

CULTIVER LES COMPÉTENCES, ÉCLAIRER L'AVENIR.



















## TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024

Diplôme	2024
Cuisine Hôtellerie Restauration Tourisme Evénementiel	85%
Commerce et Services aux Entreprises et Organisation	72%
Total	79%





## TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024

Diplôme	2024
BP ARTS DE LA CUISINE	93%
BP ARTS DU SERVICE	100%
BP BARMAN	100%
BP GOUVERNANTE	100%
BTS MHR OPTION A	100%
BTS MHR OPTION B	94%
BTS MHR OPTION C	83%
CAP COM. & SERV. HOTEL-CAFE-RESTAURANT	89%
CAP CUISINE	77%
MC ACCUEIL-RECEPTION	100%
MC CUISINIER en DESSERTS de REST.	80%
MC EMPLOYE BARMAN	92%
MC EMPLOYE TRAITEUR	88%
MC SOMMELLERIE	100%
CQP CUISINIER	50%
TFP COMMIS DE CUISINE	100%
CQP RECEPTIONNISTE	67%
POEC RECAPE CUISINE	91%
CHRTE	85%





## TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024

Diplôme	2024
BAC PRO ASSISTANCE A LA GESTION DES ORGANISATIONS ET DE LEURS ACTIVITES	91%
BAC PRO MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE OPT A ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL	48%
BAC PRO DES METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE OPT°B PROSPECTION CLIENTELE ET VALORISATION DE L'OFFRE COMMERCIALE	83%
BP FLEURISTE	86%
BTS COMPTABILITE ET GESTION	54%
BTS MCO	56%
BTS NEGOCIATION ET DIGITALISATION DE LA RELATION CLIENT	73%
BTS SERVICES INFO ORGANISATIONS	92%
CAP EQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE	78%
CAP FLEURISTE	100%
CAP PRIMEUR	50%
DIPLÔME DE COMPTABILITE ET GESTION	71%
CSE	72%



## **RÉPARTITION HOMMES-FEMMES 2024**

