 12	Réussite : 11	Candidats : 13	Réussite : 11
<b>86%</b>		<b>92%</b>		<b>85%</b>	
Apprentis		Apprentis			
Candidats : 7	Réussite : 2	Candidats : 7	Réussite : 3		
<b>29%</b>		<b>43%</b>			