

RESULTATS D'EXAMENS - SESSION 2020

	Diplômes	Session 2020	Session 2019
	C.T.M	#REF!	100%
N I V E A U 3	C.A.P.		
	Boulangier (dont 11 adultes)	97%	85%
	Pâtissier (dont 8 adultes)	98%	85%
	Charcutier-Traiteur	80%	88%
	Boucher (dont 8 adultes)	95%	83%
	Glacier fabricant	100%	100%
	Chocolatier	100%	100%
	Employé de vente spécialisé option A	100%	77%
	Employé de vente spécialisé option B	80%	58%
	Employé de Commerce Multispécialités	100%	90%
	Cuisine (dont 2 adultes)	92%	72%
	Commercialisation et service en HCR	86%	81%
	Coiffure	100%	91%
		95%	83%
	M.C.		
	Coiffure Coupe Couleur	86%	50%
	Employé Traiteur	100%	90%
	Cuisinier en Desserts de Restaurant	100%	100%
		90%	77%
		TOTAL NIVEAU 3	95%
	B.P.		
	Coiffure	83%	83%
	Boucher	100%	88%
	Charcutier-Traiteur	100%	100%
	Arts du service	57%	83%
	Arts de la cuisine	100%	100%
	Boulangier	88%	93%
		88%	90%
	BAC PRO		
	Commerce	100%	95%
	Cuisine	100%	60%
		100%	88%
	B.T.M.		
	Pâtisserie	#REF!	89%
	Chocolatier	#REF!	88%
	Photographie		100%
		#REF!	89%
	TOTAL NIVEAU 4	91%	89%
NIV 5	B.T.S.		
	Management des Unités Commerciales	67%	80%
	Assurance	100%	67%
	TOTAL NIVEAU 5	75%	77%
	TOTAL GENERAL	94%	84%