

Les taux de réussite aux examens par formation :

INDICATEURS	CATEGORIES d'ACTION CONCERNEES	METHODE de CALCUL
Taux de réussite aux examens	Formations certifiantes et diplômantes	Par formation
		Nb pers reçues / Nb pers présentant l'examen

	Formations	Résultats 2017 /2018	Résultats 2018 /2019	Résultats 2019 /2020
Formations en alternance	BTS MHR option A	89 %	100 %	88 %
	BTS MHR option B	91 %	67 %	50 %
	BTS MHR option C	-	-	100 %
	Bac Pro Cuisine	90 %	100 %	100 %
	Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration	88 %	100 %	100 %
	BP Arts de la cuisine	75 %	83 %	100 %
	BP Arts du service et CR	-	100 %	86 %
	CAP Cuisine	89 %	80 %	100 %
	CAP Commercialisation et Service en HCR	91 %	100 %	100 %
	MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	100 %	90 %	93 %
	MC Barman	100 %	86 %	100 %
	MC Sommellerie	-	-	29 %

	Formations	Résultats 2017 /2018	Résultats 2018 /2019	Résultats 2019 /2020
Formations en Temps plein	Bac Sciences et Technologie de l'hôtellerie - restauration	100 %	93 %	100 %
	BTS MHR option A	92 %	100 %	100 %
	BTS MHR option B	100 %	60 %	100 %
	BTS MHR option C	-	-	100 %
	Master in Hospitality Management	100 %	100 %	100 %
	Licence Professionnelle Arts Culinaires et Arts de la table en Méditerranée	100 %	100 %	82 %
	Bachelor Cook Design	92 %	78 %	100 %
	Bachelor of Sciences in Hospitality Administration : Option A	75 %	86 %	100 %
	Bachelor of Sciences in Hospitality Administration : Option B	67 %	60 %	100 %
	Bachelor of Sciences in Hospitality Administration : Option C	-	-	90 %