

		Nombre candidats présents	ADMIS	% Nombre admis/Nombre présentés	Taux réussite globale
<b>CAP CERTIFICAT D'APTITUDE TECHNIQUE</b>	BOUCHER	24	19	79%	<b>85%</b>
	BOULANGER	46	40	87%	
	CHARCUTIER TRAITEUR	18	17	94%	
	CUISINE	51	42	82%	
	FLEURISTE	19	16	84%	
	CHOCOLATIER CONFISEUR	36	35	97%	
	GLACIER FABRICANT	11	11	100%	
	PÂTISSIER	115	91	81%	
<b>MC MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT	22	20	91%	<b>92,70%</b>
	CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT	8	7	88%	
	BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	10*	9	90%	
<b>BP BREVET PROFESSIONNEL</b>	EMPLOYÉ BARMAN	2	2	100%	<b>91%</b>
	ART DE LA CUISINE	16	16	100%	
	ART DU SERVICE	3	3	100%	
	BOUCHER	5	5	100%	
	BOULANGER	14	10	71%	
<b>BTM BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS</b>	PRÉPARATEUR EN PHARMACIE	51	43	84%	<b>73%</b>
	PÂTISSERIE, CONFISERIE, GLACERIE, TRAITEUR	15	11	73%	
<b>CQP CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE</b>	DERMO COSMÉTIQUE PHARMACEUTIQUE	4	4	100%	<b>100%</b>