

	Spécialité	Classe d'origine	Session 2022			Rappel sessions antérieures				
			Elèves présentés	Elèves reçus	Taux de réussite	2021	2020	2019	2018	Jusque 2019
BTS Management Hôtellerie Restauration	Restaurant	Option A	22	20	90,91%	100,00%	94,12%	90,00%	90,91%	T.S.A.
	Cuisine	Option B	23	21	91,30%	91,18%	96,30%	92,00%	89,58%	T.S.B.
								91,67%	89,83%	GLOBAL
	Hébergement	Option C	18	16	88,89%	95,24%	90,00%	88,89%	100,00%	T.S.H.
TOTAL		MHR	63	57	90,48%	94,29%	94,44%			
Bac Technologique Hôtellerie	Tronc commun	STHR	36	36	100,00%	100,00%	95,92%	95,74%	90,91%	
Bac Pro	Cuisine	TP	18	18	100,00%	100,00%	95,45%	96,43%	78,26%	
	Service en restauration	TP	16	13	81,25%	92,86%	94,74%	81,25%	100,00%	
	TOTAL		TP 1-2	34	31	91,18%	97,37%	95,12%	90,91%	86,84%
Mention Accueil Réception	Accueil Réception	MCAR	6	6	100,00%	83,33%	100,00%	100,00%	66,67%	
Mention cuisinier en dessert de restaurant	Pâtissier	MCCDR	7	7	100,00%	90,91%	100,00%	100,00%	100,00%	
BTS Management Hôtellerie UFA	Restaurant	Option A	3	2	66,67%	83,33%	100	///	///	
	Cuisine	Option B	3	3	100,00%	100,00%	///	///	///	
Mention Traiteur	UFA	C.Q.	4	4	100,00%	100,00%	100,00%	///	///	
Mention Sommelier	UFA	C.Q.	6	5	83,33%	80,00%	100,00%	///	///	
C.A.P. Cuisinier	Cuisine	U.F.A.	12	9	75,00%	100,00%	92,86%	50,00%	60,00%	
C.A.P. Employé de restaurant	Restaurant	U.F.A.	6	5	83,33%	60,00%	100,00%	63,64%	66,67%	
Bac Pro cuisine	Cuisine	U.F.A.	6	6	100,00%	75,00%	100,00%	///	///	
Bac Pro service	Restaurant	U.F.A.	2	1	50,00%	75,00%	100,00%	///	///	