

BAC Pro Cuisine

Effectifs

Les effectifs sont donnés au 31/12 de l'année scolaire.

Exemple : année scolaire 2018/2019 =>effectif au 31/12/2018

Année scolaire	2 ^{nde}	1 ^{ère}	Terminale
2018-2019	22	15	13
2019-2020	14	18	11
2020-2021	13	13	13
2021-2022	19	15	12

Taux de réussite aux examens : correspond au nombre d'alternants reçus sur le nombre d'alternants inscrits à l'examen

Année scolaire	Taux de réussite
2017-2018	90%
2018-2019	100%
2019-2020	100%
2020-2021	100%
2021-2022	100%

Taux de rupture de contrat : correspond au nombre total de ruptures de contrat par rapport au nombre d'alternants.

Taux d'abandon : correspond à un abandon complet de la formation par l'alternant.

Taux de parcours finalisé : Correspond au nombre d'alternants ayant finalisés leur formation (hors abandon, désistement, exclusion...) rapporté au nombre d'alternants au 31/12.

Année scolaire	Taux de rupture de contrat	Taux d'abandon de la formation	Taux de parcours finalisé
2018-2019	40%	10,0%	82,0%
2019-2020	47%	16,3%	81,4%
2020-2021	21%	5,13%	92,3%
2021-2022	A venir	A venir	A venir

Taux de satisfaction des alternants : sur une échelle de 1 à 10, correspond au pourcentage de réponse supérieure à 7/10.

Année scolaire	Taux de satisfaction
2017-2018	78%
2019-2020	100%
2020-2021	94%
2021-2022	A venir

Taux de poursuite d'étude et d'insertion dans l'emploi après la Terminale

Promotion	Insertion dans l'emploi à 6 mois	Poursuite d'étude	Autres dont recherche d'emploi	Taux de retour (de réponses)
2019-2020	0%	67%	33%	33% (3 réponses)
2020-2021	25%	50%	25%	33%

Suivi entreprise :

Le CFA de la CCI de Vaucluse accorde une attention particulière au suivi de ses alternants en entreprise. Un livret professionnel accompagne les alternants en entreprise et au CFA. De plus, au minimum une visite annuelle est effectuée en entreprise par un enseignant ou un chargé de relation entreprise. Suivant le contexte sanitaire, ces visites peuvent être réalisées en présentiel et/ou par téléphone.

MAJ juillet 2022