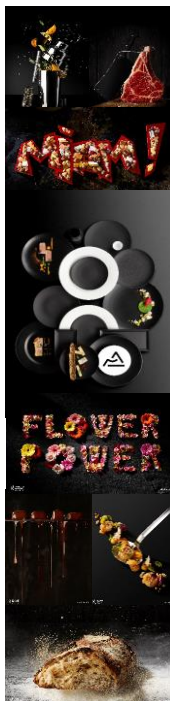


Résultats examens 2023



		Nombre de candidats présentés	Admis	% Nombre Admis/ % Présentés	Taux de réussite globale
CAP Certificat d'Aptitude Technique	Boucher	27	24	89%	91%
	Boulangier	62	57	95%	
	Charcutier Traiteur	21	20	100%	
	Cuisine	60	51	86%	
	Fleuriste	24	24	100%	
	Chocolatier confiseur	39	38	100%	
	Glacier Fabricant	6	6	100%	
	Pâtissier	118	104	90%	
	Commercialisation et service en Hôtel Café Restaurant	15	13	93%	
	MC Mention Complémentaire	Cuisinier en dessert de restaurant	6	2	
Boulangerie spécialisée		4	4	100%	
Employé Barman		5	4	80%	
BP Brevet Professionnel	Art de la cuisine	23	15	68%	88%
	Art du service	10	9	90%	
	Boucher	6	3	50%	
	Boulangier	5	5	100%	
	Fleuriste	5	3	60%	
	Barman	1	1	100%	
	Sommelier	4	4	100%	
Préparateur en pharmacie	56	48	87%		
BTM Brevet Technique des Métiers	Pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur	15	14	94%	94%
CQP Certificat de qualification professionnelle	Derma cosmétique phamaceutique	8	7	88%	88%
BM Brevet de Maîtrise	Boulangier	4	1	25%	25%
CTM Certificat Technique des Métiers	Vente en Boulangerie et Pâtisserie	1	1	100%	100%