

Résultats examens session 2025

		Nb candidats inscrits	Nb candidats présents	ADMIS	% Nb admis/Nb inscrits	% Nb admis/Nb présenté
CAP	BOUCHER	31	30	26	84%	87%
	BOULANGER	52	49	49	94%	100%
	CHARCUTIER	21	21	21	100%	100%
	CHOCOLATIER	46	46	45	98%	98%
	C&S en HCR	40	40	38	95%	95%
	CUISINE	89	89	84	94%	94%
	GLACIER	4	4	4	100%	100%
	FLEURISTE	20	20	19	95%	95%
	PÂTISSIER	110	106	87	79%	82%
	PRIMEUR	5	5	5	100%	100%
CS	CS CDR	6	6	6	100%	100%
	CS Techniques du tour	6	5	5	83%	100%
	CS Barman	4	4	4	100%	100%
	CS Sommelier	3	3	3	100%	100%
BP	Art de la cuisine	17	17	14	82%	82%
	Art du service	2	2	2	100%	100%
	Barman					
	Boucher	4	3	3	75%	100%
	Boulangier	13	13	13	100%	100%
	Charcutier	8	6	6	75%	100%
	Fleuriste	10	10	9	90%	90%
TOTAL		491				
BTM	Pâtisserie	14	13	8	57%	62%
BM	Boulangerie	9	9	6	67%	67%
DEUST	Pharmacie	49	49	47	96%	96%
CQP	Derma cosmétique	6	6	6	100%	100%

Nb candidats présents apprentis	ADMIS	Taux apprentis	Nb candidats présents FC	ADMIS	Taux FC
30	26	87%			
40	40	100%	12	12	100%
19	19	100%	2	2	
44	43	98%	2	2	100%
40	38	95%			
80	75	94%	9	9	100%
4	4	100%			
19	18	95%	1	1	100%
88	71	81%	18	16	89%
5	5	100%			
6	6	100%			
5	5	100%			
4	4	100%			
3	3	100%			
17	14	82%			
2	2	100%			
3	3	100%			
13	13	100%			
6	6	100%			
10	9	90%			
13	8	62%			
9	6	67%			
45	43	96%	4	4	100%
			6	6	100%