



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



► **Lettre de rentrée**  
**- Compte rendu de la session d'examens 2013**  
**Filière Hôtelière**

Le 6 septembre 2013

Académie de Bordeaux – J. MUZARD IEN économie gestion ► ►

# SOMMAIRE

Compte rendu de la session d'examens 2013 – Filière Hôtelière.....	2
1. Compte-rendu de la commission de contrôle du CCF.....	2
2. Baccalauréat professionnel restauration – bilan session 2013.....	3
A. Résultats comparés bac pro restauration.....	3
B. Résultats par centre et par épreuve.....	5
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC.....	6
LP PRE DE CORDY - SARLAT.....	6
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC.....	7
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS.....	7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES.....	7
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE.....	8
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT.....	8
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE.....	9
LP HOT TOUR - SERV - ARCAHON.....	9
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE.....	10
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN).....	10
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON.....	11
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR.....	11
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC.....	12
LP HAUTE VUE - MORLAAS.....	12
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU.....	13
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET.....	13
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE.....	13
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT.....	14
C. Résultats bac pro restauration CCF épreuve E3 - session 2013 (dernière session).....	15
D. Statistiques bac pro restauration par centre de la session 2010 à 2013.....	16
E. Commentaires.....	20
F. Préconisations sur les périodes de formation en entreprise.....	20
G. Préconisations pédagogiques rentrée 2013.....	21
L'Accompagnement personnalisé (rappel sur les préconisations académiques).....	22
Construire une situation d'évaluation en CCF pour une unité du domaine professionnel.....	<b>23</b>
3. BEP restauration options cuisine et commercialisation et services en restauration.....	24
A. Résultats comparés BEP restauration.....	24
B. CCF BEP Restauration option cuisine (détail des notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation).....	28
C. CCF BEP Restauration option commercialisation et services en restauration (détail des notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation).....	29
4. CAP cuisine, CAP restaurant, CAP services hôteliers et Mentions complémentaires.....	30
5. Les Mentions Complémentaires.....	33
6. Informations diverses.....	37

# 1. Compte-rendu de la commission de contrôle du CCF

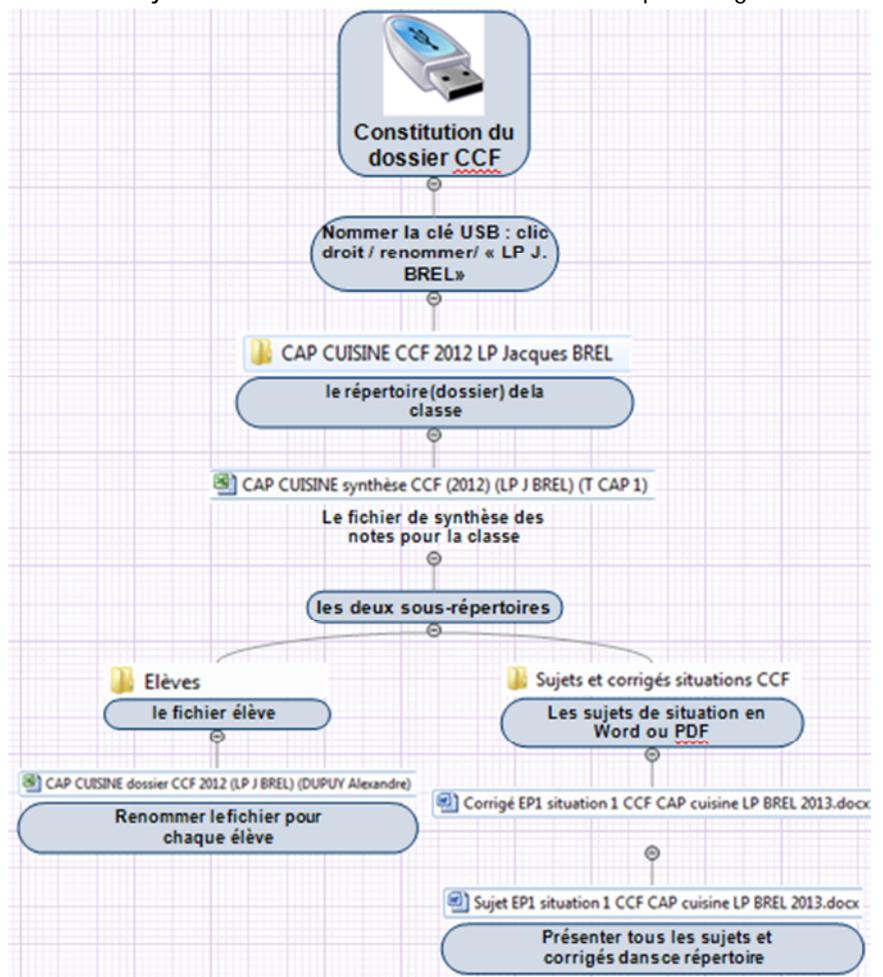
➔ **Chaque année au mois de juin, une commission réunissant 6 enseignants (LP et CFA) présidée par l' IEN collecte l'ensemble des données informatiques liées au suivi du contrôle en cours de formation afin d'effectuer des contrôles.**

## Plusieurs types de contrôle :

- Un contrôle exhaustif des fichiers (nombre de fichiers, nomenclature conforme à la circulaire académique...);
- Un contrôle exhaustif des attestations de validation des PFMP (attestation complète et signée par le chef de centre);
- Un contrôle exhaustif des situations d'évaluation (nom des évaluateurs, exigences techniques conformes...)
- Un contrôle par sondage des situations d'évaluation, des exigences techniques (sujet EP1, sujet de pratique, ...).

## Il ressort de cet important travail de contrôle, que :

- chacun doit veiller à bien anticiper ce travail de saisie informatique afin de compléter correctement les fichiers (il manque parfois des dates, des attestations, des précisions dans les menus de situation...);
- les dérogations concernant les PFMP doivent être demandées systématiquement et assez tôt lors de la dernière année scolaire afin d'être présentées à la commission;
- le nom des évaluateurs doit apparaître systématiquement pour chacune des situations d'évaluation.
- les documents originaux seront présentés à la commission;
- beaucoup de centres s'abstiennent de présenter les sujets de CCF comme la circulaire académique l'exige.
- les techniques (exigences techniques) des menus de situation pratique ne sont pas toujours renseignées ce qui ne permet pas à la commission d'en évaluer la pertinence. Rappelons qu'il s'agit également là, d'une obligation réglementaire.
- la nomenclature des fichiers n'est respectée (1 clé par centre, 1 dossier par division avec à l'intérieur 1 dossier pour les fichiers élèves et un autre pour les sujets de situation). Il convient en outre de nommer la clé USB avec le nom du centre d'épreuve (« clic droit »/ « renommer »), cela facilite notre travail de collecte.
- Le calendrier de certification imposé par les référentiels doit être scrupuleusement respecté (notamment pour les nouveaux BEP, la certification de la PFMP avant le fin du premier trimestre de l'année de première et non à la fin de l'année scolaire).



## 3 Baccalauréat professionnel restauration – bilan session 2013

### A. Résultats comparés bac pro restauration

1. Tableau 1

	2013	2012	2011	2010
Nombre d'établissements de formation	19 (13 LP – 2 LPP – 2 GRETA – 1 CFA 1 MFR)	17 (14 LP – 1 GRETA - 1 CFA – 1 MFR)	19 (15 LP – 1 GRETA - 2 CFA – 1 MFR)	12 (9 LP, 1 LPP, 1 GRETA, 1 CFA)
Nombre de candidats présents	598	564	315	260
Nombre de candidats reçus	514	447	279	216
Taux de réussite	86 %	79.25 %	88.60 %	83.07 %

(Pour information : reçus 2009 : 230 - reçus 2008 : 213 - reçus 2007 : 193)

2. Tableau 2

BAC PRO RESTAURATION	Nbr. cand.	Reçu au 1er groupe	Taux de réussite 1er groupe	ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe
2013	598	469	78.42	68	18	61	60	45
2012	564	401	71.1	95	22	68	68	46
2011	315	250	79.4	23	13	42	42	29
2010	260	178	68.5	27	17	55	55	38

BAC PRO RESTAURATION	Titulaire CFES CFEPS	reçu	Taux de réussite global	Mention Très bien	soit en %	Mention Bien	soit en %	Mention Assez bien	soit en %
2013	56	514	86	3	0,6 %	42	8%	167	32,5%
2012	70	447	79.3	1	0,22%	19	3%	105	19%
2011	18	279	88.6	1	0,32%	19	6%	103	33%
2010	27	216	83.1	0	0,00%	7	3%	48	18%

3. Tableau 3 – Notes attribuées à l'épreuve E3

	2013	2012	2011	2010	2009	2008
Note la plus basse	0	0*	6.5	7	0*	0*
Note la plus élevée	19	19	18.5	19	17.50	
Nombre de notes inférieures à 10	30	43	12	12	12	28
Nombre de notes supérieures à 16	79	80	52	12	18	5
Moyenne des établissements épreuve CCF E3	13,30	12.85	13.74	13.21		
Moyenne centre la plus basse	11	11.03	12.15	12.07	12.20	9.35
Moyenne centre la plus élevée	15	15.01	15.32	14.83	14.69	14.50

(\* pour dossier non remis ou non conforme)

**4. Tableau 4 - Résultats autres bac pro filières économie et gestion académie de Bordeaux**

Autres baccalauréats professionnels domaine économie et gestion	Présents	Admis	Taux de réussite 2013	Rappel Taux 2012	Mention TB	soit en %	Mention Bien	soit en %	Mention Assez bien	soit en %	% mention dans les admis
	<b>RESTAURATION</b>	<b>598</b>	<b>514</b>	<b>86 %</b>	<b>79.3 %</b>	<b>3</b>	<b>0.6 %</b>	<b>42</b>	<b>8.2 %</b>	<b>167</b>	<b>32.5 %</b>
LOGISTIQUE	115	101	87.8 %	79.9 %	5	5 %	21	20.8 %	39	38.6 %	64.4 %
TRANSPORT	33	31	93.9 %	72.2 %	0	0	5	16.1 %	9	29 %	45.2 %
COMMERCE	1083	942	87 %	85.1 %	10	1 %	121	12.84 %	352	37.4 %	51.3 %
VENTE	366	302	82.5 %	84.5 %	3	1 %	33	11 %	108	35.7 %	47.7 %
ACCUEIL RELATION CLIENTS & USAGERS	290	239	82.4 %	76.7 %	2	0.8 %	35	14.6 %	101	42.25 %	57.7 %
COMPTABILITE	497	397	79.9 %	75.9 %	2	0.5 %	29	7.3 %	84	21 %	29 %
SECRETARIAT	610	530	86.9 %	85.2 %	7	1.3 %	84	15.8 %	193	36.4 %	53.6 %
SECURITE-PREVENTION	28	28	100 %	92.3 %	1	3.5 %	11	39.3 %	9	32.1 %	75 %
<b>total hors restauration</b>	<b>3022</b>	<b>2570</b>	<b>85 %</b>		<b>30</b>	<b>1.16 %</b>	<b>339</b>	<b>13.2 %</b>	<b>895</b>	<b>34.82 %</b>	<b>49.2%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>3620</b>	<b>3084</b>	<b>85.2 %</b>		<b>33</b>	<b>1.07 %</b>	<b>381</b>	<b>12.35 %</b>	<b>1062</b>	<b>34.43 %</b>	<b>47.85 %</b>
<b>poids de la restauration en % de l'économie &amp; gestion</b>	<b>16.5 %</b>	<b>16.6 %</b>			<b>9 %</b>		<b>11 %</b>		<b>15.7 %</b>		
<b>total général toutes filières de baccalauréat</b>	<b>8200</b>	<b>6799</b>	<b>82.9 %</b>	<b>82 %</b>	<b>81</b>	<b>1.2 %</b>	<b>775</b>	<b>11.4 %</b>	<b>2320</b>	<b>34.12 %</b>	<b>46.7 %</b>
<b>Poids des domaines économie-gestion</b>	<b>44.14 %</b>	<b>45.35 %</b>			<b>40.74 %</b>		<b>49.16 %</b>		<b>45.77</b>		

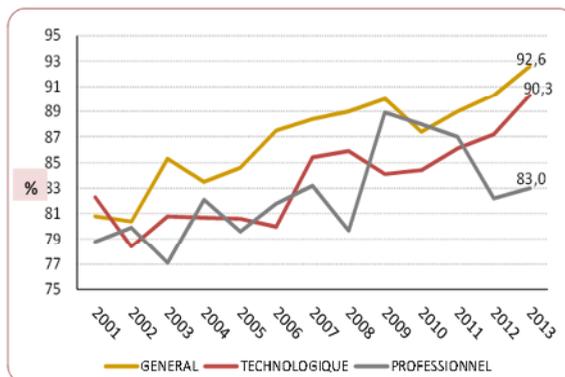
**5. Tableau 5**

**Résultats au baccalauréat dans l'académie de Bordeaux (hors domaines agricoles)**

	Baccalauréat général	Baccalauréat technologique	Baccalauréat professionnel*	total
<b>Présents</b>	15 411	5 838	8 200	29 449
<b>Admis</b>	14 269	5 273	6 799	26 341
<b>Tx de réussite</b>	92.6	90.3	82.9	89.4
<b>Rappel Tx de réussite 2012</b>	90.4	87.3	81.9	87.1
<b>Tx de mention</b>	57.2	41.1	46.7	51.3

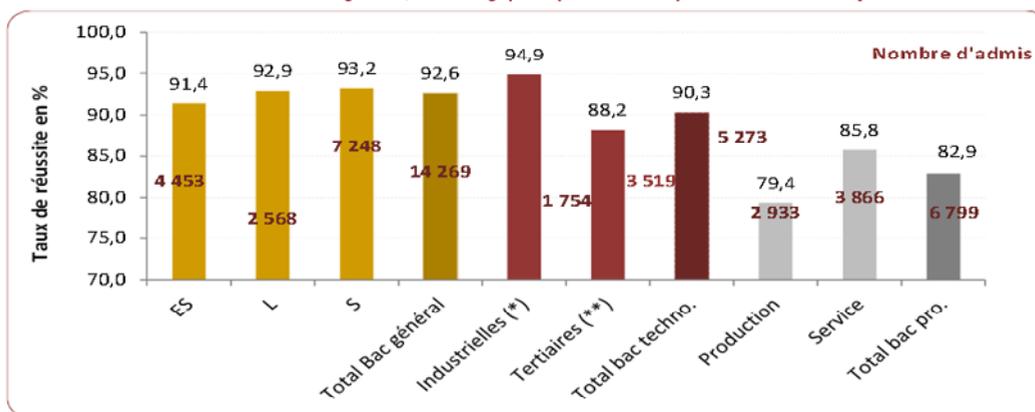
(\*) Hors 705 candidats aquitains dont les spécialités sont gérées par d'autres académies.

**Evolution du taux de réussite au baccalauréat depuis 2001 selon les différentes filières - Académie de Bordeaux**



Source : Rectorat - C. Lafargue DEP Ac-Bordeaux

Taux de réussite au bac général, technologique et professionnel par série - Session de juin 2013



(\*) Séries de bac technologique industrielles : STI2D et STD2A (\*\*) Séries de bac technologique tertiaires : STG, ST2S, Hôtellerie, TMD

Source : Rectorat / DEP - Fichiers Océan

## B. Résultats par centre et par épreuve

libetab	Présent	Reçu	taux	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe
<b>ACADÉMIE DE BORDEAUX</b>	<b>598</b>	<b>514</b>	<b>86,0</b>	<b>68</b>	<b>18</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>56</b>	<b>61</b>	<b>469</b>
DORDOGNE	88	68	77,3	18	3	11	9	13	11	59
GIRONDE	257	216	84,0	37	5	20	17	26	21	199
LANDES	39	36	92,3	3	0	2	2	2	2	34
LOT-ET-GARONNE	52	43	82,7	6	3	10	7	6	10	36
PYRENEES-ATLANTIQUES	162	151	93,2	4	7	17	10	9	17	141
0240007C : LP JEAN CAPELLE-BERGERAC	36	26	72,2	9	1	6	5	5	6	21
0240048X : LP PRE DE CORDY-SARLAT-LA-CANEDA	22	18	81,8	4	0	4	4	2	4	14
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX-BOULAZAC	16	13	81,3	3	1	0	0	3	0	13
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS-VANXAINS	13	10	76,9	2	1	1	0	3	1	10
INDIVIDUELS DORDOGNE	1	1	100,0	0	0	0	0	0	0	1
0330060L : LP FLORA TRISTAN-CAMBLANES-ET-MEYNAC	24	21	87,5	3	0	1	1	2	1	20
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET-LIBOURNE	19	16	84,2	3	0	4	4	2	4	12
0331548D : LP PR ST MICHEL-BLANQUEFORT	54	47	87,0	7	0	2	2	5	2	45
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE-TALENCE	67	61	91,0	6	1	3	3	5	3	58
0332194F : LP HÔTELLERIE TOURISME- SERVICES-ARCACHON	40	35	87,5	5	0	3	3	1	3	32
0332781U : LP DE L ESTUAIRE-BLAYE	23	17	73,9	6	0	1	1	4	1	16
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN-BORDEAUX	23	16	69,6	5	2	5	3	4	5	13
INDIVIDUELS GIRONDE	7	3	42,9	2	2	1	0	3	2	3
0400004M : LP LOUIS DARMANTE-CAPBRETON	23	21	91,3	2	0	1	1	2	1	20
0400047J : LP JEAN D ARCET-AIRE-SUR-L ADOUR	16	15	93,8	1	0	1	1	0	1	14
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS-NERAC	51	43	84,3	6	2	9	7	5	9	36
INDIVIDUELS LOT-ET-GARONNE	1	0	0,0	0	1	1	0	1	1	0
0640042Y : LP HAUTE VUE-MORLAAS	46	40	87,0	2	4	10	6	5	10	34
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL-PAU	17	13	76,5	2	2	3	1	3	3	12
0641680D : GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET-ANGLET	7	7	100,0	0	0	0	0	0	0	7
0641823J : LPO HÔTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE-BIARRITZ	68	67	98,5	0	1	3	2	1	3	65
0641844G : LPO DE NAVARRE-ST-JEAN-PIED-DE-PORT	22	22	100,0	0	0	0	0	0	0	22
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	2	2	100,0	0	0	1	1	0	1	1

**LP JEAN CAPELLE - BERGERAC**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	34	10,6
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	34	10,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	34	7,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	34	11,6
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	15	10,7
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	18	12,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	15	12,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	18	10,7
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	34	9,1
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	36	12,1
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	35	12,2
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	33	13,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	33	11,5
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E4-	LANGUE VIVANTE	1	ALLEMAND	1	11,0
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	33	9,2
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	34	7,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E5-A	FRANCAIS	....	....	34	7,8
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	34	7,1
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	34	10,6
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	1	12,5
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	30	12,9
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	6	12,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EF1	LANGUE VIVANTE	1	ALLEMAND	16	8,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	6	11,0
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	17	12,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	17	11,8
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	17	13,8

**LP PRE DE CORDY - SARLAT**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	22	10,0
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	22	10,3
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	22	6,2
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	22	10,8
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	11	10,6
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	11	9,9
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	11	10,2
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	11	11,0
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	22	9,1
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	22	12,6
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	22	13,3
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	22	13,2
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	22	9,8
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	19	12,7
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	3	13,0
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	22	7,6
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E5-A	FRANCAIS	....	....	22	7,9
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	22	7,3
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	22	12,9
LP PRE DE CORDY - SARLAT	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	22	13,0
LP PRE DE CORDY - SARLAT	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	4	13,8
LP PRE DE CORDY - SARLAT	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	1	15,0

### CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	16	11,3
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	16	11,9
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	16	9,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	16	11,4
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	12	10,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	4	15,9
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	12	10,2
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	4	13,4
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	16	12,2
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	17	13,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	16	14,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	16	14,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	15	12,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	12	12,4
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	12	8,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E5-A	FRANCAIS	....	....	12	9,4
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	12	8,2
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	12	11,4
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	10	10,3
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	5	13,4

### EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	13	12,1
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	13	13,2
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	13	8,0
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	13	12,3
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	7	14,9
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	6	11,7
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	7	12,8
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	6	10,5
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	13	10,2
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	13	13,3
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	13	14,4
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	13	11,3
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	13	12,0
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	13	11,1
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	13	7,8
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E5-A	FRANCAIS	....	....	13	8,3
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	13	7,2
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	13	10,8
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	1	14,5
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	10	10,1
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	1	9,0
EC AGRIC PR RIBERACOIS - VANXAINS	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	2	16,0

### LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	24	10,8
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	24	11,8
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	24	7,7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	24	10,8
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	12	10,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	12	13,4
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	12	11,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	12	9,7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	24	9,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	24	12,9
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	24	13,4
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	24	12,1

LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	24	12,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	21	13,2
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	3	12,7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	24	9,7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E5-A	FRANCAIS	....	....	24	9,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	24	10,3
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	24	13,9
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	2	13,3
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	20	14,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	1	14,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	3	13,2
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	12	12,2
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	1	18,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	7	ESPAGNOL	1	18,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	1	16,0

**LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	19	10,7
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	19	10,8
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	19	7,9
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	19	11,2
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	10	12,0
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	8	10,5
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	10	11,7
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	8	9,7
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	19	8,9
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	19	13,6
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	18	15,0
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	18	9,1
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	18	13,4
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	11	9,5
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	8	11,3
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	19	10,1
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E5-A	FRANCAIS	....	....	19	9,9
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	19	10,2
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	19	11,1
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	18	13,9
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	4	14,1
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	3	10,8
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	1	13,0
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	19	9,6
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	11	10,3
LP IND.HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	7	ESPAGNOL	8	6,8
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	19	12,1

**LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	53	11,6
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	53	12,0
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	53	7,6
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	53	12,2
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	33	10,4
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	20	15,3
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	33	11,6
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	20	13,0
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	53	11,2
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	54	13,2
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	53	13,0
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	53	13,2
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	52	13,7

LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	42	12,4
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	10	14,7
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	53	10,4
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E5-A	FRANCAIS	....	....	53	10,3
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	53	10,6
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	53	9,9
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	1	16,0
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	51	13,7
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	2	13,5
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	3	13,8
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	15	12,3
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	EF1	LANGUE VIVANTE	3798	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	23	13,5
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	27	13,9
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	15	15,9
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	7	ESPAGNOL	10	11,1
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	26	13,6

**LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	66	11,5
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	67	11,6
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	67	8,6
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	66	12,0
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	36	11,4
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	30	11,7
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	36	13,0
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	30	10,7
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	67	10,4
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	68	13,1
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	67	13,6
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	67	12,2
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	68	13,4
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	67	10,5
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	67	9,8
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E5-A	FRANCAIS	....	....	67	9,9
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	67	9,8
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	67	9,8
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	67	14,0
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	3	13,0
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	EF1	LANGUE VIVANTE	1	ALLEMAND	1	14,0
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	50	12,0
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	EF1	LANGUE VIVANTE	8	ITALIEN	1	15,0
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	EF1	LANGUE VIVANTE	9	RUSSE	2	13,5
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	24	10,6
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	24	10,1
LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	24	11,4

**LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	37	12,5
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	37	13,0
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	37	8,4
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	37	13,1
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	21	13,5
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	15	14,4
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	21	12,5
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	15	13,1
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	37	10,9
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	39	12,2
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	39	12,4
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	37	11,1
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	39	13,2

LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	35	13,4
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	3	13,0
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	37	9,0
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E5-A	FRANCAIS	....	....	37	9,1
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	37	9,0
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	39	12,6
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	39	12,7
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	3	12,5
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	EF1	LANGUE VIVANTE	1	ALLEMAND	3	16,3
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	3	10,7
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	25	11,9
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	19	11,0
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	17	10,7
LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	18	12,8

**LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	22	10,8
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	22	11,3
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	22	6,8
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	22	11,4
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	11	10,7
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	11	13,4
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	11	11,3
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	11	10,9
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	22	9,3
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	23	12,7
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	23	13,4
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	23	10,3
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	23	12,7
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	16	9,3
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	7	11,7
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	22	9,2
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E5-A	FRANCAIS	....	....	22	8,8
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	22	9,5
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	23	13,4
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	1	13,0
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	21	11,8
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	1	11,0
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	7	9,9
LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	12	10,0

**GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	22	11,2
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	22	11,6
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	22	7,4
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	22	11,9
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	14	9,6
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	8	10,7
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	14	13,4
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	8	10,3
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	22	7,8
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	23	11,8
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	23	11,1
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	22	16,3
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	23	10,2
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	22	11,0
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	22	8,1
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E5-A	FRANCAIS	....	....	22	8,0
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	22	8,2
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	23	11,1

GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	5	11,0
GRETA LTH TALENCE (CAM. JULIAN)	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	1	18,0

**LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	23	11,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	23	11,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	23	8,2
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	23	11,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	13	10,8
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	10	12,5
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	13	11,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	10	11,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	23	8,2
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	23	12,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	23	14,1
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	23	10,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	23	10,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	18	12,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	5	13,0
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	23	8,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E5-A	FRANCAIS	....	....	23	8,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	23	8,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	23	11,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	23	13,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	1	13,0
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	1	15,0
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	13	11,8
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EVA A	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	10	10,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EVA A	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	7	ESPAGNOL	3	12,5
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	13	12,6

**LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	16	11,2
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	16	10,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	16	8,0
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	16	12,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	9	11,2
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	7	12,7
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	9	12,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	7	12,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	16	10,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	16	13,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	16	14,0
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	16	10,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	16	14,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	9	13,7
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	7	15,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	16	8,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E5-A	FRANCAIS	....	....	15	8,7
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	16	8,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	16	12,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	16	12,8
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	1	16,0
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	6	8,8
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	8	10,7

**LP JACQUES DE ROMAS - NERAC**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	50	11,8
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	50	12,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	50	8,5
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	50	12,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	28	10,8
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	22	14,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	28	11,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	22	12,8
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	50	9,7
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	51	11,6
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	51	12,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	51	8,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	51	13,1
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	34	10,5
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	16	13,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	50	9,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E5-A	FRANCAIS	....	....	50	8,8
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	50	9,1
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	51	11,5
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	50	13,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	9	11,7
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	15	10,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EF1	LANGUE VIVANTE	3	ARABE	1	10,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	25	12,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EF1	LANGUE VIVANTE	10	PORTUGAIS	1	20,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	31	13,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	31	13,5
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	31	12,0

**LP HAUTE VUE - MORLAAS**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	45	11,5
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	45	11,6
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	45	7,6
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	45	12,3
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	22	12,2
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	23	14,8
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	22	11,3
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	23	12,3
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	45	9,9
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	46	12,7
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	46	13,9
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	45	10,1
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	46	12,0
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	38	11,1
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	7	12,1
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	46	8,1
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E5-A	FRANCAIS	....	....	46	8,2
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	46	8,0
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	46	13,2
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	2	14,0
LP HAUTE VUE - MORLAAS	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	41	14,9
LP HAUTE VUE - MORLAAS	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	9	11,2
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	3	13,0
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	22	11,8

**LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	17	10,8
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	17	10,9
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	17	7,3
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	17	11,6
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	7	13,4
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	8	10,9
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	7	11,9
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	8	10,5
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	17	10,0
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	17	12,2
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	17	13,6
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	17	7,9
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	17	12,0
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	14	13,3
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	3	11,3
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	17	8,8
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E5-A	FRANCAIS	....	....	17	8,9
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	17	8,7
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	17	10,3
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	4	15,0
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	13,9
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	3	11,2
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	3	11,7
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	10	14,4

**GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	7	11,9
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	7	11,9
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	7	9,1
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	7	12,6
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	6	12,7
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	1	16,0
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	6	12,5
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	1	11,5
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	7	12,3
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. &MATHS	....	....	7	14,0
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	6	14,4
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	6	17,0
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	6	11,6
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	1	10,0
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	5	14,3
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	6	8,5
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E5-A	FRANCAIS	....	....	5	8,3
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	5	8,0
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	6	11,5
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	1	13,0
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	4	9,9
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	2	10,8
GRETA PAYS BASQUE LPO - ANGLET	EF1	LANGUE VIVANTE	49	BASQUE	1	18,0

**LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	68	11,9
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	68	13,0
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	68	9,0
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	68	11,8
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	38	11,1
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	30	12,5
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	38	11,5

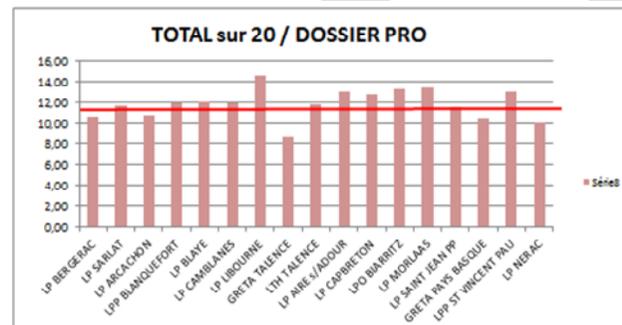
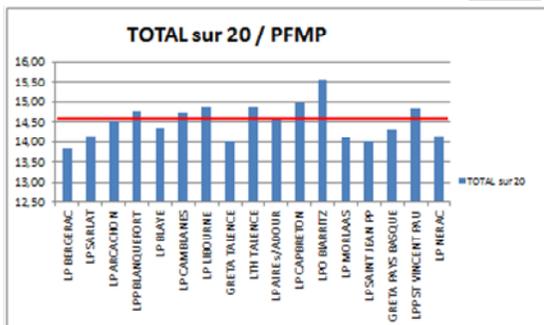
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	30	11,9
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	68	11,9
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. & MATHS	....	....	68	13,6
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	68	14,7
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	68	12,5
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	68	11,5
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	35	12,9
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	33	13,6
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	68	10,1
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E5-A	FRANCAIS	....	....	68	10,1
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	68	10,2
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	68	13,4
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	....	1	14,0
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	65	13,2
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	ECT	EPREUVE DE CONTROLE	....	....	3	11,2
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EF1	LANGUE VIVANTE	1	ALLEMAND	1	20,0
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	10	7,8
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	13	11,7
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EF1	LANGUE VIVANTE	49	BASQUE	1	15,0
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EF1	LANGUE VIVANTE	3798	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	37	13,6
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	....	44	13,7
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	ANGLAIS	22	13,3
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	7	ESPAGNOL	22	14,0
LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE	EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	....	44	12,6

**LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT**

libetab	epreuve	libmatiere	option	liboption	Eff.	note
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-	EPREUVE TECHNOLOGIQUE	....	....	22	13,1
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-A	TECHNOLOGIE	....	....	22	13,8
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	....	....	22	8,5
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-C	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	....	22	13,7
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	11	13,3
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-CA	TECHNIQUE(CONCEPTION&ORGANIS.)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	11	17,2
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1075	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	11	13,4
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E1-CB	TECHNIQUE(PHASE PRATIQUE)	1385	SERVICE ET COMMERCIALISATION	11	13,3
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E2-	ECONOMIE ET GESTION ENTREPRISE	....	....	22	8,8
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E3-	SYNTHESE ACTIV.EN ENTR. & MATHS	....	....	22	13,6
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E3-A	SYNTHESE ACTIV.PROFES.EN ENTR.	....	....	22	14,3
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E3-B	MATHEMATIQUES	....	....	22	12,8
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E3-C	PREV. SANTE ENVIRONNEMENT	....	....	22	12,4
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E4-	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	14	12,1
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E4-	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	8	15,1
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	....	....	22	9,8
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E5-A	FRANCAIS	....	....	22	9,7
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	....	....	22	10,0
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	....	22	12,0
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	22	13,0
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	EF1	LANGUE VIVANTE	2	ANGLAIS	7	11,6
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT	EF1	LANGUE VIVANTE	7	ESPAGNOL	14	13,9

## C. Résultats bac pro restauration CCF épreuve E3 - session 2013 (dernière session)

Synthèse académique E3 Bac Pro restauration		atteinte des objectifs des P.F.M.P.				évaluation des acquis professionnels					présentation des notes					répartition des notes						cohorte						
		compétences professionnelles sur 10 points		attitudes et comportements professionnels sur 10 points		TOTAL sur 20	Y écart moy acad	qualité de la communication écrite sur 8 points	Authenticité des situations professionnelles vécues sur 4 points	apport des PFE sur 8 points	TOTAL sur 20	Y écart moy acad	note la plus basse	note la plus haute	moyenne de la classe	Y écart moy acad	écart type	nbr. Note(s) <10	%	nbr. Note(s) >= 10 <14	%	nbr. Note(s) >= 14 et <16	%	nbr. Note(s) > 16	%	nbr. cand. notés	CAP ACC	Sorties
24	LP BERGERAC	6,96	6,88	13,84	-0,67	4,30	2,24	4,06	10,61	-1,24	8	16,5	12,44	-0,86	2,47	5	15%	21	62%	7	21%	1	3%	34	48	-14		
24	LP SARLAT	7,11	7,03	14,14	-0,37	5,19	3,22	3,25	11,66	-0,19	10	16,5	13,18	-0,12	1,61	0	0%	14	64%	7	32%	1	5%	22	24	-2		
33	LP ARCACHON	7,06	7,46	14,52	0,01	5,02	2,32	3,45	10,79	-1,06	0	16	12,45	-0,85	3,53	4	10%	20	51%	11	28%	4	10%	39	48	-9		
33	LPP BLANQUEFORT	7,39	7,36	14,75	0,24	5,43	2,38	4,15	11,95	0,10	0	18	13,28	-0,02	3,35	3	6%	21	40%	20	38%	8	15%	52	48	4		
33	LP BLAYE	7,03	7,33	14,36	-0,15	4,95	2,50	4,55	12,00	0,15	8	16	13,45	0,15	2,08	1	5%	9	41%	10	45%	2	9%	22	24	-2		
33	LP CAMBLANES	7,22	7,52	14,73	0,22	4,91	2,30	4,66	11,87	0,02	0	18	13,09	-0,21	4,70	2	9%	7	32%	8	36%	5	23%	22	24	-2		
33	LP LIBOURNE	7,18	7,68	14,86	0,35	5,93	3,22	5,43	14,59	2,74	11,00	18,5	15,00	1,70	2,11	0	0%	5	28%	5	28%	8	44%	18	24	-6		
33	GRETA TALENCE	7,46	6,55	14,01	-0,50	4,00	2,31	2,45	8,76	-3,09	0	17	11,00	-2,30	4,43	6	27%	11	50%	2	9%	3	14%	22	24	-2		
33	LTH TALENCE	7,38	7,48	14,86	0,35	5,18	2,67	3,93	11,77	-0,08	7	19	13,55	0,25	1,94	2	3%	33	49%	23	34%	9	13%	67	72	-5		
40	LP AIRE s/ADOUR	7,29	7,32	14,60	0,09	6,29	2,43	4,25	12,96	1,11	12	17,5	14	0,70	1,35	0	0%	7	44%	8	50%	1	6%	16	24	-8		
40	LP CAPBRETON	7,49	7,49	14,98	0,47	5,66	2,43	4,60	12,69	0,84	0,00	18	13,98	0,68	2,28	1	4%	6	26%	12	52%	4	17%	23	24	-1		
64	LPO BIARRITZ	7,74	7,82	15,56	1,05	5,37	2,75	5,20	13,32	1,47	8,5	18,5	14,67	1,37	2,28	1	1%	23	34%	20	30%	23	34%	67	72	-5		
64	LP MORLAAS	7,16	6,94	14,10	-0,41	6,18	2,20	4,98	13,36	1,51	0	17	13,82	0,52	2,83	1	2%	16	36%	21	47%	7	16%	45	48	-3		
64	LP SAINT JEAN PP	6,86	7,19	14,02	-0,49	5,76	2,20	3,61	11,59	-0,26	10,5	16	13,07	-0,23	1,51	0	0%	16	73%	5	23%	1	5%	22	24	-2		
64	GRETA PAYS BASQUE	6,78	7,52	14,31	-0,20	5,11	2,10	3,30	10,53	-1,32	9,5	15	12,64	-0,66	2,31	1	14%	3	43%	3	43%	0	0%	7	12	-5		
64	LPP ST VINCENT PAU	7,30	7,52	14,82	0,31	5,25	2,89	4,86	13,00	1,15	11	17,5	14,15	0,85	1,61	0	0%	4	31%	7	54%	2	15%	13	18	-5		
47	LP NERAC	6,86	7,27	14,13	-0,38	4,99	2,07	3,01	10,07	-1,78	7	15	12,33	-0,97	1,79	3	6%	35	69%	13	25%	0	0%	51	48	3		
		7,19	7,32	14,51		5,27	2,48	4,10	11,85		0,00	19	13,30		2,48	30	6%	251	46%	182	34%	79	15%	542	606	-64 -11%		
		écart type		0,45			écart type		1,42			écart type		0,97														



**Commentaires :** le niveau moyen de l'épreuve est très bon avec **13,30** de moyenne académique. Plusieurs établissements (centres) présentent des notes inférieures sans que l'écart à la moyenne académique soit significatif. Cela pose inévitablement la question de nos exigences en entreprises et il faut mener une réflexion à l'aune des nouvelles grilles par profil de compétences. Les attitudes et comportements en entreprises entrent pour 50% de la note des jeunes à égalité avec les compétences, elles ne seront plus évaluées de manière sommative pour la certification des nouveaux baccalauréats professionnels, mais j'engage les équipes à valoriser ses attitudes et comportements au niveau du bulletin scolaire en prévoyant une ligne dédiée. Encore 8 candidats ne rendent pas le dossier et obtiennent la note zéro (dont un candidat avec 17/20 en entreprise !), ce qui engage chacune et chacun d'entre nous à la vigilance et au suivi de la future épreuve E22.

## D. Statistiques bac pro restauration par centre de la session 2010 à 2013

	LP Jean CAPELLE BERGERAC				SEP Pré de Cordy SARLAT				CPA CCI Boulazac				MFR RIB.	LP F. TRISTAN CAMBLANES				LPP SAINT-MICHEL BLANQUEFORT			
	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	
nbre candidats présents	36	36	24	19	22	17	14	20	16	19	13	20	13	24	33	18	22	54	53	25	23
nbre candidats admis	26	28	22	16	18	11	8	15	13	16	11	15	10	21	28	17	18	47	51	23	20
<b>% réussite</b>	<b>0,72</b>	<b>0,78</b>	<b>0,92</b>	0,84	<b>0,82</b>	<b>0,65</b>	<b>0,57</b>	0,75	<b>0,81</b>	<b>0,84</b>	<b>0,85</b>	0,75	<b>0,77</b>	<b>0,88</b>	<b>0,85</b>	<b>0,94</b>	0,82	<b>0,87</b>	<b>0,96</b>	<b>0,92</b>	0,87
E1-A Technologie	10,4	8,1	9,4	7,7	10,3	7,4	7,5	9,0	11,9	10,0	9,0	9,0	13,2	11,8	9,1	9,8	7,8	12,0	9,6	10,7	8,2
E1-B SC.Appliquée	7,3	6,1	9,8	7,5	6,2	6,8	7,2	7,8	9,1	7,2	9,4	7,8	8,0	7,7	6,6	11,5	6,2	7,6	6,4	9,8	6,8
E1-CA TECH (Concept.) OPC	10,7	11,2	9,4	7,8	10,6	11,6	7,0	7,1	10,8	11,5	11,5	7,1	14,9	10,0	10,2	11,0	8,6	10,4	10,8	9,6	8,9
E1-CA TECH (Concept.) S&C	12,4	10,3	15,0	13,1	9,9	8,2	11,2	9,9	15,9	8,5	14,0	9,9	11,7	13,4	12,3	13,2	11,7	15,3	15,2	12,9	11,6
E1-CB TECH (Prat. prof.) OPC	12,4	11,2	12,1	10,4	10,2	10,7	8,6	10,9	10,2	12,8	12,4	10,9	12,8	11,5	11,5	10,1	10,9	11,6	11,4	10,9	10,3
E1-CB TECH (Prat. prof.)S&C	10,7	10,8	12,0	12,2	11,0	7,7	9,6	11,3	13,4	12,7	12,3	11,3	10,5	9,7	9,9	10,2	11,1	13,0	12,6	13,6	11,3
E2-A ECO.&GES.ENTR	9,1	6,7	9,7	6,6	9,1	5,9	8,8	8,2	12,2	6,9	10,3	8,2	10,2	9,5	6,4	11,1	5,8	11,2	7,7	10,6	6,7
E2-B MATHÉMATIQUES	13,3	13,6	6,6	7,3	13,2	11,8	4,2	7,9	14,1	12,6	8,1	7,9	11,3	12,1	13,0	5,1	9,9	13,2	14,6	4,9	7,0
E3- EPR. PROFESS.	12,2	14,3	14,1	11,6	13,3	13,5	12,7	12,4	14,1	13,5	13,4	12,4	14,4	13,4	13,6	14,3	14,2	13,0	14,0	15,3	13,2
E3- C PREVENT. SANTE ENV.	11,5				9,8				12,0				12,0	12,0				13,7			
<b>Moyenne ens. Prof.</b>	<b>10,9</b>	<b>10,3</b>	<b>10,9</b>	9,3	<b>10,4</b>	<b>9,3</b>	<b>8,5</b>	9,4	<b>12,4</b>	<b>10,6</b>	<b>11,1</b>	9,4	<b>11,9</b>	<b>11,0</b>	<b>10,3</b>	<b>10,7</b>	9,6	<b>11,9</b>	<b>11,4</b>	<b>10,9</b>	9,3
<b>écart / moyenne acad.</b>	<b>-0,3</b>	<b>-1,0</b>	0,4	<b>-0,6</b>	<b>-0,9</b>	<b>-2,0</b>	<b>-2,0</b>	<b>-0,6</b>	1,1	<b>-0,6</b>	0,6	<b>-0,6</b>	0,6	<b>-0,3</b>	<b>-1,0</b>	0,2	<b>-0,4</b>	0,6	0,1	0,4	<b>-0,6</b>
E4 LVE allemand	11,0	12,5	11,5	13,3																	
E4 LVE anglais	9,2	11,9	12,1	13,3	12,7	12,0	12,1	12,3	12,4	10,7	11,9	12,3	11,1	13,2	12,4	11,3	12,6	12,4	12,9	14,5	14,4
E4 LVE espagnol				12,0	13,0	17,0			13,5					12,7	13,9	9,6	8,7	14,7	13,3	17,3	11,6
E5 A Français	7,8	7,3	11,2	10,1	7,9	8,6	9,7	10,0	9,4	9,0	8,6	10,0	8,3	9,0	8,9	11,8	9,1	10,3	9,9	10,0	10,3
E5 B Histoire Géographie	7,1	9,4	11,7	11,0	7,3	9,4	10,0	10,7	8,2	9,2	10,0	10,7	7,2	10,3	10,4	12,8	10,3	10,6	11,8	11,7	11,0
E6 Education artistique	10,6	11,7	12,4	12,9	12,9	13,7	11,8	10,9	11,4	9,8	10,4	10,9	10,8	13,9	12,8	13,4	11,9	9,9	12,0	13,5	12,1
E7 EPS	12,9	13,3	11,8	14,0	13,0	12,2	13,6	12,1	10,3	11,5	11,5	12,1	14,5	14,0	14,0	12,8	13,4	13,7	14,0	13,7	14,3
<b>Moyenne ens. Gén.</b>	<b>9,8</b>	<b>11,0</b>	<b>11,8</b>	12,4	<b>11,1</b>	<b>12,2</b>	<b>11,4</b>	11,2	<b>10,3</b>	<b>10,6</b>	<b>10,5</b>	11,2	<b>10,4</b>	<b>12,2</b>	<b>12,1</b>	<b>12,0</b>	11,0	<b>11,9</b>	<b>12,3</b>	<b>13,4</b>	12,3
<b>écart / moyenne acad.</b>	<b>-2,6</b>	<b>-1,3</b>	<b>-0,4</b>	0,3	<b>-1,2</b>	<b>-0,2</b>	<b>-0,7</b>	<b>-0,9</b>	<b>-2,0</b>	<b>-1,7</b>	<b>-1,7</b>	<b>-0,9</b>	<b>-1,9</b>	<b>-0,1</b>	<b>-0,3</b>	<b>-0,2</b>	<b>-1,1</b>	<b>-0,4</b>	0,0	1,3	0,2
Épreuve de contrôle	12,3	12,4		10,2	13,8	15,5	10,8		13,5	11,6		11,8	9,0	14,0	11,0	12,0	12,3	13,5	13,0	10,8	12,3
Nbr. Cand épreuve cont.	6,0				4,0								1,0	1,0				2,0			
EVALUA SPEC. EUROP.	12,7	9,8	10,3											18,0	11,5			13,9	14,1	14,9	
EVAL SCOLARITE S.EUROP.		13,3												16,0	13,7			13,6	14,0		
Ep. Facultative Allemand	8,3		8,4													10,0					
Ep. Facultative Anglais		8,7	7,5			13,5			13,4		13,3			13,2		8,8		13,8	10,8	10,8	
Ep. Facultative Espagnol	11,0		7,0		15,0	10,3	7,6						16,0	12,2	10,7	11,8		12,3	7,7		
Ep. Facultative Portugais							12,0														
Ep. Facultative Italien																					
Ep. Facultative Russe																					
Ep. Facultative Arabe																					
Ep. Facultative Basque																					

	LPO HOT DE GASCOGNE TALENCE				LP CONDORCET ARCACHON				LP ESTUAIRE BLAYE				GRETA DE BORDEAUX				LP J. MONNET LIBOURNE		LP LOUIS DARMANTE CAPBRETON				LP AIRES S/ ADOUR	
	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012
nbre candidats présents	67	65	47	21	40	33	20	17	23	22	11	9	23	17	21	25	19	19	23	40	24	24	16	21
nbre candidats admis	61	52	45	19	35	23	18	16	17	14	8	7	16	13	19	22	16	12	21	33	22	16	15	14
<b>% réussite</b>	<b>0,91</b>	<b>0,80</b>	<b>0,96</b>	0,90	<b>0,88</b>	<b>0,70</b>	<b>0,90</b>	0,94	<b>0,74</b>	<b>0,64</b>	<b>0,73</b>	0,78	<b>69,6%</b>	<b>76,5%</b>	<b>90,5%</b>	<b>88,0%</b>	<b>84,2%</b>	<b>63,2%</b>	<b>91,3%</b>	<b>82,5%</b>	<b>91,7%</b>	66,7%	<b>93,8%</b>	<b>66,7%</b>
E1-A Technologie	11,6	9,7	11,2	10,1	13,0	9,2	11,2	9,0	11,3	8,8	8,0	9,3	11,60	8,20	8,55	8,78	10,80	7,40	11,90	9,10	11,33	8,4	10,50	9,00
E1-B SC.Appliquée	8,6	7,3	11,6	7,9	8,4	5,8	11,6	8,0	6,8	6,7	7,4	7,3	7,40	5,40	9,62	7,52	7,90	6,30	8,20	6,50	9,15	6,33	8,00	5,60
E1-CA TECH (Concept.) OPC	11,4	11,0	7,7	10,5	13,5	9,1	7,7	12,8	10,7	10,9	9,8	8,9	9,60	10,70	8,91	9,05	12,00	10,80	10,80	12,00	12,88	8,25	11,20	8,80
E1-CA TECH (Concept.) S&C	11,7	13,6	13,5	14,1	14,4	12,5	13,5	16,0	13,4	12,0	13,8	13,6	10,70	8,70	11,72	12,12	10,50	12,20	12,50	11,00	13,92	11,23	12,70	14,80
E1-CB TECH (Prat. prof.) OPC	13,0	11,9	11,4	11,5	12,5	10,9	11,4	13,6	11,3	10,0	10,3	10,6	13,40	12,80	10,32	11,3	11,70	10,60	11,30	11,30	11,63	10,38	12,90	10,80
E1-CB TECH (Prat. prof.)S&C	10,7	11,3	12,7	11,6	13,1	12,5	12,7	12,8	10,9	10,7	10,8	13,5	10,30	8,30	9,00	10,27	9,70	11,00	11,90	11,90	12,58	10,53	12,10	11,50
E2-A ECO.&GES.ENTR	10,4	7,0	9,8	9,2	10,9	6,3	9,8	6,9	9,3	6,8	8,8	9,0	7,80	5,80	10,29	7,43	8,90	4,90	8,20	7,10	10,54	6,92	10,10	6,00
E2-B MATHÉMATIQUES	12,2	11,3	5,8	10,4	11,1	10,8	5,8	9,9	10,3	11,6	4,2	8,1	16,30	12,70	5,98	4,07	9,10	11,80	10,90	8,80	6,15	7,02	10,90	10,20
E3- EPR. PROFESS.	13,6	13,6	12,1	14,9	12,4	11,4	12,1	12,8	13,4	11,4	12,6	12,2	11,10	13,50	13,57	13,7	15,00	12,60	14,10	14,00	13,56	13,21	14,00	12,00
E3- C PREVENT. SANTE ENV.	13,4				13,2				12,7				10,20				13,40		10,30				14,50	
<b>Moyenne ens. Prof.</b>	<b>11,5</b>	<b>10,7</b>	<b>10,6</b>	11,1	<b>12,1</b>	<b>9,8</b>	<b>10,6</b>	11,3	<b>10,8</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	10,3	<b>10,91</b>	<b>9,57</b>	<b>9,77</b>	9,36	<b>10,62</b>	<b>9,73</b>	<b>11,09</b>	<b>10,19</b>	<b>11,30</b>	9,14	<b>11,38</b>	<b>9,86</b>
<b>écart / moyenne acad.</b>	<b>0,2</b>	<b>-0,5</b>	<b>0,1</b>	1,2	<b>0,9</b>	<b>-1,4</b>	<b>0,1</b>	1,4	<b>-0,5</b>	<b>-1,4</b>	<b>-1,0</b>	0,3	<b>-0,37</b>	<b>-1,71</b>	<b>-0,76</b>	<b>-0,58</b>	<b>-0,66</b>	<b>-1,55</b>	<b>-0,19</b>	<b>-1,09</b>	0,77	<b>-0,80</b>	<b>0,10</b>	<b>-1,43</b>
E4 LVE allemand			15,0				15,0																	
E4 LVE anglais	10,5	8,6	12,9	13,1	13,4	11,6	12,9	11,7	9,3	9,1	10,8	11,4	11,00	11,30	11,6	11,44	9,50	9,40	12,90	15,20	12,76	12,12	13,70	11,00
E4 LVE espagnol			13,0	19,0	13,0	8,0	13,0	8,0	11,7	8,8	11,6	13,0					11,30	4,00	13,00	14,50	13,33	12,07	15,10	10,30
E5 A Français	9,9	9,0	9,4	10,9	9,1	8,0	9,4	9,3	8,8	7,5	9,0	11,1	8,00	7,60	9,28	11,13	9,90	8,40	8,70	9,90	10,40	9,81	8,70	7,10
E5 B Histoire Géographie	9,8	11,1	10,9	12,8	9,0	9,9	10,9	10,7	9,5	11,8	9,7	13,3	8,20	8,90	11,29	13,07	10,20	9,20	8,70	10,60	11,06	10,46	8,90	8,80
E6 Education artistique	9,8	8,6	13,5	12,5	12,6	12,0	13,5	12,2	13,4	11,2	14,1	13,2	11,10	12,30	12,21	12,83	11,10	11,20	11,90	10,30	10,52	9,52	12,90	12,60
E7 EPS	14,0	13,8	13,2	11,7	12,70	13,0	13,2	14,3	11,8	12,6	12,5	11,3		15,00	10,50		13,90	12,30	13,30	13,40	12,40	12,89	12,80	12,80
<b>Moyenne ens. Gén.</b>	<b>10,8</b>	<b>10,2</b>	<b>12,6</b>	13,3	<b>30,7</b>	<b>10,4</b>	<b>12,6</b>	11,0	<b>10,8</b>	<b>10,2</b>	<b>11,3</b>	12,2	<b>9,58</b>	<b>11,02</b>	<b>10,98</b>	12,12	<b>10,98</b>	<b>9,08</b>	<b>11,42</b>	<b>12,32</b>	<b>11,75</b>	11,15	<b>12,02</b>	<b>10,43</b>
<b>écart / moyenne acad.</b>	<b>-1,5</b>	<b>-2,1</b>	0,4	1,2	<b>18,4</b>	<b>-1,9</b>	0,4	<b>-1,1</b>	<b>-1,6</b>	<b>-2,2</b>	<b>-0,9</b>	0,1	<b>-2,75</b>	<b>-1,30</b>	<b>-1,20</b>	0,01	<b>-1,34</b>	<b>-3,24</b>	<b>-0,91</b>	<b>-0,01</b>	<b>-0,43</b>	<b>-0,96</b>	<b>-0,31</b>	<b>-1,89</b>
Épreuve de contrôle	13,0	12,8	12,5	11,3	12,5	11,1	12,5	13,3	11,0	10,5	13,0		11	13,8	14,5	13	14,1	11,3	13	10,8	12	9,61	16	11,1
Nbr. Cand épreuve cont.	3,0				3,0				1,0				5				4		1				1	
EVALUA SPEC. EUROP.	10,6	8,2			11,0	11,0											9,6		11,8	13,7	14,6			
VAL SCOLARITE S.EUROP.	11,4	11,8			12,8	11,8											12,1		12,6	14,4				
Ep. Facultative Allemand	14,0		9,8		16,3	10,0	9,8								10									
Ep. Facultative Anglais			6,7		10,7	6,0	6,7		9,9	12,0	10,4						10,3		15	14	12,5		8,8	8,3
Ep. Facultative Espagnol	12,0	10,0	10,9		11,9	8,0	10,9		10,0	12,3	12,6		18		13		6,8	13,3		11,1	12,5		10,7	11,8
Ep. Facultative Portugais																								
Ep. Facultative Italien	15,0																							
Ep. Facultative Russe	13,5																							
Ep. Facultative Arabe																								
Ep. Facultative Basque																								

	LP J. ROMAS NERAC				LP HOT HAUTE VUE MORLAAS				LPO HOT BIARRITZ				LPP ST VT PAUL PAU		GRETA Pays Basq.	SEP SJPP	totaux & moyennes			
	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2013	ses° 2012	ses° 2011	rap. 2010	ses° 2012	ses° 2013	ses° 2013	ses° 2013	ses° 2013	ses° 2013	ses° 2012	rap. 2011
nbre candidats présents	51	44	25	19	46	57	22	23	68	66	22	21	17	20	7	22	587	564	286	243
nbre candidats admis	43	35	22	16	40	43	19	21	67	64	21	18	13	9	7	22	508	447	255	204
<b>% réussite</b>	<b>84,3%</b>	<b>79,5%</b>	<b>88,0%</b>	84,2%	<b>87,0%</b>	<b>75,4%</b>	<b>86,4%</b>	91,3%	<b>98,5%</b>	<b>97,0%</b>	<b>95,5%</b>	85,7%	<b>76,5%</b>	<b>45,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>86,5%</b>	<b>79,3%</b>	<b>89,2%</b>	<b>84,0%</b>
E1-A Technologie	12,30	8,90	10,93	7,97	11,60	9,60	11,05	10,36	13,00	11,10	10,45	8,9	10,90	7,60	11,90	13,80	<b>11,78</b>	<b>8,93</b>	9,9	8,8
E1-B SC.Appliquée	8,50	7,90	10,11	9,26	7,60	7,00	9,48	6,75	9,00	8,10	10,77	7,76	7,30	5,00	9,10	8,50	<b>7,96</b>	<b>6,54</b>	9,8	7,4
E1-CA TECH (Concept.) OPC	10,80	10,10	7,53	8,2	12,20	9,60	8,58	10,36	11,10	10,90	12,10	12,68	13,40	9,80	12,70	13,30	<b>11,58</b>	<b>10,56</b>	9,5	9,4
E1-CA TECH (Concept.) S&C	14,00	12,70	13,86	12,39	14,80	13,80	14,50	15,95	12,50	12,70	14,54	12,5	10,90	10,10	16,00	17,20	<b>13,15</b>	<b>11,79</b>	13,6	12,8
E1-CB TECH (Prat. prof.) OPC	11,30	11,90	11,59	11,3	11,30	10,70	10,17	10,45	11,50	10,50	11,85	11,73	11,90	9,50	12,50	13,40	<b>11,93</b>	<b>11,16</b>	11,0	11,1
E1-CB TECH (Prat. prof.)S&C	12,80	11,30	14,50	10,94	12,30	12,80	12,70	12,18	11,90	12,80	11,29	10,95	10,50	11,80	11,50	13,30	<b>11,54</b>	<b>11,23</b>	11,7	11,5
E2-A ECO.&GES.ENTR	9,70	6,50	10,79	7,13	9,90	6,10	10,55	6,73	11,90	8,40	11,34	8,19	10,00	4,90	12,30	8,80	<b>9,97</b>	<b>6,46</b>	10,1	7,4
E2-B MATHÉMATIQUES	8,40	8,10	5,17	4,89	10,10	9,90	5,25	6,34	12,50	12,30	8,34	11,43	7,90	11,40	17,00	12,80	<b>11,93</b>	<b>11,53</b>	5,9	7,9
E3- EPR. PROFESS.	12,20	12,10	14,15	12,24	13,90	13,20	13,86	14,13	14,70	15,00	13,86	12,9	13,60	13,50	11,60	14,30	<b>13,38</b>	<b>13,20</b>	13,3	13,1
E3- C PREVENT. SANTE ENV.	13,10				12,00				11,50				12,00		11,60	12,40	<b>12,17</b>			
<b>Moyenne ens. Prof.</b>	<b>11,11</b>	<b>9,94</b>	<b>10,96</b>	9,37	<b>11,52</b>	<b>10,30</b>	<b>10,68</b>	10,36	<b>12,01</b>	<b>11,31</b>	<b>11,62</b>	10,78	<b>10,71</b>	<b>9,29</b>	<b>12,73</b>	<b>12,82</b>	<b>11,28</b>	<b>10,15</b>	<b>10,53</b>	<b>9,94</b>
<b>écart / moyenne acad.</b>	<b>-0,17</b>	<b>-1,34</b>	0,43	<b>-0,58</b>	0,24	<b>-0,98</b>	0,15	0,42	0,73	0,03	1,08	0,84	<b>-0,57</b>	<b>-1,99</b>	<b>1,45</b>	<b>1,54</b>		10,15		
E4 LVE allemand																	<b>11,00</b>	<b>12,50</b>	<b>13,8</b>	<b>13,3</b>
E4 LVE anglais	10,50	11,90	12,07	9,56	11,10	10,90	13,29	11,94	12,90	11,90	13,37	9,6	13,30	11,20	10,00	12,10	<b>11,75</b>	<b>11,38</b>	<b>12,3</b>	12,0
E4 LVE espagnol	13,30	15,11	12,22	12,33	12,10	11,80	13,63	16,5	13,60	13,60	14,07	14,56	11,30	11,20	14,30	15,10	<b>12,90</b>	<b>11,92</b>	<b>12,6</b>	12,8
E5 A Français	8,80	8,40	11,56	9,79	8,20	8,70	10,71	10,74	10,10	9,70	11,77	10,21	8,90	8,30	8,30	9,70	<b>8,97</b>	<b>8,52</b>	<b>10,2</b>	10,2
E5 B Histoire Géographie	9,10	11,40	11,54	10,63	8,00	10,90	11,05	11,28	10,20	12,20	11,59	11,52	8,70	10,10	8,00	10,00	<b>8,99</b>	<b>10,32</b>	<b>11,0</b>	11,4
E6 Education artistique	11,50	13,40	14,79	14,03	13,20	10,40	11,00	11,96	13,40	14,10	13,11	12,33	10,30	12,20	11,50	12,00	<b>11,87</b>	<b>11,77</b>	<b>12,6</b>	12,2
E7 EPS	13,20	13,50	13,84	12,53	14,90	13,70	14,15	14,11	13,20	12,90	13,27	11,69	13,90	17,00	13,00	13,00	<b>20,79</b>	<b>13,44</b>	<b>12,7</b>	12,9
<b>Moyenne ens. Gén.</b>	<b>11,07</b>	<b>12,29</b>	<b>12,67</b>	11,48	<b>11,25</b>	<b>11,07</b>	<b>12,31</b>	12,76	<b>12,23</b>	<b>12,40</b>	<b>12,86</b>	11,65	<b>11,07</b>	<b>11,67</b>	<b>10,85</b>	<b>11,98</b>	<b>12,32</b>	<b>13,91</b>	<b>12,2</b>	<b>12,1</b>
<b>écart / moyenne acad.</b>	<b>-1,26</b>	<b>-0,04</b>	0,50	<b>-0,63</b>	<b>-1,07</b>	<b>-1,26</b>	0,13	0,65	<b>-0,09</b>	0,08	0,69	<b>-0,45</b>	<b>-1,26</b>	<b>-0,66</b>	<b>-1,47</b>	<b>-0,34</b>				
Épreuve de contrôle	11,7	13	10	12,5	11,2	12,6	11	11,67	11,2		12	9	11,2	9,8			<b>12,63</b>	<b>12,15</b>	<b>12,0</b>	11,5
<i>Nbr. Cand épreuve cont.</i>	9				9				3				3					4,20		
EVALUA SPEC. EUROP.	13,4	13	12,85						13,7	13,8							<b>12,74</b>	<b>11,89</b>	<b>12,6</b>	
ÉVAL SCOLARITE S.EUROP.	12	12							12,6	12,5							<b>12,89</b>	<b>12,94</b>		
Ep. Facultative Allemand			10			20			20	20							<b>14,65</b>	<b>16,67</b>	<b>9,7</b>	
Ep. Facultative Anglais	10,2	11,7	11,06		13	10,6	11		7,8	12,5	14,83		11,7	6,8	9,9	11,6	<b>11,48</b>	<b>9,73</b>	<b>10,3</b>	
Ep. Facultative Espagnol		11,1	12,5		11,8	11,5	13,33		11,7	11,9	14,58		14,4	8,9	10,8	13,9	<b>12,14</b>	<b>10,66</b>	<b>11,5</b>	
Ep. Facultative Portugais	20																<b>20,00</b>	<b>20,00</b>	<b>12,0</b>	
Ep. Facultative Italien																	<b>15,00</b>			
Ep. Facultative Russe																	<b>13,50</b>			
Ep. Facultative Arabe	10																<b>10,00</b>			
Ep. Facultative Basque									15						18		<b>15,00</b>			

## Situation et classement des établissements pour la session 2013

établissements	TEK	Rang	PRAT	Rang	PRAT	Rang	CONC	Rang	CONC	PSE	Rang	SCIEN	Rang	GEST	Rang	MOY	Rang	SCOR	Rang
			OPC		SC		OPC		SC			APP		APP		EP			
LP Jean CAPELLE BERGERAC	10,4	<b>18</b>	12,40	<b>8</b>	10,70	<b>13</b>	10,70	<b>14</b>	12,40	11,50	<b>13</b>	7,30	<b>16</b>	9,10	<b>14</b>	10,94	<b>14</b>	110	<b>15</b>
SEP Pré de Cordy SARLAT	10,3	<b>20</b>	10,20	<b>18</b>	11,00	<b>11</b>	10,60	<b>16</b>	9,90	9,80	<b>19</b>	6,20	<b>19</b>	9,10	<b>14</b>	10,42	<b>19</b>	136	<b>19</b>
CFA CCI Boulazac	11,90	<b>7</b>	10,20	<b>18</b>	13,40	<b>1</b>	10,80	<b>11</b>	15,90	12,00	<b>3</b>	9,10	<b>1</b>	12,20	<b>2</b>	12,41	<b>3</b>	46	<b>4</b>
MFR RIBERAC	13,20	<b>2</b>	12,80	<b>5</b>	10,50	<b>15</b>	14,90	<b>1</b>	11,70	12,00	<b>14</b>	8,00	<b>9</b>	10,20	<b>7</b>	11,89	<b>7</b>	60	<b>6</b>
LP F. TRISTAN CAMBLANES	11,80	<b>10</b>	11,50	<b>12</b>	9,70	<b>18</b>	10,00	<b>18</b>	13,40	12,00	<b>8</b>	7,70	<b>12</b>	9,50	<b>12</b>	11,01	<b>13</b>	103	<b>14</b>
LPP SAINT-MICHEL BLANQUEFORT	12,00	<b>6</b>	11,60	<b>11</b>	13,00	<b>4</b>	10,40	<b>17</b>	15,30	13,70	<b>4</b>	7,60	<b>13</b>	11,20	<b>4</b>	11,92	<b>6</b>	65	<b>7</b>
LPO HOT DE GASCOGNE TALENCE	11,60	<b>12</b>	13,00	<b>3</b>	10,70	<b>13</b>	11,40	<b>8</b>	11,70	13,40	<b>14</b>	8,60	<b>4</b>	10,40	<b>6</b>	11,47	<b>9</b>	69	<b>8</b>
LP CONDORCET ARCACHON	13,00	<b>3</b>	12,50	<b>6</b>	13,10	<b>3</b>	13,50	<b>2</b>	14,40	13,20	<b>6</b>	8,40	<b>7</b>	10,90	<b>5</b>	12,14	<b>4</b>	36	<b>3</b>
LP ESTUAIRE BLAYE	11,30	<b>15</b>	11,30	<b>14</b>	10,90	<b>12</b>	10,70	<b>14</b>	13,40	12,70	<b>8</b>	6,80	<b>18</b>	9,30	<b>13</b>	10,82	<b>16</b>	110	<b>15</b>
GRETA DE BORDEAUX	11,60	<b>12</b>	13,40	<b>1</b>	10,30	<b>17</b>	9,60	<b>19</b>	10,70	10,20	<b>17</b>	7,40	<b>15</b>	7,80	<b>19</b>	10,91	<b>15</b>	115	<b>17</b>
LP J. MONNET LIBOURNE	10,80	<b>17</b>	11,70	<b>10</b>	9,70	<b>18</b>	12,00	<b>7</b>	10,50	13,40	<b>18</b>	7,90	<b>11</b>	8,90	<b>16</b>	10,62	<b>18</b>	115	<b>17</b>
LP LOUIS DARMANTE CAPBRETON	11,90	<b>7</b>	11,30	<b>14</b>	11,90	<b>8</b>	10,80	<b>11</b>	12,50	10,30	<b>11</b>	8,20	<b>8</b>	8,20	<b>18</b>	11,09	<b>12</b>	89	<b>12</b>
LP AIRES S/ ADOUR	10,50	<b>18</b>	12,90	<b>4</b>	12,10	<b>7</b>	11,20	<b>9</b>	12,70	14,50	<b>10</b>	8,00	<b>9</b>	10,10	<b>8</b>	11,38	<b>10</b>	75	<b>11</b>
LP J. ROMAS NERAC	12,30	<b>5</b>	11,30	<b>14</b>	12,80	<b>5</b>	10,80	<b>11</b>	14,00	13,10	<b>7</b>	8,50	<b>5</b>	9,70	<b>11</b>	11,11	<b>11</b>	69	<b>8</b>
LP HOT HAUTE VUE MORLAAS	11,60	<b>12</b>	11,30	<b>14</b>	12,30	<b>6</b>	12,20	<b>6</b>	14,80	12,00	<b>5</b>	7,60	<b>13</b>	9,90	<b>10</b>	11,52	<b>8</b>	74	<b>10</b>
LPO HOT BIARRITZ	13,00	<b>3</b>	11,50	<b>12</b>	11,90	<b>8</b>	11,10	<b>10</b>	12,50	11,50	<b>11</b>	9,00	<b>3</b>	11,90	<b>3</b>	12,01	<b>5</b>	55	<b>5</b>
LPP ST VT PAUL PAU	10,90	<b>16</b>	11,90	<b>9</b>	10,50	<b>15</b>	13,40	<b>3</b>	10,90	12,00	<b>16</b>	7,30	<b>16</b>	10,00	<b>9</b>	10,71	<b>17</b>	101	<b>13</b>
GRETA PAYS BASQUE	11,90	<b>7</b>	12,50	<b>6</b>	11,50	<b>10</b>	12,70	<b>5</b>	16,00	11,60	<b>2</b>	9,10	<b>1</b>	12,30	<b>1</b>	12,73	<b>2</b>	34	<b>2</b>
LPO NAVARRE SJPP	13,80	<b>1</b>	13,40	<b>1</b>	13,30	<b>2</b>	13,30	<b>4</b>	17,20	12,40	<b>1</b>	8,50	<b>5</b>	8,80	<b>17</b>	12,82	<b>1</b>	32	<b>1</b>
<b>Moyennes académiques</b>	<b>11,78</b>		<b>11,93</b>		<b>11,54</b>		<b>11,58</b>		<b>13,15</b>	<b>12,17</b>		<b>7,96</b>		<b>9,97</b>		<b>11,47</b>		<b>78,63</b>	

## E. Commentaires

Le nombre de candidats s'est stabilisé autour de **600** après avoir augmenté de 130 % en trois années (260 candidats en 2010). Le taux de réussite de 86% est relativement bon (79.25 % d'admis en 2012, 71.10% au premier tour). Chacun pourra également avoir un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve en se comparant à la moyenne académique. Au-delà des « effets promotion », il faut envisager d'analyser les résultats et le travail de préparation d'une équipe pédagogique, d'un lycée.

Les nouvelles modalités de formation et de certification devraient permettre de stabiliser ce taux pour la session 2014.

Le taux de réussite du bac pro restauration est légèrement au-dessus du taux de réussite académique (toutes filières confondues 82.90 %). Il est à noter que le bac pro restauration pèse seulement 16% du nombre total de candidats de la filière économie et gestion (3620 candidats au total en EG). Notons aussi que son taux de mention reste faible avec 41.20 % pour 49.20 % pour les autres domaines de l'économie et gestion (cf tableau 4).

- *+130 de candidats en trois ans*
- *Taux de réussite correct 86 %*
- *Moyenne de SA 8.01/20*
- *Moyenne de technologie 11.86/20*
- *Moyenne de gestion 10.06/20*
- *Moyenne d'E3 13.30/20*
- *Taux de mention assez faible*

La moyenne de sciences appliquées est toujours aussi préoccupante **8.01/20** ...même si elle augmente légèrement (6.40/20 en 2012). Gageons que la certification en CCF permette à nos candidats de mieux réussir cette épreuve. La moyenne de technologie est en net progrès **11.86 /20** (8.80/20 en 2012) et se situe proche du niveau attendu compte tenu du travail engagé dans ce domaine par les équipes. C'est l'occasion pour moi de féliciter certains enseignants qui ont pris la mesure du travail à réaliser et font évoluer leur méthode didactique vers davantage d'activités élèves avant, pendant et après le cours, condition indispensable pour de réels apprentissages. Les méthodes didactiques descendantes de type « magistral » ont largement montré leurs limites. La moyenne de gestion passe la barre du 10 (**10.06/20**) ce qui constitue également un progrès sensible et encourageant.

L'épreuve E3 (synthèse des activités professionnelles) conserve un très bon niveau, soit **13.30** (12.85/20 en 2012 - 13.80 en 2011 - 13.74 en 2010). Il est cependant inquiétant de constater que certains candidats ne rendent pas de dossier complet, ce qui engendre inexorablement la note « zéro » à l'ensemble de l'épreuve (PFMP comprises !). Je ne peux que vous inciter à renforcer la sensibilisation, le travail et la programmation des échéances en amont avec les élèves dans le cadre de la nouvelle épreuve E22. La sanction ne suffit pas, nous devons expliquer et faire comprendre à nos apprenants l'intérêt d'une telle épreuve dans la perspective de la formation tout au long de la vie (VAE), mais également valoriser le travail réalisé au fur et à mesure.

## F. Préconisations sur les périodes de formation en entreprise

Les modalités de formation du baccalauréat professionnel en trois ans nous imposent la négociation des objectifs de formation. La forte alternance en entreprise (22 semaines), soit près de 40% du temps de formation professionnelle (enseignements technologique et professionnel) implique un travail renforcé sur la négociation, le suivi et l'auto-évaluation des compétences par l'élève.

Il convient de prévoir des **temps de préparation et de formation spécifiques** à l'accompagnement des PFMP (notamment sur les heures d'accompagnement personnalisé) afin de prendre en compte les nouvelles exigences du baccalauréat professionnel en trois ans.

Le suivi et l'évaluation doivent être réalisés par les professeurs assurant la formation des élèves et des apprentis, auxquels peuvent être associés les professeurs d'enseignement général, de gestion, de sciences appliquées. Dans le cadre du baccalauréat professionnel en trois ans, le suivi des PFMP en pluridisciplinarité doit être renforcé. Il appartient aux équipes pédagogiques de réaliser un programme prévisionnel de formation en milieu

professionnel, comprenant le découpage des périodes et des objectifs de formation, l'entreprise étant un lieu de formation à part entière (près de 40% du temps de formation technique en entreprise pour un cursus bac pro). La formation en entreprise doit s'envisager dans l'ensemble des structures et concepts représentatifs des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Les PFMP en restauration collective peuvent notamment être envisagées.

## G. → Préconisations pédagogiques rentrée 2013

### → La technologie

Quelques clés pour construire et animer une séance de technologie :

- 1 au début du cours, en plus de la thématique abordée la présentation des compétences visées et des objectifs spécifiques concernés par la séance doivent permettre à l'apprenant de se situer dans la progression pédagogique, tant en amont qu'en aval, de faire le lien avec les autres matières, sa formation en entreprise, son futur métier et d'intégrer progressivement ses acquis en mobilisant ses connaissances antérieures avec le « *projet d'apprendre* » ;
 

*« Apprendre c'est abandonner  
une représentation pour en  
adopter une plus prometteuse... »  
(FOURREZ 1992)*
- 2 la situation de départ et son analyse permettent à l'apprenant une prise de recul en partant d'un objet d'apprentissage concret, dépassant certaines représentations spontanées ;
- 3 quelques supports ou éléments d'informations complémentaires doivent permettre le travail autour des activités ;
- 4 des activités (individuelles et collectives), des moments de dialogue, de corrections et de restitution, des temps de recul sur ses propres travaux favorisent un regard réflexif et métacognitif indispensable au développement des compétences.
 

*« Enseigner ce n'est pas  
remplir un vase, mais  
allumer une étincelle... »*

### → L'atelier de culture professionnelle ou « ACP »

C'est la spécificité « *bordelaise* » pour ces baccalauréats professionnels. Il s'agit de former nos élèves à la culture de l'entreprise de restauration.

*« en quoi mon activité de cuisinier (de serveur) s'inscrit dans le processus global de l'entreprise ? »*

*« Élargir ma culture, ma polyvalence afin de me donner des chances d'insertion dans l'emploi »,* mais également des chances de poursuite d'études compte tenu du fait que la formation en BTS HR exige une polyvalence certaine.

Adossé à la technologie (par exemple 2H de technologie + 1 heure d'ACP en barrette d'emploi du temps), cette modalité « *expérimentale* » permet également de confier du travail de préparation et de restitution (recherche, compte rendu, bilan, note de synthèse, exposé...). Ce n'est pas de la technologie appliquée « *valence opposée* » comme il a pu en exister auparavant, mais bien une modalité reposant plus sur un champ de connaissances (la culture professionnelle), que sur des compétences techniques.

Pour les enseignants, interdisciplinarité et co-animation doivent être envisagées sur un cycle. Un lien peut être établi avec les activités proposées dans le cadre de l'accompagnement personnalisé.

**Exemple :** *le professeur de cuisine accueille les apprenants de CSR et inversement avec son collègue, les deux enseignants travaillent ensemble sur un micro-projet, etc.*

Il n'est pas utile de prévoir une note pour l'ACP, ou alors en prenant le soin de « valoriser » le travail de l'élève par une sorte de point à bonification dans la note de technologie ?

## → L'atelier expérimental :

Dans une démarche expérimentale :

- les élèves observent un phénomène et formulent leurs interrogations
- ils imaginent et réalisent des expériences, ils se documentent, échangent et argumentent,
- ils confrontent leurs points de vue et formulent leurs résultats, oralement et par écrit
- ils confrontent leurs résultats au savoir établi
- ils apprennent à s'écouter mutuellement, à considérer l'autre, à le respecter et à prendre en compte son avis

(extrait "La main à la pâte" une opération menée depuis 1996 à l'initiative du Prix Nobel Georges Charpak et de l'Académie des Sciences)

[« La méthode expérimentale permet la mise en œuvre d'activités mentales structurées autour de la construction raisonnée d'arguments, et par voie de conséquence une appropriation lente, progressive, mais stable du savoir par le formé. Le principe propre à la démarche expérimentale est de passer de la subjectivité (représentations – conceptions de l'élève face à une thématique – une problématique donnée, un vécu professionnel et personnel) à une rationalité. Elle procède ainsi par la : pose d'une problématique, la formulation d'hypothèses, la mise en place d'expériences (interrogation du réel), les constatations et confrontations, la pose de règles de base et transferts – applications. »<sup>1</sup>]

Cette méthode d'apprentissage initiée par le précédent référentiel de baccalauréat professionnel (TA d'expérimentation) doit être largement consolidée dans les pratiques.

Elle contribue à développer certaines capacités (directement transférables à la résolution de problématiques de la vie professionnelle) notamment par l'utilisation d'un **raisonnement inductif** (activité mentale permettant de passer de cas concrets observés à la pose d'une règle de base, d'une généralité).

<sup>1</sup> Cahier expérimental 2009 D. Herrero : [http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/documents/cartedor/media/pdf/01\\_10\\_demarche\\_experimentale\\_dans\\_lenseignement.pdf](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/documents/cartedor/media/pdf/01_10_demarche_experimentale_dans_lenseignement.pdf)

## → Accompagnement des élèves :

Rappelons que l'accueil des élèves au LP doit être un moment privilegié pour rompre avec le monde du collège. Il doit notamment favoriser l'acquisition des premières représentations de l'environnement professionnel. Ainsi, un entretien personnalisé doit être organisé dès l'entrée en formation (mois de septembre). Cet entretien peut être considéré comme la première étape de l'accompagnement personnalisé. Une courte période d'immersion en milieu professionnel (2 à 5 jours) peut également être organisée sous différentes formes (*stage d'observation, rencontres et conférences au lycée, visite d'entreprises, etc.*)

[Un des fondements de l'enseignement, et à fortiori de l'enseignement professionnel est de concevoir la relation pédagogique comme la prise en compte de la singularité de l'élève, de la variabilité de ses besoins dans la construction de son savoir et dans l'hétérogénéité du groupe classe]...

### L'Accompagnement personnalisé (rappel sur les préconisations académiques)

Retrouvez l'ensemble des préconisations du groupe de travail académique sur l'accompagnement personnalisé dans le vade-mecum téléchargeable sur le site <http://disciplines.ac-bordeaux.fr/voiepro/>

Le site traite également des autres dispositifs et démarches d'accompagnement et de projet (EGLS, socle commun...)



## → Le contrôle en cours de formation

La mise en œuvre du contrôle en cours de formation comme modalité généralisée (*en établissement habilité*) dans le contexte spécifique de l'hôtellerie restauration (*initiation et application*) nous impose une réflexion d'équipe sous la houlette du chef des travaux. Un groupe de travail peut être constitué au sein de l'établissement afin de mettre en cohérence les pratiques d'évaluation en CCF.

🔗 [http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqgestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=3&id\\_page=64](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqgestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3&id_page=64)

### Pour rappel :

▪ « Le CCF n'est pas une succession de plusieurs examens, identiques pour tous : les candidats en formation sont évalués dès qu'ils atteignent l'ensemble des compétences correspondant à la situation faisant l'objet du CCF. Ainsi, l'évaluation simultanée de l'ensemble des candidats en formation ne peut être envisagée que si tous sont réputés avoir atteint le niveau requis pour l'évaluation, ou ont reçu la formation correspondante en fin de période réglementaire prévue pour l'évaluation. »

## Construire une situation d'évaluation en CCF pour une unité du domaine professionnel

Le règlement particulier de l'examen spécifie les situations d'évaluation en établissement de chaque épreuve.

### → Les données du contexte

Une situation d'évaluation par CCF est définie à partir des éléments suivants :

- les compétences à évaluer,
- les conditions de l'évaluation,
- la définition de l'activité à réaliser,
- les conditions de réalisation de l'activité,
- la performance attendue pour les critères de l'évaluation (indicateurs d'évaluation).

Les conditions de réalisation de l'activité comportent des éléments relatifs au contexte technique (moyens, équipements, modes d'organisation du travail...), aux consignes, aux caractéristiques de temps et de lieu, à la situation de communication, aux relations fonctionnelles, aux outils et documents fournis, à l'étendue de responsabilité et au degré d'autonomie.

Lorsque la liaison entre activités, tâches professionnelles et unités constitutives du diplôme sont bien articulées, l'activité à réaliser, les conditions de réalisation, la performance attendue et les indicateurs d'évaluation sont directement extraits du "référentiel des activités professionnelles" et du "référentiel de certification". Il revient au formateur de choisir le contexte technique, les outils et les documents, d'adapter les consignes et de traduire les indicateurs d'évaluation dans le contexte de l'évaluation.

Si cette liaison n'apparaît pas clairement dans l'écriture du référentiel, il faut alors repérer, pour les compétences concernées par l'épreuve, les activités et tâches professionnelles qui les mobilisent.

### → La méthode

La méthode de construction d'une situation est donc la suivante :

- 1 repérer les activités et tâches professionnelles** du "référentiel des activités professionnelles" correspondant à l'unité à évaluer ;

- 2 choisir des activités et tâches caractéristiques** pouvant être organisées dans le processus de formation et dans le temps imparti par le règlement d'examen ;
- 3 identifier les compétences associées et celles qui sont à évaluer ;**
- 4 contextualiser les données et les indicateurs de performance** à partir du référentiel de certification
- 5 rédiger le travail demandé et mettre en place les moyens matériels.**

*Cette démarche peut amener à créer des situations d'évaluation différentes des situations de travail réel. Ne serait-ce que parce que les situations de travail réel sont complexes et ne séparent pas les unes des autres les compétences mobilisées. C'est l'essentiel des différences qui existent entre une situation de travail réel et une situation de travail simulé. La situation de travail simulée ne doit pas dénaturer ou modifier anormalement le contexte d'une situation de travail réelle. Dans tous les cas on cherchera en priorité à se placer dans des situations de travail réel.*

### → La mesure de la performance des candidats

L'évaluation, pour être objective, prend appui sur une **analyse des performances du candidat, mais pas seulement...** En ce qui concerne les épreuves du domaine professionnel, le référentiel de certification précise, pour chaque compétence visée, les indicateurs d'évaluation (ou critères d'évaluation). Ces indicateurs portent, simultanément ou non, sur le résultat obtenu, sur le processus ou la démarche utilisée, voire sur des aptitudes du candidat, sa faculté à surmonter les difficultés, à s'adapter aux contraintes, à s'appuyer sur des ressources externes, à respecter le temps imparti, à rendre compte des choix opérés... Il importe d'identifier ces prescriptions pour définir le contrat d'évaluation.

C'est la concision des critères d'évaluation qui permet de valider finement le degré de maîtrise d'une compétence. Les critères énoncés dans les référentiels sont rédigés quelquefois en des termes très généraux. Dans ces cas, et en fonction du contexte et du travail demandé, les évaluateurs les traduiront en des indicateurs de performance mesurable.

### 3. BEP restauration options cuisine et commercialisation et services en restauration

#### A. Résultats comparés BEP restauration

BEP RESTAURATION - Session Juin 2013 Notes aux épreuves en CCF et ponctuelles				BEP REST. OPTION CUISINE						BEP REST. OP.COMMERCIAL. & SERV					
				Moy.	écart moy. Acad.	Ecart-Type	Min	Max	Nbr. Cand.	Moy.	écart moy. Acad.	Ecart-Type	Min	Max	Nbr. Cand.
<b>0240007C : LP JEAN CAPELLE-BERGERAC</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	11,0	-2,0	4,1	1,5	18,0	24	7,4	-3,9	3,5	1,5	14,5	22
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,8	0,5	2,2	8,5	18,5	24	14,1	1,3	1,7	9,5	16,5	21
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,2	-0,3	2,7	6,5	17,0	25	10,9	-0,2	2,6	6,5	15,5	22
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,3	1,9	1,9	11,5	18,5	25	14,7	0,7	3,6	0,0	18,5	23
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,5	-0,5	2,2	6,5	14,0	24	10,5	-0,3	2,2	5,0	14,0	22
<b>0240048X : LP PRE DE CORDY-SARLAT-LA-CANEDA</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	15,4	2,4	2,4	12,0	19,0	12	14,0	2,7	1,6	11,5	17,5	9
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,6	-0,7	1,7	9,5	16,0	12	11,3	-1,5	2,8	7,5	14,5	9
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,2	1,7	2,2	10,5	17,5	12	9,8	-1,3	2,2	6,5	12,5	9
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,3	-1,1	1,2	10,5	14,0	12	13,1	-0,9	1,5	11,0	15,0	9
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,0	-1,0	2,5	7,0	13,5	12	9,9	-0,9	2,8	6,5	15,0	8
<b>0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS-VANXAINS</b>	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,7	0,7	2,9	7,0	17,0	13	12,5	1,7	2,1	11,0	14,0	2
		EG2	MATHEMATIQUES	11,0	0,8	3,5	7,0	16,5	13	8,0	-1,6	3,5	5,5	10,5	2
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,2	0,1	1,8	10,0	16,0	9						
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,8	1,0	2,3	8,5	17,0	13	11,8	1,2	1,1	11,0	12,5	2
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,8	1,7	2,5	9,0	17,0	13	15,8	3,1	1,1	15,0	16,5	2
<b>0330060L : LP FLORA TRISTAN-CAMBLANES-ET-MEYNAC</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	11,0	-2,0	4,1	3,0	17,0	10	8,1	-3,2	4,7	1,0	15,0	9
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,4	1,1	1,9	10,0	17,0	9	13,1	0,3	2,6	9,0	17,0	8
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,7	-0,8	1,4	8,5	12,5	10	11,7	0,6	2,7	8,5	16,0	9
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,8	0,4	1,4	11,5	15,5	10	13,1	-0,9	1,6	11,0	16,0	9
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,6	-0,4	1,5	9,0	14,0	10	9,7	-1,1	1,5	7,0	11,5	9

<b>0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET-LIBOURNE</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	11,1	-1,9	3,4	6,5	17,0	8	11,4	0,1	3,9	7,0	18,0	11	
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,9	0,6	2,1	11,0	18,0	8	14,7	1,9	1,7	12,0	17,0	11	
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,8	0,3	2,4	9,0	14,5	8	12,6	1,5	1,7	9,0	14,5	11	
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,3	-1,1	1,7	8,5	14,0	8	15,5	1,5	1,8	12,0	17,5	11	
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,2	-0,8	2,6	8,0	17,0	11	12,5	1,7	2,7	9,0	17,5	11	
		EG2	MATHEMATIQUES	9,2	-1,0	6,8	5,0	17,0	3							
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,8	-0,3	0,4	12,5	13,0	2							
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,3	-2,5	4,1	6,5	14,0	3							
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	9,8	-2,3	2,5	7,0	11,5	3							
	<b>0331548D : LP PR ST MICHEL-BLANQUEFORT</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	16,2	3,2	1,7	13,0	18,5	21	13,9	2,6	2,5	9,5	17,5	19
EG3			EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,8	0,5	1,3	10,0	15,5	21	11,7	-1,1	1,9	8,0	14,5	19	
EP1			TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,6	2,1	2,0	7,5	16,5	22	12,2	1,1	1,6	9,0	14,5	19	
EP2			PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,7	0,3	1,1	11,5	15,5	22	14,5	0,5	1,2	13,0	17,5	19	
PONCTUEL		EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,3	0,3	1,8	7,5	17,0	22	9,9	-0,9	2,7	6,0	14,0	22	
		EG2	MATHEMATIQUES	13,0	2,8	-	13,0	13,0	1	11,5	1,9	3,3	8,0	14,5	3	
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5	-0,3	-	11,5	11,5	1	9,2	-1,4	0,8	8,5	10,0	3	
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,0	0,9	-	13,0	13,0	1	11,7	-1,0	1,3	10,5	13,0	3	
<b>0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE-TALENCE</b>		CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	14,2	1,2	3,2	6,5	18,5	33	12,5	1,2	3,4	7,5	18,5	29
			EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,5	0,2	2,5	6,0	17,0	32	12,8	0,0	2,7	4,0	18,0	28
	EP1		TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,1	-0,4	1,9	7,0	14,5	33	11,1	0,0	2,8	3,0	15,5	29	
	EP2		PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,5	-0,9	0,8	11,5	14,5	33	13,9	-0,1	1,6	10,5	17,0	29	
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,2	1,2	2,1	6,5	16,0	33	10,8	0,0	2,4	6,0	16,0	31	
	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	14,2	1,2	2,7	6,5	18,5	19	12,0	0,7	3,4	7,0	18,0	18	
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,4	0,1	1,4	11,0	16,0	19	12,5	-0,3	1,7	9,0	15,0	18	
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,6	2,1	2,2	8,5	17,5	19	11,4	0,3	2,6	6,5	15,5	18	
EP2		PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,8	0,4	1,8	9,5	16,0	19	12,7	-1,3	1,9	9,5	15,5	18		
PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,0	0,0	1,9	7,0	14,0	21	10,1	-0,7	1,8	7,0	14,5	19		
	EG2	MATHEMATIQUES	7,0	-3,2	0,0	7,0	7,0	2	3,5	-6,1	2,8	1,5	5,5	2		
	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,4	-1,4	0,4	10,0	10,8	3	10,3	-0,3	1,2	9,0	11,0	3		
	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,4	-1,7	0,4	10,0	10,8	3	12,0	-0,7	2,2	10,5	14,5	3		

<b>0332781U : LP DE L'ESTUAIRE-BLAYE</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	11,0	-2,0	4,0	3,5	16,0	11	8,7	-2,6	4,8	1,0	16,0	12
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,7	-1,6	2,1	7,5	14,0	10	11,2	-1,6	3,3	2,0	14,0	12
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,4	-1,1	2,5	6,5	14,0	11	10,5	-0,6	2,6	6,5	15,0	12
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,1	-0,3	1,5	10,5	16,0	11	14,8	0,8	1,7	10,5	16,5	12
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7,7	-3,3	2,5	4,0	12,0	11	8,8	-2,0	2,2	6,0	13,0	12
<b>0400004M : LP LOUIS DARMANTE-CAPBRETON</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	12,5	-0,5	3,0	5,0	16,0	12	12,3	1,0	3,8	8,0	19,5	12
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,0	-0,3	1,3	11,0	15,0	11	13,5	0,7	2,1	9,0	17,0	10
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,3	-0,2	2,2	6,5	14,0	12	10,7	-0,4	3,4	4,5	16,0	12
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,1	-1,3	1,8	9,5	15,0	12	13,9	-0,1	1,7	10,5	16,0	12
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,7	-0,3	2,9	6,5	16,0	12	9,8	-1,0	3,6	5,0	17,5	12
<b>0400047J : LP JEAN D ARCET-AIRE-SUR-L ADOUR</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	11,6	-1,4	3,2	6,0	16,0	12	8,2	-3,1	3,2	4,0	14,0	11
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,2	-1,1	2,2	9,0	15,5	12	11,5	-1,3	1,7	9,5	14,0	11
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,2	-1,3	1,2	8,0	13,0	12	9,7	-1,4	2,2	7,5	14,0	11
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,1	-1,3	0,7	11,0	14,0	12	13,0	-1,0	1,4	10,5	14,5	11
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,4	1,4	1,4	10,0	14,5	12	11,5	0,7	2,9	7,0	17,0	11
<b>0470029B : LP JACQUES DE ROMAS-NERAC</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	12,2	-0,8	3,5	5,0	17,5	23	11,7	0,4	2,8	7,0	16,5	20
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,8	-0,5	2,2	4,5	15,0	21	12,9	0,1	2,2	9,0	16,5	20
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	8,4	-3,1	2,0	5,0	13,0	23	11,5	0,4	2,8	7,0	17,0	20
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,4	-1,0	1,4	10,0	15,5	23	14,4	0,4	1,1	13,0	16,5	20
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,5	-0,5	1,9	7,5	15,0	22	13,2	2,4	2,2	8,5	17,0	20
<b>0640042Y : LP HAUTE VUE-MORLAAS</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	12,7	-0,3	4,4	6,0	20,0	22	11,5	0,2	4,6	3,5	19,5	17
		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,6	1,3	2,2	10,0	18,0	19	14,0	1,2	2,7	9,0	18,5	17
		EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,0	1,5	2,7	8,5	18,5	22	11,9	0,8	2,6	8,5	17,0	17
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,7	-0,7	1,3	10,5	14,5	22	14,7	0,7	1,8	10,5	17,0	17
	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,4	0,4	2,1	8,0	16,0	23	10,3	-0,5	2,7	5,0	14,5	23
		EG2	MATHEMATIQUES	9,5	-0,7	-	9,5	9,5	1	10,9	1,3	3,4	5,0	13,5	5
		EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	1,0	-11,1	-	1,0	1,0	1	9,9	-2,8	2,0	8,0	12,0	6

<b>0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL-PAU</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	<b>EG2</b>	MATHEMATIQUES	<b>12,1</b>	-0,9	1,3	11,0	14,0	9	<b>12,0</b>	0,7	2,6	9,0	16,0	6
		<b>EG3</b>	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	<b>13,9</b>	0,6	1,5	11,5	16,5	9	<b>14,4</b>	1,6	2,8	9,5	17,5	6
		<b>EP1</b>	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	<b>13,6</b>	2,1	2,2	10,0	16,5	9	<b>12,4</b>	1,3	3,7	5,5	16,0	6
		<b>EP2</b>	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<b>14,4</b>	1,0	1,2	12,5	16,5	9	<b>15,1</b>	1,1	3,8	8,5	17,5	6
	PONCTUEL	<b>EG1</b>	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	<b>14,1</b>	3,1	1,2	12,5	16,5	9	<b>13,0</b>	2,2	2,9	9,5	16,0	5
<b>0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE-BIARRITZ</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	<b>EG2</b>	MATHEMATIQUES	<b>13,3</b>	0,3	2,8	8,5	18,5	34	<b>12,2</b>	0,9	2,4	6,5	16,0	32
		<b>EG3</b>	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	<b>12,8</b>	-0,5	1,7	10,0	16,0	34	<b>12,7</b>	-0,1	1,6	9,5	17,0	32
		<b>EP1</b>	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	<b>10,8</b>	-0,7	2,3	4,0	15,5	34	<b>9,6</b>	-1,5	2,0	5,5	14,0	32
		<b>EP2</b>	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<b>14,9</b>	1,5	1,4	12,0	17,0	34	<b>13,6</b>	-0,4	1,6	10,0	16,5	32
	PONCTUEL	<b>EG1</b>	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	<b>11,0</b>	0,0	2,1	5,5	14,5	34	<b>11,6</b>	0,8	2,4	7,5	16,0	32
<b>0641844G : LPO DE NAVARRE-ST-JEAN-PIED-DE-PORT</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	<b>EG2</b>	MATHEMATIQUES	<b>12,4</b>	-0,6	2,5	7,5	16,5	10	<b>11,0</b>	-0,3	2,0	8,0	13,5	10
		<b>EG3</b>	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	<b>13,1</b>	-0,2	2,9	8,0	17,5	10	<b>12,3</b>	-0,5	2,0	8,0	15,5	10
		<b>EP1</b>	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	<b>11,4</b>	-0,1	2,3	9,0	16,0	10	<b>11,7</b>	0,6	2,2	8,0	16,0	10
		<b>EP2</b>	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<b>12,9</b>	-0,5	1,5	10,5	15,5	10	<b>12,6</b>	-1,4	2,1	7,5	15,5	10
	PONCTUEL	<b>EG1</b>	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	<b>10,4</b>	-0,6	1,5	8,5	12,5	10	<b>9,6</b>	-1,2	2,3	6,5	12,5	10
<b>ACADÉMIE DE BORDEAUX</b>	CONTROLE EN COURS DE FORMATION	<b>EG2</b>	MATHEMATIQUES	<b>13,0</b>		3,5	1,5	20,0	260	<b>11,3</b>		3,8	1,0	19,5	237
		<b>EG3</b>	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	<b>13,3</b>		2,1	4,5	18,5	251	<b>12,8</b>		2,4	2,0	18,5	232
		<b>EP1</b>	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	<b>11,5</b>		2,6	4,0	18,5	262	<b>11,1</b>		2,6	3,0	17,0	237
		<b>EP2</b>	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<b>13,4</b>		1,8	8,5	18,5	262	<b>14,0</b>		2,1	0,0	18,5	238
	PONCTUEL	<b>EG1</b>	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	<b>11,0</b>		2,3	4,0	17,0	280	<b>10,8</b>		2,7	5,0	17,5	253
		<b>EG2</b>	MATHEMATIQUES	<b>10,2</b>		3,8	5,0	17,0	21	<b>9,6</b>		3,7	1,5	14,5	18
		<b>EG3</b>	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	<b>13,1</b>		1,6	10,0	16,0	11	<b>11,5</b>		2,6	6,5	15,5	11
		<b>EP1</b>	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	<b>11,8</b>		2,6	6,5	17,0	21	<b>10,6</b>		1,6	8,0	13,5	23
		<b>EP2</b>	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<b>12,1</b>		3,6	1,0	17,0	22	<b>12,7</b>		1,9	9,0	16,5	29

## B. CCF BEP Restauration option cuisine (détail des notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation)

LP & SEP Académie Bordeaux	EP1 - BEP restauration - EP2											présentation des notes EP1				répartition des notes												cohorte								
	EP 11 TK	EP 11 SAp	EP 12 GAp	Σ sur 120 (cc.6)	EP1 note sur 20	^ écart Moy Acad	SE1 PFMP s/100	S2 centre sf 120	Σ sur 220 (cc. 11)	EP2 note sur 20	^ écart Moy Acad	note la plus basse	note la plus haute		moenne classe	^ écart moy acad	nbr. Note(s) <10		nbr. Note(s) >= 10 <14				nbr. Note(s) >= 14 et <16				nbr. Note(s) > 16		nbr. cand. notés	CAP ACC	P. VAC Sorties					
	s/20	s/20	s/20	(cc.6)					(cc. 11)			EP1	EP2	EP1	EP2	e	écart	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%							
24 LP BERGERAC	11,1	9,3	11,7	64,2	10,7	-0,7	81,4	87,7	169	15,4	2,3	6,5	12	17	19	13,04	0,83	9	38%	0	0%	12	50%	4	17%	2	8%	9	38%	1	4%	11	46%	24	24	0
24 LP SABLAT	13,5	10,7	14,8	78,0	13,0	1,6	70,5	63,5	134	12,2	-0,8	10,5	5,5	17	14	12,59	0,38	0	0%	1	8%	8	67%	10	83%	2	17%	1	8%	2	17%	0	0%	12	12	0
33 LP ARCACHON	13,3	11,3	14,5	78,2	13,0	1,6	71,4	76,5	148	13,4	0,4	8,5	9,5	17,5	16,5	13,24	1,03	2	9%	1	5%	10	45%	9	41%	8	36%	9	41%	2	9%	3	14%	22	24	-2
33 LPP BLANQUEFORT	15,5	11,3	13,9	81,4	13,6	2,2	70,2	77,4	148	13,4	0,4	7,5	10,5	16,5	15,5	13,49	1,29	1	4%	0	0%	8	31%	11	42%	11	42%	12	46%	3	12%	0	0%	26	24	2
33 LP BLAYE	10,7	10,4	9,2	60,6	10,1	-1,3	66,9	73,5	140	12,8	-0,3	6,5	10,5	14	16	11,43	-0,78	4	36%	0	0%	6	55%	8	73%	1	9%	2	18%	0	0%	1	9%	11	12	-1
33 LP CAMBLANES	9,4	10,0	11,3	61,4	10,2	-1,2	69,5	80,5	150	13,6	0,6	7	11,5	12,5	16	11,93	-0,27	4	33%	0	0%	8	67%	6	50%	0	0%	3	25%	0	0%	1	8%	12	12	0
33 LP LIBOURNE	11,1	12,5	10,8	68,8	11,5	0,1	63,5	71,4	135	12,3	-0,8	6,00	8,00	16,50	15,5	11,87	-0,34	3	25%	1	8%	5	42%	9	75%	3	25%	2	17%	1	8%	0	0%	12	12	0
33 LTH TALENCE	10,4	9,7	12,1	64,4	10,7	-0,7	68,4	67,9	136	12,4	-0,6	7	10	14,5	14,5	11,56	-0,65	12	33%	0	0%	21	58%	32	89%	3	8%	4	11%	0	0%	0	0%	36	36	0
40 LP AIRE s/ADOUR	11,0	10,4	8,5	59,8	10,0	-1,4	62,8	67,8	131	11,9	-1,2	8	11	13	14,5	10,92	-1,29	5	42%	0	0%	7	58%	11	92%	0	0%	1	8%	0	0%	0	0%	12	12	0
40 LP CAPBRETON	12,7	9,7	10,3	65,4	10,9	-0,5	61,6	66,4	128	11,6	-1,4	6,5		14		11,27	-0,94	3	23%		0%	8	62%		0%	2	15%		0%	0	0%	0	0%	13	12	1
64 LPO BIARRITZ	11,8	7,6	12,6	64,0	10,7	-0,7	80,6	84,6	165	15,0	2,0	4,00	11,50	15,00	17,5	12,84	0,64	8	23%	0	0%	23	66%	5	14%	4	11%	15	43%	0	0%	15	43%	35	36	-1
64 LP MORLAAS	15,3	11,4	11,6	76,6	12,8	1,4	63,4	73,3	137	12,4	-0,6	8	10,5	18,5	15	12,60	0,39	3	14%	0	0%	12	55%	16	73%	3	14%	6	27%	4	18%	0	0%	22	24	-2
64 LP SAINT JEAN PP	10,7	12,4	10,4	67,0	11,2	-0,2	66,5	70,4	137	12,4	-0,6	9	10,5	16	15	11,81	-0,40	3	30%	0	0%	6	60%	8	80%	0	0%	2	20%	1	10%	0	0%	10	12	-2
64 LPP ST VINCENT PAU	14,7	9,8	15,4	79,8	13,3	1,9	71,0	86,3	157	14,3	1,3	10	12,5	16,5	16,5	13,80	1,59	0	0%	0	0%	5	50%	2	20%	3	30%	7	70%	2	20%	1	10%	10	12	-2
47 LP NERAC	8,3	8,7	10,8	55,6	9,3	-2,1	67,5	66,5	134	12,2	-0,8	5,5	9,5	13,5	16	10,72	-1,48	11	46%	1	4%	13	54%	19	79%	0	0%	3	13%	0	0%	1	4%	24	24	0
	12,0	10,3	11,9	68,3	11,4		69,0	74,2	143,3	13,0		4,00	5,50	18,50	19,00	12,21		68	24%	4	1%	152	54%	150	53%	42	15%	76	27%	16	6%	33	12%	281	288	-7

### C. CCF BEP Restauration option commercialisation et services en restauration (détail des notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation)

LP & SEP Académie Bordeaux		EP1 - BEP restauration - EP2										présentation des notes EP1				répartition des notes												cohorte									
		EP 11	EP 11	EP 12	Σ	EP1	Δ	SE1	S2	Σ	EP2	Δ	note la plus basse		note la plus haute		moyenne	Δ	nbr. Note(s) <10		nbr. Note(s) >= 10 <14		nbr. Note(s) >= 14 et <16		nbr. Note(s) > 16		nbr. cand. notés	CAP ACC	P. VAC Sorties								
		TK	SAP	GAP	sur 120 (cx.6)	note sur 20	écart Moy Acad	PFMP	cestr e	sur 220 (cx. 11)	note sur 20	écart Moy Acad	EP1	EP2	EP1	EP2	class e	écart moy acad	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%				EP1	%	EP2	%				
		s/20	s/20	s/20				s/100	s/120	(cx. 11)				EP1	EP2	EP1	EP2			EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%						
24	LP BERGERAC	12,4	8,5	9,8	61,4	10,5	-0,7	79,0	82,3	161	15,0	0,8	6,5	12,5	15	18,5	12,75	0,07	6	27%	0	0%	13	59%	5	23%	3	14%	6	27%	0	0%	11	50%	22	24	-2
24	LP SARTLAT	9,9	6,3	12,6	57,6	10,0	-1,2	66,8	79,2	146	13,5	-0,7	6,5	10,5	12,5	16	11,75	-0,93	4	44%	0	0%	5	56%	4	44%	0	0%	4	44%	0	0%	1	11%	9	12	-3
33	LP ARCACHON	12,6	9,9	12,7	70,4	12,0	0,8	68,1	69,5	138	13,0	-1,2	6,5	9,5	16,5	15,5	12,50	-0,18	4	18%	2	9%	12	55%	12	55%	5	23%	8	36%	1	5%	0	0%	22	24	-2
33	LPP BLANQUEFORT	14,9	11,2	8,5	69,2	12,0	0,8	70,3	84,4	155	14,5	0,3	8	11	14,5	17,5	13,25	0,57	4	12%	0	0%	17	50%	9	26%	3	9%	11	32%	0	0%	4	12%	34	24	10
33	LP BLAYE	13,4	9,3	8,0	61,4	10,5	-0,7	67,9	94,5	162	15,0	0,8	6,5	10,5	15	16,5	12,75	0,07	6	50%	0	0%	4	33%	2	17%	2	17%	5	42%	0	0%	5	42%	12	12	0
33	LP CAMBLANES	14,7	10,2	10,0	69,8	12,0	0,8	69,3	74,4	144	13,5	-0,7	8,5	11	16	16	12,75	0,07	2	18%	0	0%	6	55%	4	36%	2	18%	4	36%	1	9%	1	9%	11	12	-1
33	LP LIBOURNE	13,0	13,2	11,2	74,8	12,5	1,3	82,1	89,6	172	16,0	1,8	9,00	12,50	14,50	18,5	14,25	1,57	1	9%	0	0%	6	55%	1	9%	4	36%	5	45%	0	0%	5	45%	11	12	-1
33	LTH TALENCE	12,5	8,1	11,5	64,2	11,0	-0,2	72,9	77,6	151	14,0	-0,2	3	10	15,5	17	12,50	-0,18	10	30%	0	0%	18	55%	18	55%	5	15%	9	27%	0	0%	6	18%	33	36	-3
40	LP AIRE s/ADOUR	12,5	9,9	7,0	58,8	10,0	-1,2	64,5	76,4	141	13,0	-1,2	7,5	10,5	14	15	11,50	-1,18	8	73%	0	0%	2	18%	7	64%	1	9%	4	36%	0	0%	0	0%	11	12	-1
40	LP CAPBRETON	11,8	10,0	9,8	63,2	11,0	-0,2	71,2	81,0	152	14,0	-0,2	4,5	10,5	16	16,5	12,50	-0,18	5	42%	0	0%	5	42%	4	33%	1	8%	7	58%	1	8%	1	8%	12	12	0
64	LPO BIARRITZ	12,3	4,8	11,3	56,8	9,5	-1,7	69,8	82,2	152	14,0	-0,2	5,50	10,00	14,00	17	11,75	-0,93	19	56%	0	0%	13	38%	15	44%	2	6%	13	38%	0	0%	6	18%	34	36	-2
64	LP MORLAAS	15,0	9,8	11,1	71,8	12,0	0,8	75,3	82,7	158	14,5	0,3	8,5	10	17	17	13,25	0,57	4	20%	0	0%	10	50%	6	30%	5	25%	7	35%	1	5%	7	35%	20	24	-4
64	LP SAINT JEAN PP	13,4	9,6	11,6	69,2	12,0	0,8	59,0	75,2	134	12,5	-1,7	8	7,5	16	15,5	12,25	-0,43	1	10%	1	10%	7	70%	7	70%	1	10%	2	20%	1	10%	0	0%	10	12	-2
64	LPP ST VINCENT PAU	11,3	8,5	14,3	68,2	11,5	0,3	80,6	86,1	167	15,5	1,3	5,5	8,5	16	18	13,50	0,82	3	33%	1	11%	4	44%	2	22%	1	11%	0	0%	1	11%	6	67%	9	12	-3
47	LP NERAC	13,2	11,1	9,3	67,2	11,5	0,3	69,8	88,5	158	14,5	0,3	7	12,5	17	16,5	13,00	0,32	5	21%	0	0%	14	58%	6	25%	3	13%	13	54%	2	8%	5	21%	24	24	0
		12,9	9,4	10,6	65,6	11,2		71,1	81,6	152,7	14,2		3,00	7,50	17,00	18,50	12,68		82	30%	4	1%	136	50%	102	37%	38	14%	98	36%	8	3%	58	21%	274	288	-14

## 4. CAP cuisine, CAP restaurant, CAP services hôteliers et Mentions complémentaires

5. CAP	nombre de centres d'épreuve					nbr de candidats					moyennes EP1					moyennes EP2					moyennes EP3				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
cuisine	19	17	19	21	21	239	219	252	321	313	11,21	10,40	11,63	11,94	11,62	12,43	11,73	12,75	12,99	12,92	11,92	11,47	12,18	12,33	12,32
Restaurant	13	12	13	14	14	106	83	114	131	159	10,53	11,08	11,26	10,69	10,86	12,67	12,51	12,72	12,32	12,55	10,81	11,57	10,95	10,18	11,19
Serv. Brasserie café	1	1	1	1	1	13	10	13	17	22	13,04	11,50	12,96	12,64	13,21	15,19	11,75	13,08	13,52	13,22	12,42	11,50	11,15	13,44	11,26
Services hôt.	2	2	2	2	2	18	26	17	18	13	12,58	12,67	12,75	12,66	13,05	12,62	12,34	13,05	12,90	14					
total	35	32	35	38	38	376	338	396	487	507															

CAP SERVICES HÔTELIERS		SESSION 2013		Situation présentée à la commission d'harmonisation																	
EP1 - Entretien des unités d'hébergement et service du linge										EP2 - Service du petit déjeuner											
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAPA	Sorties					
SEP LTH TALENCE	10,5	16,6	13,40	0,35	0	1	7	13	17,5	14,30	0,30	0	1	7	12	-5					
LPP BLANQUEFORT	10,5	16	12,70	-0,35	0	0	6	12,5	16	13,70	-0,30	0	0	6	12	-6					
<b>MOYENNE</b>			13,05		0	1	13			14,00		0	1	13	34	-34					

Bar chart showing average scores for two establishments: SEP LTH TALENCE (blue bars) and LPP BLANQUEFORT (red bars). The chart compares scores for two categories, 1 and 2. In category 1, SEP LTH TALENCE has a score of 13.40 and LPP BLANQUEFORT has 12.70. In category 2, SEP LTH TALENCE has a score of 14.30 and LPP BLANQUEFORT has 13.70.

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ		SESSION 2013		Situation présentée à la commission d'harmonisation																			
EP1 - Approvisionnement et préparations spécifiques							EP2 - Services des boissons et des mets							EP3 - Communication vente									
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA PA	Sorties
LP ARCACHON	3,3	17,3	12,77	-0,28	3	2	16	0	17,5	13,02	-0,98	1	3	16	0	18,83	10,46	-0,80	6	1	16	12	4
CFA ACBA BAYONNE	9,5	17,2	13,64	0,59	1	1	6	8,64	16,4	13,43	-0,57	1	2	6	8	16,33	12,06	0,80	2	1	6	12	-6
<b>MOYENNE</b>			13,21		4	3	22			13,22		2	5	22			11,26		8	2	22	34	-34

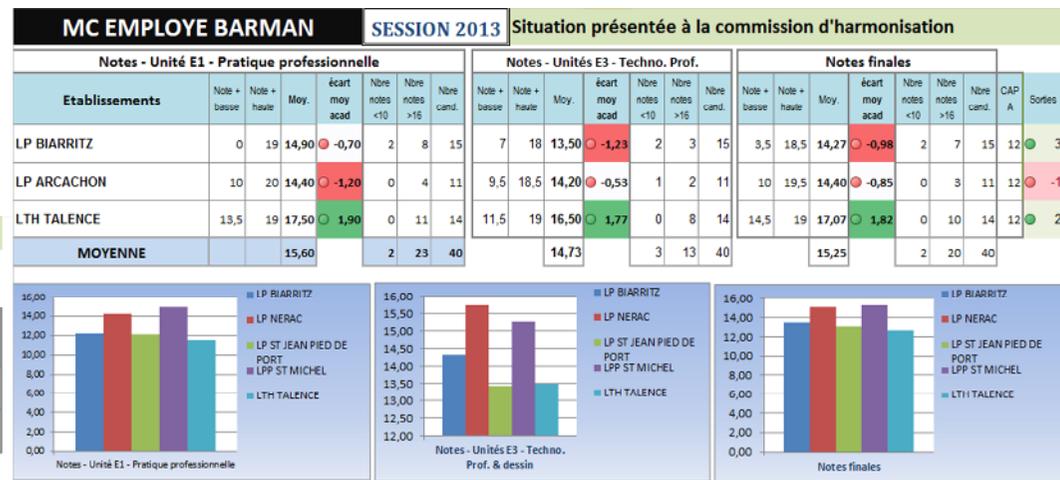
CAP CUISINE		SESSION 2013		Situation présentée à la commission d'harmonisation																			
EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire								EP2 - Productions culinaires						EP3 - Com. & distrib. Prod. culinaire									
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA PA	Sorties
SEP LTH BIARRITZ	9,50	15,00	12,27	0,65	1	0	11	12,00	17,50	14,32	1,40	0	2	11	13,00	18,00	15,55	3,23	0	3	11	12	-1
LP MORLAAS	7,50	13,50	10,44	-1,18	4	0	9	12,00	14,50	13,11	0,19	0	0	9	10,67	17,33	12,45	0,13	0	1	9	12	-3
LPP St Vincent PAU	8,50	17,00	13,65	2,03	1	1	10	11,50	14,50	13,30	0,38	0	0	10	9,33	16,00	12,13	-0,19	2	0	10	12	-2
CFA ACBA Bayonne	0,00	16,50	8,68	-2,94	8	1	19	1,00	15,00	10,95	-1,97	5	0	19	0,00	20,00	11,58	-0,74	1	2	19	19	0
UFA MORLAAS St CRICQ PAU	6,00	16,50	12,33	0,71	3	1	26	11,00	15,00	13,63	0,71	0	0	26	9,33	16,00	13,54	1,22	1	0	26	26	0
GRETA MORLAAS St Cricq PAU	12,50	17,50	15,15	3,53	0	3	13	11,50	15,00	13,77	0,85	0	0	13	10,67	14,67	12,92	0,60	0	0	13	13	0
GRETA PAYS BASQUE	0,00	16,50	11,59	-0,03	3	1	15	3,00	16,00	11,85	-1,07	2	0	15	0,00	16,00	11,37	-0,95	2	0	15	15	0
LP AIRE/ADOUR	7,50	13,50	10,60	-1,02	3	0	10	10,00	17,50	12,40	-0,52	0	1	10	6,00	18,50	11,90	-0,42	3	2	10	12	-2
LP CAPBRETON	8,00	14,50	10,60	-1,02	3	0	10	9,00	13,50	12,05	-0,87	1	0	10	5,50	13,00	9,45	-2,87	6	0	10	12	-2
GRETA LANDES CAPBRETON	9,50	18,00	15,14	3,52	1	2	7	11,50	15,50	13,50	0,58	0	0	7	9,33	20,00	14,86	2,54	1	3	7		7
CFA DAX	6,50	15,50	11,28	-0,34	9	0	39	9,50	15,50	12,08	-0,84	1	0	40	9,50	17,50	13,10	0,78	1	3	39	39	0
LP ARCACHON	0,00	16,00	12,24	0,62	1	0	19	6,50	15,50	12,74	-0,18	2	0	19	0,00	17,33	11,39	-0,93	4	1	19	24	-5
LP CAMBLANES	9,00	17,00	12,25	0,63	2	1	10	11,00	16,00	13,05	0,13	0	0	10	12,00	18,00	15,00	2,68	0	3	10	12	-2
LP LIBOURNE	1,00	16,00	8,10	-3,52	7	0	10	8,50	13,00	11,05	-1,87	2	0	10	4,00	13,33	9,20	-3,12	5	0	10	12	-2
LTH TALENCE	3,00	15,00	9,83	-1,79	3	0	9	5,00	14,50	11,61	-1,31	1	0	9	0,00	17,00	9,20	-3,12	2	1	9	12	-3
GRETA TALENCE	9,50	19,00	14,37	2,75	1	7	34	11,00	17,00	14,56	1,64	0	4	34	7,00	19,00	15,49	3,17	3	17	34	34	0
GRETA SARLAT	0,00	16,00	12,67	1,05	0	0	9	4,00	15,00	12,56	-0,36	1	0	9	0,00	17,33	12,00	-0,32	0	1	9	9	0
LP BERGERAC	7,50	14,50	11,05	-0,57	3	0	10	12,00	15,00	13,50	0,58	0	0	10	0,00	14,00	10,80	-1,52	1	0	10	12	-2
GRETA DU GOUT BERGERAC	3,00	16,00	10,92	-0,70	4	0	12	12,50	20,00	17,21	4,29	0	9	12	0,00	19,00	12,29	-0,03	5	4	12	12	0
CFA Grand Bergeracois	6,00	16,00	11,55	-0,07	7	0	22	9,50	14,50	12,94	0,02	1	0	22	8,00	16,00	13,50	1,18	3	0	22	22	0
LP NERAC	0,00	15,50	9,32	-2,30	2	0	9	0,50	15,00	11,05	-1,87	2	0	9	0,00	20,00	11,03	-1,29	1	2	9	12	-3
<b>MOYENNE</b>			<b>11,62</b>		<b>66</b>	<b>17</b>	<b>313</b>			<b>12,92</b>		<b>18</b>	<b>16</b>	<b>314</b>			<b>12,32</b>		<b>41</b>	<b>43</b>	<b>313</b>		<b>-20</b>

CAP RESTAURANT		SESSION 2013		Situation présentée à la commission d'harmonisation																			
EP1 - Approvisionnement et organisation du service								EP2 - Prod. service mets et boissons							EP3 - Com. & commercialisation								
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA PA	Sorties
	CFA ACBA BAYONNE	3,5	13,5	10,00	-0,86	5	0	11	4	14,5	11,59	-0,96	2	0	11	0	16	8,41	-2,78	6	0	11	12
LPO BIARRITZ ATLANTIQUE	9	14	11,45	0,59	3	0	10	11,5	13,5	13,65	1,10	0	1	10	7	15	12,20	1,01	2	0	10	12	-2
CFA St Cricq PAU	12,5	16	14,29	3,43	0	0	14	11	15,5	14,04	1,49	0	0	14	8,5	18	13,07	1,88	1	2	14	12	2
GRETA PAYS BASQUE	5,5	15,5	11,42	0,56	2	0	6	4	15	10,50	-2,05	2	0	6	0	17	8,83	-2,36	2	1	6	6	0
LP AIRE/ADOUR	10,5	11	10,83	-0,03	0	0	3	16,5	17	16,67	4,12	0	3	3	13,5	15	14,17	2,98	0	0	3	12	-9
LP CAPBRETON	7,5	14,5	10,44	-0,42	4	0	9	10,5	14,5	12,78	0,23	0	0	9	10	16,5	12,61	1,42	0	1	9	12	-3
CFA DAX	5	17,5	10,67	-0,19	10	1	16	9	15,5	12,69	0,14	1	0	16	4	19	12,36	1,17	6	6	16	16	0
LP ARCACHON	6	14,5	9,92	-0,94	4	0	12	0	14,5	9,75	-2,80	4	0	12	0	15	8,67	-2,52	5	0	12	12	0
LP CAMBLANES	9	15	12,44	1,58	1	0	8	11,5	16	13,31	0,76	0	0	8	7,5	14,5	10,94	-0,25	1	0	8	12	-4
LTH TALENCE	1,5	16	11,11	0,25	3	0	9	7,5	14	12,44	-0,11	1	0	9	1	16	10,00	-1,19	2	0	9	12	-3
GRETA TALENCE	3	19	12,22	1,36	3	1	23	7,5	17,5	13,30	0,75	4	1	23	1	16	10,00	-1,19	0	18	10,1	13	
LP LIBOURNE	5	15,5	9,95	-0,91	5	0	10	11	16,5	12,95	0,40	0	1	10	8,5	16	11,60	0,41	3	0	10	12	-2
LP BERGERAC	0	15	8,55	-2,31	4	0	10	0	17,5	9,85	-2,70	4	2	10	0	20	10,30	-0,89	5	3	10	12	-2
CFA Grand Bergeracois	4	16,5	9,58	-1,28	7	1	12	2,5	17,5	11,54	-1,01	3	1	12	6	18	12,70	1,51	3	2	12	12	0
LP NERAC	8,5	12	10,00	-0,86	3	0	6	11,5	15	13,25	0,70	0	0	6	9,5	15,5	11,92	0,73	2	0	6	12	-6
<b>MOYENNE</b>			<b>10,86</b>		<b>54</b>	<b>3</b>	<b>159</b>			<b>12,55</b>		<b>21</b>	<b>9</b>	<b>159</b>			<b>11,19</b>		<b>38</b>	<b>33</b>	<b>146</b>		<b>-30</b>

## 5. Les Mentions Complémentaires

6. Mentions complémentaires	nombre de centres					nombre de candidats					E1					E3				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	10	8	7	15	12	13,8	13,75	13,57		14,21	13,8	12	12,29		15,17
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	9	8	8	13	34	12,6		13,5	12,42	12,92	14,9		15,06	13,64	14,4
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	48	53	40	46	62	13,16	12,65	12,71	12,93	13,01	12,77	13,83	13,57	12,90	14,45
Employé barman	3	3	3	3	3	35	37	30	36	40	13,2	14,23	13,23	14,33	15,6	12,78	13,52	13,33	15,07	14,73
Sommellerie	2	2	3	3	2	23	19	22	21	24	14,28	14,72	15,16	14,53	14,23	14,52	15,25	15,33	14,70	15,2
Accueil réception	4	4	3	3	3	40	45	16	24	30	13,3	14,13	13,1	14,61	14,24	15,6	15,71	15,8	15,62	15,72
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>165</b>	<b>170</b>	<b>123</b>	<b>155</b>											

MC ART DE LA CUISINE ALLEGÉE		SESSION 2013		Situation présentée à la commission d'harmonisation			
<b>Notes - Unité E1 - Organisation et production culinaire</b>							
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	12	15,5	14,21	0,00	0	0	12
<b>MOYENNE</b>			14,21		0	0	12
<b>Notes - Unités E3 - activité en milieu professionnel et communication</b>							
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	12,5	17	15,17	0,00	0	3	12
<b>MOYENNE</b>			15,17		0	3	12
Observations							



MC SOMMELLERIE										SESSION 2013										Situation présentée à la commission d'harmonisation									
Notes - Unité E1 - Pratique professionnelle					Notes - Unités E3 - Techno. Prof. Connaissance des vignobles et des vins					Notes finales																			
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA	PA	Sorties	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA	PA	Sorties		
LP BERGERAC	8	16,5	12,39	-1,84	1	1	9	11	18,5	13,67	-1,53	0	1	9	9,5	17,5	13,00	-1,72	1	1	9	12	12	12	12	12	0	-3	
LTH TALENCE	14	17,5	16,07	1,84	0	7	15	10	19,5	16,73	1,53	0	10	15	13,5	18,5	16,43	1,72	0	10	15	12	12	12	12	12	0	3	
<b>MOYENNE</b>			<b>14,23</b>		<b>1</b>	<b>8</b>	<b>24</b>			<b>15,20</b>		<b>0</b>	<b>11</b>	<b>24</b>			<b>14,72</b>		<b>1</b>	<b>11</b>	<b>24</b>								

MC Cuisinier en desserts de restaurant										SESSION 2013										Situation présentée à la commission d'harmonisation									
Notes - Unité E1 - Pratique professionnelle					Notes - Unités E3 - Techno. Prof. & dessin					Notes finales																			
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA	PA	Sorties	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA	PA	Sorties		
LP BIARRITZ	9,5	16,5	12,29	-0,72	2	1	12	10	18	14,33	-0,12	0	2	12	10	17	13,46	0,00	0	1	12	12	12	12	12	0	0		
LP NERAC	12	17	14,23	1,22	0	2	11	12	19	15,73	1,28	0	5	11	12,5	18	15,09	1,21	0	2	11	12	12	12	12	0	-1		
LP ST JEAN PIED DE PORT	8	16	12,13	-0,88	3	1	12	9,33	17,8	13,43	-1,02	3	2	12	9	17	13,00	-0,88	2	0	12	12	12	12	12	0	0		
LPP ST MICHEL	11,5	18	14,92	1,91	0	4	13	12,5	19	15,27	0,82	0	4	13	12	18	15,23	1,35	0	4	13	12	12	12	12	0	1		
LTH TALENCE	9	14,5	11,50	-1,51	2	0	14	6	19,5	13,50	-0,95	2	3	14	7,5	16,5	12,64	-1,24	1	0	14	12	12	12	12	0	2		
<b>MOYENNE</b>			<b>13,01</b>		<b>7</b>	<b>8</b>	<b>62</b>			<b>14,45</b>		<b>5</b>	<b>16</b>	<b>62</b>			<b>13,88</b>		<b>3</b>	<b>7</b>	<b>62</b>								

### Présentation des notes épreuves ponctuelles

libetab	libspec	EP.	libmatiere	Cand.	note
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN- BORDEAUX	SOMMELLERIE	E1-	ANALYSE SENSORIELLE&SERV BOISS	4	15,9
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN- BORDEAUX	SOMMELLERIE	E3-	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF	4	17,4
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-	ANALYSE SENSORIELLE&SERV BOISS	26	12,0
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-A	ANALYSE SENSORIELLE	26	3,9
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-B	COMMERCIALISATION, LANGUE VIV.	23	5,2
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-C	SERVICE DES BOISSONS	25	3,6
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E3-	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF	23	14,3

## Rappel – périodes de formation en entreprise en niveau V

**Il est rappelé que pour les diplômes de niveau V (CAP, BEP et certaines MC) tous les critères doivent être évalués en entreprise** (sauf disposition contraire du règlement d'examen). Les élèves sont évalués par le professeur qui assure la formation. L'association des professeurs d'enseignement général, de gestion, de sciences appliquées est encouragée. Les visites conjointes sont d'ailleurs bien perçues par les différents acteurs. Le calendrier des évaluations en entreprise est le même pour les apprentis et pour les scolaires (se reporter au règlement spécifique de chaque examen).

Les procédures de mise en œuvre des périodes de formation en entreprise sont rappelées ci-dessous pour les candidats scolaires :

- 1 - Le professeur complète l'annexe pédagogique lors de la négociation des objectifs dans l'entreprise avec le tuteur avant l'affectation de l'élève.
- 2 - L'annexe pédagogique est signée par le tuteur, le professeur puis l'élève ou l'apprenti. Elle devient un contrat qui lie les parties.
- 3 - La convention de stage est adressée à l'entreprise accompagnée de l'annexe pédagogique.
- 4 - Le professeur des élèves complète, avec le tuteur, les grilles de suivi et d'évaluation avec précision, les conditions d'exécution sont indiquées. Le **professeur de l'élève**, lors de la visite en entreprise, doit s'assurer que les tâches confiées à l'élève ou à l'apprenti correspondent à l'annexe pédagogique préétablie ; il doit aussi tenir compte du degré d'autonomie laissé à l'élève. **Seule l'autonomie permet d'attribuer le positionnement maximum. L'évaluation n'est pas signée par l'élève ni par l'apprenti.**

NB : En cas de non-conformité quant à la durée des périodes de formation en entreprise, il convient de remplir l'imprimé spécifique : [http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=21](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=21) et de l'adresser au rectorat assez tôt pour permettre l'étude du dossier (dans la mesure du possible, avant la fin des vacances de Pâques). Le professeur, responsable de la classe, doit procéder dès le début de l'année scolaire à un repérage de façon à pouvoir indiquer en temps utile aux élèves, n'ayant pas effectué la durée demandée, des solutions.

Quant au nombre de jeunes accueillis dans les entreprises, le FAFIH (Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière) communique, dans un courrier au ministre daté du 11 avril 2005, le résultat d'un accord collectif national relatif à la formation tout au long de la vie professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes :

« ...dans un souci constant d'améliorer l'accueil des jeunes dans les entreprises, les partenaires sociaux ont volontairement limité à trois le nombre de stagiaires et de salariés en formation alternée (apprentissage et contrat de professionnalisation) présents dans l'entreprise, par tuteur. Ils apprécieraient que les proviseurs et les chefs de travaux veillent à l'application de cette disposition réglementaire dans le cadre des périodes d'application en vigueur. Cette décision a pour objectif d'accroître la qualité de l'encadrement, de l'accompagnement et de la formation par les tuteurs... ». Extrait de l'accord signé le 5/12/2003.

**Rappel** : Répartition préconisée des périodes

### CAP Cuisine et Restaurant (14 semaines)

Première année	Caractéristiques
1 semaine (début de formation)	Immersion
1 ou 2 semaines (au choix compte tenu du projet pédagogique)	Motivation
4 semaines (juin)	Certification
Deuxième année	Caractéristiques
3 ou 4 semaines selon choix de 1 <sup>ère</sup> année (premier trimestre)	Formation
4 semaines	Certification
<i>Les établissements scolaires dotés d'une restauration collective peuvent accueillir les élèves, spécialité cuisine, au cours d'une des périodes.</i>	

**CAP Services hôteliers (Arrêté du 6/7/2004)****14 semaines**

Première année	Caractéristiques
1 semaine	Immersion
(2 + 3) ou 5	Formation
Deuxième année	Caractéristiques
4 semaines	Certification
4 semaines	Certification

**Les PFMP en mentions complémentaire***(Durée fixée par l'arrêté de création du diplôme)*

**L'affectation des élèves en mention complémentaire est assujettie aux conditions strictes précisées dans chaque arrêté de création. Ces différentes modalités règlementaires sont présentées dans un document de synthèse :**

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=79](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=79)

Les périodes de formation en entreprise sont fractionnées conformément aux indications fournies par les référentiels et par la circulaire sur l'encadrement des périodes en entreprise (BO n° 25 du 29 juin 2000). Les mentions Employé barman, Sommelier, Cuisinier en desserts de restaurant, Accueil réception ont été mises en conformité, se reporter aux arrêtés précisant les durées et le découpage des périodes de formation en entreprise (BO n° 20 du 15 mai 2008). Rappel législatif : Code du travail Article L4153-6

*Il est interdit d'employer ou de recevoir en stage des mineurs dans les débits de boissons à consommer sur place. Cette interdiction ne s'applique pas au conjoint du débitant et de ses parents et alliés jusqu'au quatrième degré inclusivement.*

*Dans les débits de boissons agréés, cette interdiction ne s'applique pas aux mineurs de plus de seize ans s'ils bénéficient d'une formation comportant une ou plusieurs périodes accomplies en entreprise leur permettant d'acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou un titre à finalité professionnelle enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles dans les conditions prévues au II de l'article L. 335-6 du code de l'éducation.*

*L'agrément est accordé, refusé, non renouvelé ou retiré dans des conditions déterminées par décret en Conseil d'État.*

**Conseillers de l'enseignement technique**

Ils sont des interlocuteurs nommés par le recteur en raison de leurs compétences reconnues. Ils doivent être consultés lors de la mise en place des situations d'évaluation. Une prise de contact préalable, dans des délais raisonnables, permettra de s'assurer de leur participation. Les professeurs sont invités à proposer, en tant que conseillers de l'enseignement technique, des professionnels rencontrés à l'occasion des périodes de formation en entreprise pour participer aux jurys.

## 6. Informations diverses

Je conseille vivement à tous les enseignants, de toute discipline, intervenant dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, de s'abonner aux listes de diffusion nationale et académique. La procédure d'abonnement est proposée sur le site. Pour retrouver textes officiels, repères pour la formation, documents pédagogiques, informations diverses, le site national est incontournable

➤ Site académique :

🔗 <http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/>

Plan du site académique :

[Accueil](#)

⊕ [Actualités](#)

⊕ [Enseigner en hôtellerie-restauration](#)

⊕ [Examens, règlementation et fichiers CCF](#)

⊕ [Groupe Pilotage Bac pro](#)

⊕ [La filière dans l'académie](#)

⊕ [Liens Web](#)

⊕ [Chef des travaux](#)

[Travaux d'élèves](#)

➤ **Fichiers CCF informatisés** : CCF - retrouvez l'ensemble des fichiers informatisés ici :

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=3](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3)

➤ **les sujets de bac pro session 2013**

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=84](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=84)

➔ **Site national** :

CRNHR: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

La page concernant les grilles d'évaluation :

➔ **En complément...**

CRNMA: <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

Fiches interactives: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/>

WebTV: <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Afin de rester en veille, vous pouvez également demander à vous abonner à notre liste de diffusion en envoyant une demande par mail à [jerome.muzard@ac-bordeaux.fr](mailto:jerome.muzard@ac-bordeaux.fr)

➔ Site ministériel 🔗 <http://eduscol.education.fr/>

➔ Référentiels 🔗 <http://www.cndp.fr/produits/pubadmin/>

➔ Site CEDUS/IUFM de Toulouse 🔗 <http://www.extrasucre.org/accueil.asp>

➔ Site RUNGIS, un travail est conduit avec l'Éducation nationale, des supports pédagogiques sont proposés <http://www.rungisinternational.com/pages/fr/education/index.asp>

Les partenariats avec Accor, Flunch, le CIVB sont actifs avec notamment des accueils ciblés en entreprise et la participation aux informations métiers. La mallette pédagogique du CIVB destinée au MC sommellerie sortira au début de l'année 2011.

## Évènements, Concours ...



Les professionnels de la restauration se mobilisent afin de valoriser la cuisine française, dans le cadre de l'inscription du repas gastronomique des français au Patrimoine immatériel et culturel de l'Unesco. La Fête de la gastronomie française est organisée les 20, 21 et 22 septembre 2013. Cet évènement populaire permettra de sensibiliser un large public sur le choix des produits, de la diversité des terroirs et des spécialités régionales. <http://www.fete-gastronomie.fr/fr/>

**Le Goût**  
www.legout.com



Les établissements hôteliers reçoivent de nombreuses sollicitations en matière de concours. Il est rappelé quelques principes à ce sujet :

- Le concours doit se dérouler dans les EPLE dans lesquels les inspecteurs peuvent vérifier le respect des caractéristiques pédagogiques définies.
- Le concours doit s'intégrer dans la progression pédagogique. Il doit donc viser un niveau de formation précis et avoir des objectifs compatibles avec les exigences du référentiel. En général un seul concours est recommandé par formation. - Le concours doit respecter les règles déontologiques du service public d'éducation en excluant toute finalité directement commerciale et être trop centré sur un seul produit. La communication doit se centrer sur une volonté de valoriser une orientation positive vers la filière hôtelière.
- Le concours doit être défini selon une convention qui ne fait pas supporter des coûts aux candidats, aux établissements et aux professeurs accompagnateurs et qui, du fait de son caractère pédagogique, s'inscrit dans l'activité scolaire avec toutes les conséquences en matière d'assurances.
- Toute la logistique doit être supportée par l'organisateur du concours qui ne peut en aucune façon être un professeur ou un chef d'établissement qui mobiliserait son temps et son énergie à cette fin.
- Le challenge est souvent la facette d'un partenariat beaucoup plus large (formation de professeurs).

## Langue vivante étrangère - Rappel

L'utilisation d'une langue vivante étrangère est un atout supplémentaire pour les élèves hôteliers. Plusieurs diplômes prévoient une évaluation dans le déroulement des épreuves professionnelles, il est demandé de prendre appui sur « *Le cadre européen commun de référence pour les langues* » conçu par le Conseil de l'Europe, il constitue la référence fondamentale, il précise le niveau requis pour le socle commun de connaissances et de compétences (cf. décret du 11/7/2006). Un travail commun avec le professeur de langue est fortement recommandé. Pour les élèves de baccalauréat professionnel en trois ans qui envisagent de poursuivre des études en BTS, les modalités d'apprentissage d'une seconde langue vivante doivent être envisagées si possible, dès l'année de seconde professionnelle.

## Éléments de stratégie et de didactique professionnelle

*Extraits de la note aux équipes pédagogiques avril 2012*

Le passage d'un cursus de formation basé sur quatre années à un enseignement en trois ans implique de proposer aux élèves un contenu pertinent et proche de la réalité économique des entreprises de restauration. L'enseignement en baccalauréat professionnel a pour principal objectif, l'insertion professionnelle directe des élèves, mais il permet également à un nombre croissant d'élèves de poursuivre vers un cursus dans l'enseignement supérieur tel que le BTS. C'est pourquoi, dans un monde professionnel de plus en plus en lien avec les outils technologiques, il est impératif de proposer à nos élèves un contenu **attractif, alternatif et impliquant**.

### Construire sa progression

Dans le contexte de rénovation de la voie professionnelle, l'impérieuse nécessité du travail en équipe est réaffirmée. Il est utile de prendre en compte que nous passons d'une logique de « *liberté pédagogique individuelle* » à une logique de

« *responsabilité collective de formation et d'enseignement* ». Dans ce contexte, la progression pédagogique devient un enchaînement dans le temps de séquences de travail programmées en équipe pédagogique<sup>1</sup>, qui :

- respecte l'évolution logique et partagée<sup>1</sup> de l'apprentissage des compétences du référentiel,
- implique la réflexion préalable à la détermination des objectifs de formation en entreprise,
- donne du sens à la formation des élèves.

Dans l'enseignement par compétence, la progression est une suite de pratiques et d'analyses de situations de travail qui favorise la contextualisation des compétences techniques et comportementales ainsi que les savoirs requis pour répondre aux exigences des situations professionnelles.

**➔ Pour construire sa progression, l'enseignant entre dans le référentiel par les tâches.**

\* Une **tâche** donnée correspond à une famille de situations professionnelles qui sollicitent des **compétences, des comportements et des savoirs** adaptés.



\* Il détermine la situation de travail ou la situation professionnelle en lien avec les conditions d'exercice



\* La progression est alors constituée d'une suite de situations professionnelles relatives à une ou plusieurs **tâches**.

\* Plusieurs situations de travail sont souvent nécessaires pour traiter une tâche dans sa totalité, pour « *faire le tour* » des compétences techniques, comportements et savoirs qui lui sont associés.

\* Seuls les éléments des **compétences techniques, des comportements et des savoirs** en relation avec la situation sont à prendre en compte dans les objectifs pédagogiques.

\* Cela exige alors un suivi des apprentissages (*traçabilité par livret de compétences, portfolio...*) avec des synthèses partielles avant de vérifier que l'apprenant dispose d'un ensemble complet de connaissances dans un domaine donné.

\* Plusieurs contextes et situations de travail proposés à des moments distincts sont nécessaires afin d'inférer progressivement des compétences, les transposer, en améliorer la maîtrise, afin de positionner et évaluer les élèves.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES	
POLE D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES n°4 :	
GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'EXPLOITATION EN RESTAURATION	
<b>Activité : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS</b>	
<b>Tâches :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits) et à la comparaison des offres</li> <li>• Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue</li> <li>• Prévion et planification des commandes et des livraisons</li> <li>• Rédaction des documents d'approvisionnement (consommables alimentaires et non alimentaires, petits matériels)</li> <li>• Contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés</li> <li>• Opérations de déconditionnement et de conditionnement</li> <li>• Identification des produits et classement par famille</li> <li>• Repérage et traitement des anomalies</li> <li>• Stockage des produits</li> <li>• Détermination des niveaux de stock</li> <li>• Mise à jour des stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</li> <li>• Réalisation d'un inventaire</li> </ul>	
<b>Conditions d'exercice</b>	
<b>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier des charges</li> <li>• Fiches produits</li> <li>• Fiches techniques</li> <li>• Documents d'approvisionnement (bons d'économat, fiche de marché, bons de commandes...)</li> <li>• Mercuriale</li> <li>• Documents commerciaux (bon de livraison, bon de réception, facture)</li> <li>• Matériels de stockage</li> <li>• Documents de traçabilité</li> <li>• Produits bruts, semi-élaborés et élaborés</li> <li>• Réglementation relative à l'hygiène, à la santé et à la sécurité, guide de bonnes pratiques, plan de maîtrise sanitaire</li> <li>• Documents et données informatiques pour la gestion des stocks, progiciel de gestion intégrée</li> </ul>	
<b>Autonomie, responsabilité :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie</li> <li>• Variable et évolutive selon la nature et la taille de l'entreprise</li> </ul>	
<b>Résultats attendus</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adéquation des matériels et des équipements à l'activité prévue</li> <li>• Exactitude des données consignées sur les documents d'approvisionnement</li> <li>• Conformité des contrôles quantitatifs et qualitatifs</li> <li>• Qualité du stockage effectué dans les zones appropriées, selon la nature des produits et les méthodes de valorisation des stocks</li> <li>• Pertinence de l'inventaire réalisé</li> <li>• Optimisation des moyens : humains, matériels, produits</li> <li>• Pertinence des décisions prises en fonction des situations</li> <li>• Pertinence des comptes-rendus à la hiérarchie</li> </ul>	

L'incorporation des **savoirs** dans les situations de travail, les liens entre les situations, les **savoirs**, les **compétences techniques et les comportements**, la progression ou encore la complexité croissante des situations proposées sont des exemples de choix didactiques de l'enseignant.

**☒ Construire une séquence**

La séquence concerne une ou plusieurs tâches et installe (séquence d'apprentissage) des **compétences**, des **comportements** et des **savoirs** qui leur sont associés. Elle s'appuie sur un cadre de travail et sur une ou plusieurs situations professionnelles. Elle correspond éventuellement à plusieurs séances de cours en classe entière ou en groupe. Elle est balisée par un questionnement qui prépare l'action, donne des consignes d'action, le travail à faire en amont, incite à une analyse réflexive des comportements et compétences sollicités et une synthèse des savoirs mobilisés.

**Exemple de structuration d'une séquence**

Une séquence cible donc toutes ou certaines **compétences techniques, comportements et savoirs** d'une ou de plusieurs **tâches**. Sa structure peut se présenter ainsi :

**UN CADRE DE TRAVAIL**

**SITUATION 1**

- Un besoin, des ressources (pour encadrer/organiser les actions ou pour sensibiliser aux savoirs et aux comportements à mobiliser)
- Un questionnement
  - Analyse de la situation :
    - repérage des objectifs, résultats attendus, ressources, contraintes.
    - Repérage des savoirs sollicités (les savoirs « en action »), des compétences techniques à mobiliser, des comportements attendus
  - Action : consignes d'action qui permettent de faire acquérir certaines compétences ou de mettre en évidence certains comportements ou savoirs
  - Analyse réflexive des actions réalisées
  - Synthèse des compétences, comportements et savoirs mis en œuvre

**SITUATION 2**

... / ...

**SYNTHÈSE DE LA SÉQUENCE**

Généralisation, structuration  
positionnement, auto-évaluation, évaluation formative...  
La variabilité et la diversité des situations abordées et leur analyse par les élèves facilitent la capitalisation des apprentissages et l'adaptation à la réalité professionnelle.

Source GAP Bac baccalauréat professionnel accueil – relation clients et usagers

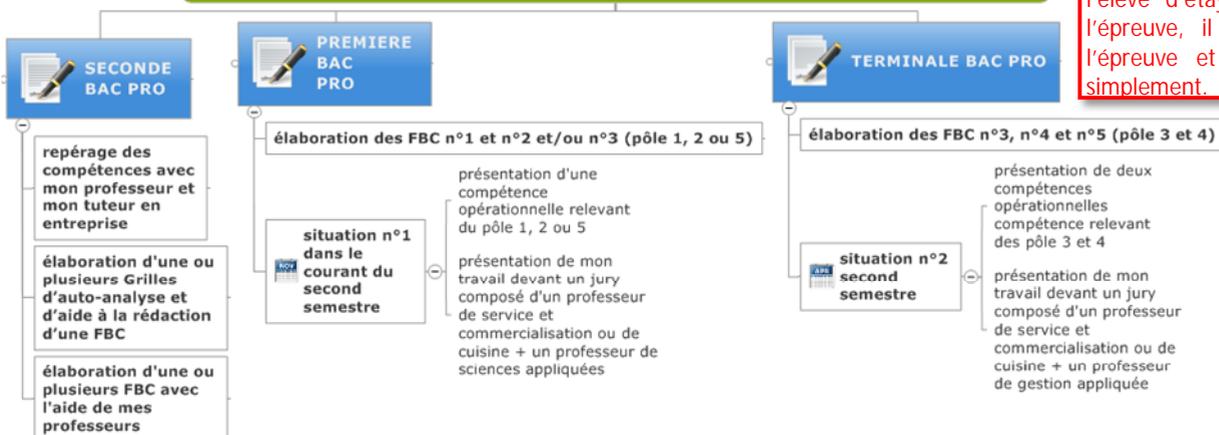
**L'analyse réflexive**

En lien avec les objectifs de formation (*épreuve E22, apprentissage par compétence, portfolio...*) l'analyse réflexive entraîne l'élève à prendre de la distance et à produire un travail introspectif sous forme « d'une mise en mots » (verbalisation) écrite ou orale, « *ce que je ressens, ce que j'apprends, ce que je pense...* ». Il y a nécessairement pour l'apprenant une prise de risque, ce qui implique chez l'enseignant une écoute "*bienveillante, ouverte et constructive*". Ce travail doit être guidé par un questionnement : « *qu'avez-vous réalisé ? Quelles ressources avez-vous mobilisées ? Quelle démarche avez-vous suivie ? Quelles difficultés avez-vous rencontrées ? Comment les avez-vous surmontées ? Quels conseils donneriez-vous à celui qui doit réaliser le même travail ?* »...

Cette approche favorise notamment le développement de la pensée analytique et de l'esprit critique, mais *c'est une prise de recul indispensable* qui facilite la transposition, dans d'autres contextes, des compétences, comportements et savoirs abordés dans un contexte donné. Collective, elle permet à tous de s'enrichir de l'expérience des autres. Systématisée, elle contribue à la construction des compétences professionnelles de l'élève et le prépare à la formation tout au long de la vie.

**Épreuve E22**

**Démarche - Dossier professionnel bac pro cuisine et CSR épreuve E22 CCF**



**⚠** Il s'agit d'une épreuve orale, le dossier appartient à l'élève. Il ne constitue qu'un support permettant à l'élève d'étayer son propos lors de l'épreuve, il n'est pas évalué dans l'épreuve et peut être rédigé très simplement.

→ Lire la note de lecture sur l'entretien d'explicitation en lien avec cette épreuve :

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/rubriques/100/file/Note\\_lecture\\_Entretien\\_explicitation\\_E22.pdf](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/rubriques/100/file/Note_lecture_Entretien_explicitation_E22.pdf)



[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=67&id\\_page=95](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=67&id_page=95)

## Parcours de formation et de certification en bac pro CSR & cuisine

