

CAP 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	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
2018-2019	66	56
2019-2020	57	81
2020-2021	67	46
2021-2022	83	36

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	89%
2018-2019	80%
2019-2020	100%
2020-2021	76%
2021-2022	75%

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	52%	11%	89%
2019-2020	35%	7,2%	92%
2020-2021	37%	5,3%	92%
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
2018-2019	59%
2019-2020	88%
2020-2021	85%
2021-2022	Enquête en cours

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	17%	71%	12%	39%
2020-2021	100%	0%	0%	6,4% (3 réponses)

Suivi en 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.