

Lettre de rentrée 2014

Compte rendu de la session d'examens 2014

Filière Hôtelière – voie professionnelle

Le 30 août 2014



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Académie de Bordeaux – J. MUZARD IEN économie gestion

SOMMAIRE

PROPOS LIMINAIRES	4
1. COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DE CONTRÔLE DU CCF	4
2 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2014	6
A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et cuisine.....	6
Tableau 1 – présentation générale de la session.....	6
Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel.....	6
Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département.....	6
Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département	7
Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre.....	7
Tableau 6 – Taux de réussite en cuisine par centre	8
B. Résultats par centre et par épreuve	8
Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	8
Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	9
Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	9
Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	10
Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	10
Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014.....	10
Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	11
Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	11
Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	11
Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	12
Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	12
Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	13
Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	13
Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	14
Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	14
Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	15
Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	15
Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014.....	16
Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	16
Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	17
Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	17
Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	17
Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	18
Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	18
Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	19
Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014.....	19
Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	20
Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014.....	20

Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2014	21
Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	21
Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014	22
Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014	22
Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	23
Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014.....	23
C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2014 (première session)	24
Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2014	24
Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2014.....	25
Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2014	26
Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2014.....	27
Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2014	28
Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2014	29
3) BEP RESTAURATION OPTIONS CUISINE ET COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	35
Tableau 13 – Résultats académiques BEP Restauration option cuisine	35
Tableau 14 – Résultats académiques BEP Restauration option CSR.....	36
Tableau 15 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne.....	36
Tableau 16 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Gironde.....	37
Tableau 17 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne.....	38
Tableau 18 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques.....	39
Tableau 19 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Dordogne.....	40
Tableau 20 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Gironde.....	40
Tableau 21 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne	42
Tableau 22 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques	42
A. CCF BEP Restauration option Cuisine (notes épreuves EP1/EP2 présentées à la commission d'harmonisation) ...	43
B. CCF BEP Restauration option CSR (notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation)	45
4) CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	46
Tableau 23 – Présentation des résultats académiques CAP	46
Tableau 24 - résultats cap cuisine par centre et par épreuve - Dordogne	50
Tableau 25 - Résultats CAP Cuisine par centre et par épreuve - Gironde	51
Tableau 26 - Résultats CAP Cuisine par centre et par épreuve – Landes / Lot et Garonne.....	53
Tableau 27 - Résultats CAP Cuisine par centre et par épreuve – Pyrénées Atlantiques	55
Tableau 28 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Dordogne	57
Tableau 29 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Gironde	58
Tableau 30 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Landes / Lot et Garonne	60
Tableau 31 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Pyrénées Atlantiques	62
5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	64
6) RAPPEL – PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN NIVEAU V.....	66
7) INFORMATIONS DIVERSES	67

PROPOS LIMINAIRES

La rentrée scolaire 2014 s'envisage avec une certaine confiance dans la mesure où la filière HR dans l'académie de Bordeaux a réussi la mise en place des deux nouveaux baccalauréats professionnels. Les équipes, souvent en pointe dans le pilotage national des deux diplômes, travaillent maintenant davantage autour d'une stratégie de formation partagée. Des pratiques de formation innovantes et adaptées permettent d'accompagner les jeunes sur la voie de la réussite ; 90% des candidats ont validé le diplôme pour cette première session, le taux de mention est satisfaisant.

Les résultats en niveau V sont également encourageants. Il reste bien entendu beaucoup de marges de progrès en ce qui concerne les pratiques de formation/évaluation en contrôle en cours de formation (CCF), pour que chacun applique bien « *la lettre* », et comprenne « *l'esprit* ». La fluidité à mettre en œuvre pour « *former en évaluant* » et « *évaluer en formant* » est encore un véritable champ d'expérimentation. Les modalités pédagogiques transversales que sont l'AP et les EGLS¹ ne sont certainement pas suffisamment mobilisées au profit des besoins des élèves, notamment en ce qui concerne la poursuite d'études.

Les fichiers numérisés, utilisés maintenant par chacun, seront modifiés en fonction des remarques formulées et vous en trouverez une nouvelle version en ligne avant la fin du mois de septembre.

Le groupe de pilotage laisse désormais la place à la formation de tous les enseignants, qui aura lieu cette année par bassin de formation (adapté à la configuration de la filière HR). Ces formations s'organiseront autour du document-cadre que je vous invite tous à parcourir avec attention : le guide d'accompagnement pédagogique filière HR Ac-Bordeaux.

Michel SERRE² aime à penser « *qu'aucun apprentissage n'évite le voyage* », je vous souhaite donc à toutes et tous, une excellente trajectoire avec vos apprenants pour 2014-2015.

J. MUZARD – IEN économie gestion

1. COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DE CONTRÔLE DU CCF

→ *Chaque année au mois de juin, une commission réunissant 10 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, ...).

Suite à ces commissions de contrôle, nous constatons des progrès significatifs dans la préparation et l'utilisation des livrets numériques et remercions l'ensemble des acteurs du processus de certification en CCF, en premier lieu les chefs des travaux impliqués et bien entendu les enseignants pour qui la charge de travail est significative.

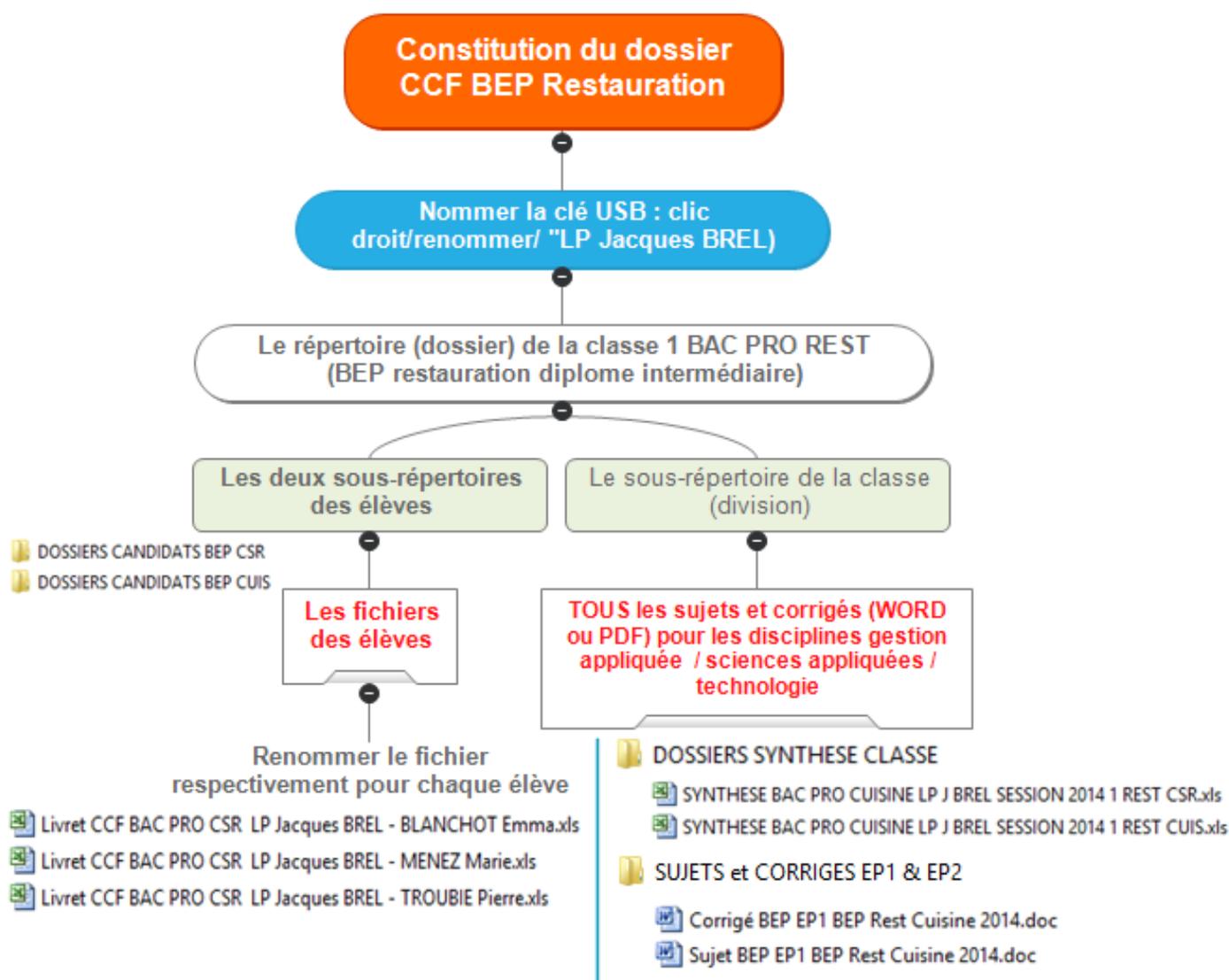
Pour autant nous formulons de manière récurrente les recommandations suivantes :

¹ Accompagnement personnalisé et enseignements généraux liés à la spécialité

² Philosophe, historien des sciences et homme de lettres français

- bien anticiper le travail de saisie et de collecte des données par un retro-planning sur l'année scolaire (sachant qu'une première collecte de données intervient dès la fin du premier semestre de l'année de première bac pro, les autres données sont collectées au mois de juin) ;
- anticiper (assez tôt lors de la dernière année scolaire) les demandes de dérogations concernant les ;
- bien utiliser les fichiers vierges disponibles en ligne (« matrice ») pour la conception des sujets ;
Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3
- organiser une réunion de relecture et de contrôle interne à l'établissement (vérifier les dates, les noms des évaluateurs, les attestations de PFMP, les dérogations éventuelles...) ;
- constituer une clé pour chaque commission, donc pour chaque diplôme (CAP/BEP/Bac PRO...) respecter scrupuleusement la nomenclature des fichiers en fonction du diplôme (et apposer une étiquette autocollante avec le nom du centre sur chaque clé USB !).

► Exemple d'architecture de la clé USB pour le BEP Restauration *(fichiers à remettre à l'IEN avant la fin du premier semestre)*



2 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2014

A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et cuisine

Tableau 1 – présentation générale de la session

	2014	2013	2012	2011	2010
Nombre d'établissements de formation	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	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	573 262 CSR 311 CUIS	598	564	315	260
Nombre de candidats reçus	525 238 CSR 287 CUIS	514	447	279	216
Taux de réussite	91.62 % 90.80 % CSR 92.30 % CUIS	86 %	79.25 %	88.60 %	83.07 %

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

Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel

BAC RESTAURATION	PRO	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
2014		573	496	86.56	33 (18 CSR/ 15 CUIS)	0	44 (16 CSR / 28 CUIS)	44	29 (10 CSR / 19 CUIS)
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 RESTAURATION	PRO	Titulaire CFES CFEPS	reçu	Taux de réussite global	Mention Très bien	soit en %	Mention Bien	soit en %	Mention Assez bien	soit en %
2014										
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%

Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département

Établissements	Présent	Reçu au 1er groupe	Ajourné	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Total Reçus	Taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	262	228	18	16	16	10	238	90,8
DORDOGNE	37	34	1	2	2	1	35	94,6
GIRONDE	113	98	10	5	5	2	100	88,5
LANDES	21	18	2	1	1	1	19	90,5
LOT-ET-GARONNE	23	18	2	3	3	2	20	87
PYRENEES-ATLANTIQUES	68	60	3	5	5	4	64	94,1

Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département

Établissements	Présent	Reçu au 1er groupe	Ajourné	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Total Reçus	Taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	311	268	15	28	28	19	287	92,3
DORDOGNE	70	58	7	5	5	4	62	88,6
GIRONDE	117	100	7	10	10	5	105	89,7
LANDES	24	20	1	3	3	2	22	91,7
LOT-ET-GARONNE	22	18	0	4	4	3	21	95,5
PYRENEES-ATLANTIQUES	78	72	0	6	6	5	77	98,7

Statistiques académiques baccalauréat professionnel et BEP (toutes filières)

Le paysage de la rentrée 2014

Baccalauréat Professionnel ()**

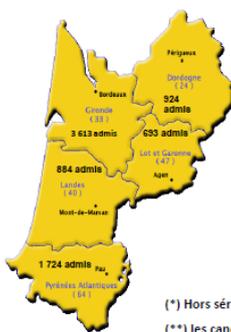
Académie : **7 838** candidats admis

Académie : 86,2 %
FM + DOM : 81,9 %
 Académie 2013 : 82,9 %
 Académie 2012 : 81,9 %
 FM + DOM (*) 2013 : 78,1 %
 FM + DOM (*) 2012 : 78,2 %

Gironde	
2014 %	Évolution / 2013 Points
84,9	+ 3,3

Landes	
2014 %	Évolution / 2013 Points
86,4	+ 2,2

Pyrénées-Atlantiques	
2014 %	Évolution / 2013 Points
89,8	+ 1,7



Dordogne	
2014 %	Évolution / 2013 Points
85,1	+6,2

Lot-et-Garonne	
2014 %	Évolution / 2013 Points
85,2	+ 3,1

(*) Hors séries agricoles
 (**) les candidats aquitains dont l'examen est géré par une autre académie ne sont pas compris dans cette statistique

Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre

Établissements	Présent	Reçu au 1er groupe	Ajourné	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Total Reçus	Taux
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	19	18	1	0	0	0	18	94,7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	7	6	0	1	1	0	6	85,7
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	9	8	0	1	1	1	9	100
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	2	2	0	0	0	0	2	100
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	11	11	0	0	0	0	11	100
0330089T : LP INDUST.ET HOTELJ.MONNET - LIBOURNE	12	12	0	0	0	0	12	100
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	22	21	0	1	1	1	22	100
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	36	31	5	0	0	0	31	86,1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	19	12	5	2	2	1	13	68,4
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	11	9	0	2	2	0	9	81,8
INDIVIDUELS GIRONDE	2	2	0	0	0	0	2	100
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	12	10	1	1	1	1	11	91,7
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	9	8	1	0	0	0	8	88,9
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	21	17	1	3	3	2	19	90,5
INDIVIDUELS LOT-ET-GARONNE	2	1	1	0	0	0	1	50
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	18	15	0	3	3	3	18	100
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	7	7	0	0	0	0	7	100
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	32	30	1	1	1	0	30	93,8
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	10	8	1	1	1	1	9	90
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	1	0	1	0	0	0	0	0

Tableau 6 – Taux de réussite en cuisine par centre

Établissements	Présent	Reçu au 1er groupe	Ajourné	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Total Reçus	Taux
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	24	20	1	3	3	2	22	91,7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	12	8	2	2	2	2	10	83,3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	19	19	0	0	0	0	19	100
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	13	11	2	0	0	0	11	84,6
INDIVIDUELS DORDOGNE	2	0	2	0	0	0	0	0
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	12	11	0	1	1	1	12	100
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	12	10	1	1	1	0	10	83,3
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	27	26	1	0	0	0	26	96,3
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	35	34	1	0	0	0	34	97,1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	19	14	1	4	4	3	17	89,5
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	10	4	2	4	4	1	5	50
INDIVIDUELS GIRONDE	2	1	1	0	0	0	1	50
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	13	12	0	1	1	0	12	92,3
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	11	8	1	2	2	2	10	90,9
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	21	17	0	4	4	3	20	95,2
INDIVIDUELS LOT-ET-GARONNE	1	1	0	0	0	0	1	100
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	22	20	0	2	2	1	21	95,5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	10	10	0	0	0	0	10	100
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	35	32	0	3	3	3	35	100
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	10	9	0	1	1	1	10	100
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	1	1	0	0	0	0	1	100

B. Résultats par centre et par épreuve

Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	19	10,8
E1-A	TECHNOLOGIE	19	12,7
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	19	8,7
E1-C	MATHÉMATIQUES	19	11,4
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	19	12,0
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	19	10,5
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	19	13,0
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	19	12,7
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	19	12,0
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	19	13,5
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	18	13,1
E4-	LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	5	13,0
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	13	11,9
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	18	11,0
E5-A	FRANÇAIS	18	10,8
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	18	11,1
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	9,1
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2	14,0
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	15	11,1
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	10,3
EF1	LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	9	7,6
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	17	6,8
EVA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	5	5,8

EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	9	8,4
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	15	9,9

Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	24	10,46
E1-A	TECHNOLOGIE	24	11,33
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	23	10,11
E1-C	MATHÉMATIQUES	24	10,27
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	24	12,35
E2-A	GESTION APPLIQUEE	24	11,50
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	24	12,92
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	24	14,46
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	24	14,54
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	23	14,39
E4-	LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	9	9,89
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	14	10,68
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	23	9,27
E5-A	FRANÇAIS	23	8,85
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	23	9,70
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	23	10,76
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2	14,75
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	22	12,55
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	13,00
EF1	LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	3	7,00
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	10,86
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	11,00
EF1	LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	4	8,38
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	23	8,02
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	9	5,28
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	14	8,57
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	22	10,59

Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	7	8,4
E1-A	TECHNOLOGIE	7	11,6
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	7	7,1
E1-C	MATHÉMATIQUES	7	4,9
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	7	9,9
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	7	6,6
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	12,0
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	7	12,8
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	7	12,9
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	7	13,7
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	7	9,3
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	11,9
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7	10,6
E5-A	FRANÇAIS	7	10,7
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	7	10,5
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	9,9
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	7	10,1
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	10,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	10,3

Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	12	10,48
E1-A	TECHNOLOGIE	12	12,50
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	12	10,88
E1-C	MATHÉMATIQUES	10	6,75
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	11,98
E2-A	GESTION APPLIQUEE	12	8,83
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	14,08
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	11	12,42
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11	12,64
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	11	10,64
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	12,65
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10	9,55
E5-A	FRANÇAIS	10	9,10
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	10	10,00
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	12,21
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	12	10,71
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	14,75
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	10	9,50

Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	9	12,0
E1-A	TECHNOLOGIE	9	12,7
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	9	10,7
E1-C	MATHÉMATIQUES	9	12,9
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	9	11,7
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	9	11,9
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	9	11,6
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	9	13,4
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	9	13,0
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	9	14,6
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	9	9,8
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	9	11,6
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9	11,5
E5-A	FRANÇAIS	9	10,2
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	9	12,8
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	9	12,4
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	EPR.AMENAGEE (CONT.PONCTUEL)	1	15,0
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	8	11,7
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	14,5
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	12,9

Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	19	11,73
E1-A	TECHNOLOGIE	19	12,32
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	19	10,53
E1-C	MATHÉMATIQUES	18	12,86
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	19	12,69
E2-A	GESTION APPLIQUEE	19	10,84
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	19	13,92
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	19	13,90
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	19	14,21
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	18	11,06

E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	18	11,78
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	18	11,19
E5-A	FRANÇAIS	18	10,64
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	18	11,75
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	10,08
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	10,00
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	16	12,34
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	15	12,43
EF1	LANGUE VIVANTE	ITALIEN	1	20,00
EF1	LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	20,00

Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	2	8,4
E1-A	TECHNOLOGIE	2	9,5
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	2	8,0
E1-C	MATHÉMATIQUES	2	6,8
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	2	11,2
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	2	7,8
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	2	13,5
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	2	11,9
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	2	11,5
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	2	13,5
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	2	7,3
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	10,5
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	2	9,8
E5-A	FRANÇAIS	2	9,0
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	2	10,5
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	2	10,0
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	2	8,0

Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	13	11,22
E1-A	TECHNOLOGIE	13	12,00
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	13	11,04
E1-C	MATHÉMATIQUES	13	10,04
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	13	11,87
E2-A	GESTION APPLIQUEE	13	9,31
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	13	13,58
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	13	12,33
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	12,69
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	13	9,38
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	13	10,54
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	13	10,38
E5-A	FRANÇAIS	13	9,08
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	13	11,69
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	13	10,85
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	12,00
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	12	10,92

Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	12,5
E1-A	TECHNOLOGIE	11	14,1
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	11	10,7

E1-C	MATHÉMATIQUES	11	12,6
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	12,9
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	11	12,4
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	13,2
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	11	13,4
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11	12,3
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	11	14,3
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	11	13,8
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	10,8
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	14,4
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11	11,8
E5-A	FRANÇAIS	11	10,3
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	11	13,3
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	14,0
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	11	12,1
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	10,9
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	8,4
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	4	15,4
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	4	15,3
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	4	15,8

Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	12	11,52
E1-A	TECHNOLOGIE	12	11,71
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	12	10,42
E1-C	MATHÉMATIQUES	12	13,33
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	13,53
E2-A	GESTION APPLIQUEE	12	12,83
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	14,00
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	12	14,39
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12	14,46
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	12	13,79
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	11,00
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	9,43
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12	9,98
E5-A	FRANÇAIS	12	10,08
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	12	9,88
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	14,29
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	9	12,67
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	12,50
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	10,17
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	8,70
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	3	7,50
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	3	7,67
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	3	6,00

Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	12	13,0
E1-A	TECHNOLOGIE	12	13,8
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	12	13,2
E1-C	MATHÉMATIQUES	12	10,8
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	12,4
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	12	10,8

E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	13,5
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	12	14,1
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12	12,8
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	12	15,8
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	12	12,5
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	12	11,6
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12	10,4
E5-A	FRANÇAIS	12	9,2
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	12	11,5
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	10,6
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	16,5
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	11	14,2
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	7	15,5
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	15,5
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	7	14,4

Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	12	11,63
E1-A	TECHNOLOGIE	12	10,75
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	12	12,88
E1-C	MATHÉMATIQUES	12	10,88
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	10,91
E2-A	GESTION APPLIQUEE	12	9,33
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	11,96
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	12	14,09
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12	14,29
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	12	12,42
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	12	9,29
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12	9,63
E5-A	FRANÇAIS	12	9,00
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	12	10,25
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	12,50
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	12,50
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	11	13,64
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	7,50
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	11,38
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	11,50
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	9,63

Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	22	13,0
E1-A	TECHNOLOGIE	22	13,2
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	22	11,9
E1-C	MATHÉMATIQUES	22	15,0
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	22	11,2
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	22	9,5
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	22	12,3
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	22	13,3
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	22	11,6
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	22	14,9
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	22	13,3
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	16	12,3
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	13,5

E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	22	12,8
E5-A	FRANÇAIS	22	12,1
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	22	13,4
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	22	8,8
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	22	13,5
ECT	ÉPREUVE DE CONTROLE	1	12,5
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	4,2
EF1	LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	12	13,5
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	12	13,5
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	13,6
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	6	13,6
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	12	12,6

Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	ÉPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	27	12,18
E1-A	TECHNOLOGIE	26	12,83
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	26	11,54
E1-C	MATHÉMATIQUES	27	13,98
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	26	11,72
E2-A	GESTION APPLIQUEE	26	10,44
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	26	12,58
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	27	13,68
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	26	14,17
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	27	13,85
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	19	12,47
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	14,29
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	26	12,29
E5-A	FRANÇAIS	26	11,02
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	26	13,56
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	26	11,50
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	13,00
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	25	14,04
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	10,25
EF1	LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	14	13,39
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	14	13,39
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	10,29
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	7	15,93
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	14	13,82

Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	ÉPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	34	10,4
E1-A	TECHNOLOGIE	33	12,7
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	33	8,0
E1-C	MATHÉMATIQUES	34	11,6
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	33	13,0
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	33	10,9
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	33	14,5
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	36	13,2
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	33	14,9
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	35	13,4
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	36	12,0
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	33	9,1
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	33	11,3

E5-A	FRANÇAIS	32	10,2
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	32	12,4
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	33	9,1
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	14,0
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	34	12,6
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	22	10,3
EF1	LANGUE VIVANTE	CHINOIS	1	10,0
EF1	LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	1	15,0
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	10	12,3
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	12,3
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	10	11,2

Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	34	11,38
E1-A	TECHNOLOGIE	34	11,62
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	34	9,85
E1-C	MATHÉMATIQUES	34	13,97
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	34	12,81
E2-A	GESTION APPLIQUEE	34	12,97
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	34	12,71
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	35	12,34
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	34	12,62
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	35	12,93
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	34	9,99
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	34	11,50
E5-A	FRANÇAIS	34	10,72
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	34	12,28
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	34	11,53
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	34	13,94
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	28	10,89
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	12	11,54
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	12	10,92
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	12	12,67

Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	17	9,8
E1-A	TECHNOLOGIE	17	11,7
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	17	7,7
E1-C	MATHÉMATIQUES	17	10,0
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	17	12,5
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	17	11,7
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	17	13,1
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	19	9,9
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	17	9,1
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	17	12,9
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	19	10,1
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	17	11,9
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	17	10,2
E5-A	FRANÇAIS	17	9,0
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	17	11,4
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	9,7
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	19	12,1
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	12,0

EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	12,4
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	9	11,3
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	9	10,9
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	9	11,8

Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	19	11,48
E1-A	TECHNOLOGIE	19	12,34
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	19	9,61
E1-C	MATHÉMATIQUES	18	13,58
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	19	10,28
E2-A	GESTION APPLIQUEE	19	8,74
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	19	11,32
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	19	12,32
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	19	12,53
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	18	10,56
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	18	10,89
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	18	10,96
E5-A	FRANÇAIS	18	9,75
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	18	12,17
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	8,81
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	18	13,39
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	4	11,63
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	11	11,68
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	10	10,50
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	9,65
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	10	12,80

Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	10,5
E1-A	TECHNOLOGIE	11	12,4
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	11	8,8
E1-C	MATHÉMATIQUES	11	9,9
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	13,3
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	11	11,5
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	14,5
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	11	13,5
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11	12,9
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	11	14,7
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	11	11,5
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	8,6
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	11,8
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11	10,4
E5-A	FRANÇAIS	11	9,5
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	11	11,3
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	13,9
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	11	11,6
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	6,3
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	8,5

Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	10	9,41
E1-A	TECHNOLOGIE	10	11,85
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	6,85
E1-C	MATHÉMATIQUES	10	9,65
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	10,52
E2-A	GESTION APPLIQUEE	10	8,90
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	11,60
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	10	12,88
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	13,60
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	10	7,05
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	8,25
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	8,38
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10	7,68
E5-A	FRANÇAIS	10	7,70
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	10	7,65
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	11,50
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	9	12,11
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	4	8,25
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	13,00

Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	12	11,0
E1-A	TECHNOLOGIE	12	12,6
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	12	9,0
E1-C	MATHÉMATIQUES	12	12,0
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	11,6
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	12	12,7
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	10,9
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	12	12,9
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12	12,3
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	12	13,7
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	12	12,8
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	12,1
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	16,3
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12	10,4
E5-A	FRANÇAIS	12	9,8
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	12	10,9
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	12,1
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	10	13,5
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	15,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	9,5
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	16,0
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	7	11,6
EVA A	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	12,3
EVA A	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	1	7,0
EVA B	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	7	11,6

Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	13	11,45
E1-A	TECHNOLOGIE	13	13,15
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	13	9,77

E1-C	MATHÉMATIQUES	13	11,42
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	13	12,34
E2-A	GESTION APPLIQUEE	13	11,92
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	13	12,62
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	13	12,36
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	12,31
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	13	12,69
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	11	13,00
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	15,00
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	13	9,83
E5-A	FRANÇAIS	13	9,08
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	13	10,58
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	13	11,04
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	11	13,95
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	10,50
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	12,25
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	5	11,10
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	1	18,00
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	6	12,25

Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	9	10,5
E1-A	TECHNOLOGIE	9	12,7
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	9	8,3
E1-C	MATHÉMATIQUES	9	10,4
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	9	10,1
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	9	7,4
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	9	11,9
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	9	12,4
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	9	11,5
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	9	13,7
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	9	10,7
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	12,1
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	10,5
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9	11,8
E5-A	FRANÇAIS	9	11,2
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	9	12,4
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	9	10,1
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	9	12,1
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	6,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	10,0

Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	10	10,17
E1-A	TECHNOLOGIE	10	11,10
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	9,25
E1-C	MATHÉMATIQUES	10	10,15
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	10,83
E2-A	GESTION APPLIQUEE	10	9,00
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	12,05
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	11	12,16
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	13,70
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	11	9,77

E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	9,50
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	10,42
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10	10,88
E5-A	FRANÇAIS	10	9,00
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	10	12,75
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	7,65
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	10	13,30
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	15,00
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	6,75
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	8,00

Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	21	10,9
E1-A	TECHNOLOGIE	21	12,9
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	21	10,0
E1-C	MATHÉMATIQUES	21	9,1
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	21	12,8
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	21	8,7
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	21	15,5
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	21	12,7
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	21	11,0
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	21	14,4
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	21	13,0
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	16	10,2
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	8,0
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	21	11,2
E5-A	FRANÇAIS	21	10,4
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	21	12,0
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	21	12,8
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	20	12,8
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	10,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	12,5
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	12,9
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	13,1
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	13,3
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	11,2

Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	21	8,71
E1-A	TECHNOLOGIE	21	7,24
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	21	9,52
E1-C	MATHÉMATIQUES	21	10,05
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	21	11,89
E2-A	GESTION APPLIQUEE	21	9,79
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	21	13,29
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	21	12,72
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	21	12,67
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	21	13,07
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	15	8,70
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	12,33
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	21	10,98
E5-A	FRANÇAIS	21	9,83
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	21	12,12
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	21	11,10

E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	13,50
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	19	13,34
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	4	12,13
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	12,40
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	14,44
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	10	11,80
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	11,45
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	10	12,10

Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	18	11,0
E1-A	TECHNOLOGIE	18	12,8
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	18	10,6
E1-C	MATHÉMATIQUES	18	8,0
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	18	12,6
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	18	11,9
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	18	13,0
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	18	12,8
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	18	12,4
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	18	13,4
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	18	12,0
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	9,6
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	12,3
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	18	10,8
E5-A	FRANÇAIS	18	10,1
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	18	11,5
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	9,8
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	10,5
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	16	12,9
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	12,3
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	10,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	11,7

Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	22	13,37
E1-A	TECHNOLOGIE	22	15,36
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	22	12,61
E1-C	MATHÉMATIQUES	22	10,89
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	22	12,29
E2-A	GESTION APPLIQUEE	22	12,45
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	22	12,18
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	22	14,80
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	22	15,02
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	22	12,93
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	15	11,07
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	11,86
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	22	10,76
E5-A	FRANÇAIS	22	10,48
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	22	11,05
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	22	10,02
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	20	14,73
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	11,25
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	11,00

EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	9	12,44
-----	----------------	----------	---	-------

Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	7	11,9
E1-A	TECHNOLOGIE	7	13,1
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	7	10,4
E1-C	MATHÉMATIQUES	7	12,4
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	7	14,7
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	7	15,0
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	14,4
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	7	14,0
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	7	12,8
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	7	15,7
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	7	12,1
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	13,8
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	14,5
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7	12,2
E5-A	FRANÇAIS	7	11,9
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	7	12,6
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	12,5
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	13,0
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	5	14,1
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	7,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	7,0
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	3	15,5
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	3	15,8
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	3	12,3

Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	10	12,28
E1-A	TECHNOLOGIE	10	14,90
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	9,55
E1-C	MATHÉMATIQUES	10	12,50
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	14,93
E2-A	GESTION APPLIQUEE	10	15,20
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	14,75
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	10	13,83
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	14,00
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	10	12,45
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	14,14
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	11,33
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10	11,93
E5-A	FRANÇAIS	10	10,75
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	10	13,10
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	13,10
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	10	12,50
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	13,00
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,90
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	3	10,50
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	3	9,67
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	3	13,33

Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	32	10,0
E1-A	TECHNOLOGIE	32	13,1
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	32	6,3
E1-C	MATHÉMATIQUES	32	11,3
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	32	11,9
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	32	10,2
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	32	13,1
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	32	12,6
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	32	11,8
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	32	14,0
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	32	9,7
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	21	11,7
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	10	14,0
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	31	11,8
E5-A	FRANÇAIS	31	11,0
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	31	12,6
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	31	12,9
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	32	12,8
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	10,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	8,7
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	13	11,2
EF1	LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	11	13,8
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	16	12,8
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	13,6
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	8	13,5
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	16	12,2

Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	35	11,39
E1-A	TECHNOLOGIE	35	13,69
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	35	8,66
E1-C	MATHÉMATIQUES	35	12,27
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	35	13,04
E2-A	GESTION APPLIQUEE	35	12,83
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	35	13,19
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	35	13,66
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	35	14,14
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	35	9,73
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	21	12,74
E4-	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	14	12,82
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	35	11,71
E5-A	FRANÇAIS	35	10,51
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	35	12,91
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	35	11,94
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	35	12,63
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	14,33
EF1	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	11,50
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	10	10,80
EF1	LANGUE VIVANTE	BASQUE	1	17,00
EF1	LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	17	13,21
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	18	13,25
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	14,57

EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	10	14,10
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	18	11,11

Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	10	10,6
E1-A	TECHNOLOGIE	10	11,9
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	9,6
E1-C	MATHÉMATIQUES	10	10,1
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	11,8
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	10	11,0
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	12,4
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	10	12,1
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	10	11,6
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	10	12,8
E3-C	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	10	11,7
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	9,2
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10	11,0
E5-A	FRANÇAIS	10	10,6
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	10	11,4
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	10,9
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	9	13,2
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	11,0
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	10	10,4

Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2014

Épreuve	libellé matière	libellé option	Effectif	Note
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	10	10,49
E1-A	TECHNOLOGIE	10	10,70
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	10,40
E1-C	MATHÉMATIQUES	10	10,25
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	12,08
E2-A	GESTION APPLIQUEE	10	12,20
E2-B	PRÉSENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	12,00
E3-	ÉPREUVE PROFESSIONNELLE	10	12,62
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	12,60
E3-B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	10	12,70
E4-	LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	10,35
E5-	FRANCAIS, HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10	11,80
E5-A	FRANÇAIS	10	9,40
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.	10	14,20
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	12,45
E7-	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF (APTE)	10	14,20
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	14,00
EF1	LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	9	11,83
EF1	LANGUE VIVANTE	BASQUE	1	16,00

C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2014 (première session)

Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2014

LP & SEP Académie Bordeaux		E11 TK	Δ écart Moy Acad	E12 SA	Δ écart Moy Acad	E21 GA	Δ écart Moy Acad	E22 S1	E22 S2	E22 note sur 20	Δ écart Moy Acad	E31 S1	E31 S2	E31 PFMP	E31 note sur 20	Δ écart Moy Acad	note la plus basse					note la plus haute					moyenn e classe	Δ écart Moy Acad
		s/20		s/20		s/20		s/30	s/ 30			s/40	s/ 80	s/ 40				E11	E12	E21	E22	E31						
24	LP BERGERAC	11,3	-0,8	9,8	-0,5	11,5	0,3	16,1	22,3	12,8	0,2	27,0	51,9	35,6	14,3	0,9	3,5	3	2,5	5,5	7	18	15	18	20	19	11,94	0,03
24	LP SARLAT	12,8	0,7	10,9	0,6	8,2	-3,0	22,0	21,1	14,4	1,8	21,2	48,0	27,1	12,0	-1,4	5	5,5	35	7,5	3	18	17	16	18	15	11,66	-0,26
33	LP ARCACHON	13,2	1,1	10,4	0,1	10,2	-1,0	16,3	17,3	11,2	-1,4	24,9	48,6	32,9	13,3	-0,1	10	5	3,5	7,5	11	17	16	16	18	18	11,66	-0,26
33	LPP BLANQUEFORT	12,6	0,5	11,4	1,1	10,4	-0,8	18,0	19,6	12,5	-0,1	26,5	54,5	30,7	14,0	0,6	5,5	5	4,5	4,5	12	17	16	17	18	17	12,18	0,26
33	LP BLAYE	11,9	-0,2	8,5	-1,8	8,9	-2,3	18,6	15,6	11,4	-1,2	24,4	53,1	29,2	13,3	-0,1	7,5	5,5	5,5	9	12	18	12	14	17	18	10,81	-1,11
33	LP CAMBLANES	11,7	-0,4	10,7	0,4	12,7	1,5	18,8	22,5	13,8	1,2	26,8	56,1	30,8	14,2	0,8	11	8,5	5	11	11	14	14	17	16	17	12,62	0,70
33	LP LIBOURNE	10,7	-1,4	12,4	2,1	9,3	-1,9	14,9	20,5	11,8	-0,8	22,3	57,6	32,9	14,1	0,7	4,5	6,0	2,5	3,0	8,0	15,5	18,0	17,5	17,0	17,5	11,66	-0,26
33	LTH TALENCE	11,6	-0,5	9,9	-0,4	13,0	1,8	20,3	17,4	12,6	0,0	22,6	47,6	28,7	12,4	-1,0	9	4,5	8	9,5	11	16	15	18	17	15	11,89	-0,03
40	LP AIRE s/ADOUR	11,1	-1,0	9,3	-1,0	9,0	-2,2	16,1	18,8	11,6	-1,0	23,0	51,5	33,7	13,5	0,1	7	6,5	2,5	6	12	13	13	14	15	16	10,91	-1,01
40	LP CAPBRETON	13,2	1,1	9,6	-0,7	11,9	0,7	19,3	18,5	12,6	0,0	24,1	48,6	27,7	12,6	-0,8	10	2,5	8	9	9,5	18	14	17	18	17	11,97	0,05
64	LPO BIARRITZ	13,0	0,9	8,7	-1,6	12,8	1,6	18,8	20,1	13,0	0,4	27,4	51,1	32,0	13,8	0,4	5,0	4,0	7,0	5,0	12,0	16,0	13,5	17,0	18,0	16,0	12,26	0,34
64	LP MORLAAS	15,4	3,3	12,6	2,3	12,5	1,3	18,1	17,9	12,0	-0,6	25,2	60,3	32,9	14,8	1,4	11	8	4	8	13	19	18	19	17	18	13,46	1,54
64	LP SAINT JEAN PP	10,7	-1,4	11,6	1,3	11,8	0,6	17,3	18,1	11,8	-0,8	23,5	46,3	29,8	12,5	-0,9	7	8,5	7,5	8,5	10	15	16	15	16	16	11,67	-0,25
64	LPP ST VINCENT PAU	14,9	2,8	9,9	-0,4	15,2	4,0	22,1	21,7	14,6	2,0	28,8	53,6	27,5	13,7	0,3	13	6,5	13	11	13	17	15	17	18	16	13,67	1,75
47	LP NERAC	7,2	-4,9	9,4	-0,9	10,0	-1,2	20,8	18,5	13,1	0,5	21,2	48,6	29,1	12,4	-1,0	1	2	5,5	8	11	11	15	16	19	16	10,41	-1,50
		12,1	1,44	10,3	1,27	11,2	1,98	18,5	19,3	12,6	1,06	24,6	51,8	30,7	13,4	0,84	1,0	2,0	2,5	3,0	3,0	18,5	18,0	19,0	19,5	18,5	11,92	

Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2014

LP & SEP Académie Bordeaux	nbr. Note(s) <10									nbr. Note(s) >= 10 <14									nbr. Note(s) >= 14 et <16									nbr. Note(s) > 16												
	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%
LP BERGERAC	7	29%	9	38%	6	25%	5	21%	1	4%	13	54%	14	58%	12	50%	8	33%	5	21%	2	8%	1	4%	5	21%	4	17%	10	42%	2	8%	0	0%	1	4%	7	29%	8	33%
LP SARLAT	1	8%	5	42%	9	75%	1	8%	1	8%	6	50%	5	42%	2	17%	2	17%	6	50%	2	17%	1	8%	0	0%	5	42%	5	42%	3	25%	1	8%	1	8%	4	33%	0	0%
LP ARCACHON	0	0%	9	47%	9	47%	5	26%	0	0%	13	68%	8	42%	7	37%	10	53%	11	58%	5	26%	2	11%	2	11%	2	11%	7	37%	1	5%	0	0%	1	5%	2	11%	1	5%
LPP BLANQUEFORT	3	12%	7	27%	13	50%	3	12%	0	0%	15	58%	15	58%	9	35%	12	46%	8	31%	7	27%	3	12%	2	8%	8	31%	15	58%	1	4%	1	4%	2	8%	3	12%	3	12%
LP BLAYE	4	40%	7	70%	5	50%	2	20%	0	0%	3	30%	3	30%	5	50%	6	60%	7	70%	1	10%	0	0%	0	0%	1	10%	1	10%	2	20%	0	0%	0	0%	1	10%	2	20%
LP CAMBLANES	0	0%	4	33%	2	17%	0	0%	0	0%	12	###	8	67%	4	33%	5	42%	2	17%	0	0%	0	0%	5	42%	5	42%	8	67%	0	0%	0	0%	1	8%	2	17%	2	17%
LP LIBOURNE	4	33%	2	17%	7	58%	3	25%	1	8%	7	58%	5	42%	3	25%	5	42%	3	25%	1	8%	3	25%	1	8%	2	17%	6	50%	0	0%	2	17%	1	8%	2	17%	2	17%
LTH TALENCE	4	12%	15	44%	3	9%	1	3%	0	0%	27	79%	18	53%	20	59%	23	68%	27	79%	2	6%	1	3%	6	18%	6	18%	7	21%	1	3%	0	0%	5	15%	4	12%	0	0%
LP AIRE s/ADOUR	3	30%	6	60%	5	50%	2	20%	0	0%	7	70%	4	40%	5	50%	4	40%	6	60%	0	0%	0	0%	0	0%	4	40%	4	40%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
LP CAPBRETON	0	0%	7	54%	2	15%	3	23%	1	8%	9	69%	5	38%	8	62%	5	38%	6	46%	3	23%	1	8%	1	8%	2	15%	5	38%	1	8%	0	0%	2	15%	3	23%	1	8%
LPO BIARRITZ	3	9%	23	66%	5	14%	4	11%	0	0%	16	46%	12	34%	17	49%	15	43%	13	37%	13	37%	0	0%	10	29%	9	26%	20	57%	3	9%	0	0%	3	9%	7	20%	2	6%
LP MORLAAS	0	0%	4	18%	5	23%	4	18%	0	0%	3	14%	11	50%	7	32%	12	55%	4	18%	9	41%	5	23%	6	27%	3	14%	12	55%	10	45%	2	9%	4	18%	3	14%	6	27%
LP SAINT JEAN PP	3	30%	3	30%	2	20%	2	20%	0	0%	6	60%	5	50%	5	50%	6	60%	7	70%	1	10%	2	20%	3	30%	1	10%	3	30%	0	0%	0	0%	1	10%	0	0%	0	0%
LPP ST VINCENT PA	0	0%	6	60%	0	0%	0	0%	0	0%	3	30%	3	30%	1	10%	3	30%	4	40%	4	40%	1	10%	4	40%	3	30%	6	60%	3	30%	0	0%	5	50%	4	40%	0	0%
LP NERAC	17	85%	11	55%	8	40%	3	15%	0	0%	3	15%	7	35%	11	55%	8	40%	16	80%	0	0%	2	10%	1	5%	6	30%	4	20%	0	0%	0	0%	0	0%	3	15%	0	0%
	49	19%	118	44%	81	33%	38	15%	4	2%	143	53%	123	45%	116	41%	124	44%	125	47%	50	17%	22	9%	46	16%	61	23%	113	42%	27	10%	6	3%	27	11%	45	17%	27	10%

Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2014

LP & SEP Académie Bordeaux		Ep Technologiques						Dossier professionnel		Ep Pratique professionnelle						présentation des notes EP1																
		E11	Δ	E12	Δ	E21	Δ	E22	E22	E22	Δ	E31	Δ	E32	E32	E32	E32	Δ	note la plus basse						note la plus haute						moyenn e classe	Δ écart Moy Acad
		TK	écart	SA	écart	GA	écart	S1	S2	note	écart	S1	écart	S1	S2	PF	note	écart	E11	E12	E21	E22	E31	E32	E11	E12	E21	E22	E31	E32		
24	LP BERGERAC	12,7	-0,1	8,7	-0,8	10,5	-0,5	15,4	23,2	12,9	-0,2	12,0	-0,1	12,2	25,3	15,6	13,3	-0,7	5	2,5	2,5	10	0,5	6,5	18	13	17	18,5	15,5	19	11,67	-0,39
24	LP SABLAT	11,6	-1,2	7,1	-2,4	6,6	-4,4	11,7	24,0	11,9	-1,2	12,9	0,8	13,6	26,4	14,2	13,6	-0,4	9	4,5	4,5	8	11	10,5	14	8,5	9	14,5	14,5	15	10,61	-1,46
33	LP ARCACHON	11,9	-0,9	7,8	-1,7	11,6	0,6	20,3	18,5	12,9	-0,2	9,1	-3,0	11,8	24,1	15,1	12,8	-1,2	6	5	6,5	8	4,5	10,5	17	13,5	15,5	19	15	15	11,01	-1,05
33	LPP BLANQUEFORT	13,2	0,4	11,9	2,4	9,5	-1,5	24,8	15,1	13,3	0,2	11,5	-0,6	14,2	29,7	15,0	14,7	0,7	9,5	7	3,5	8,5	8	11,5	16,5	15,5	15,5	19,5	17	17,5	12,35	0,29
33	LP BLAYE	12,4	-0,4	9,4	-0,1	11,5	0,5	22,2	21,0	14,4	1,3	12,9	0,8	16,0	27,3	14,7	14,5	0,5	10	7,5	7,5	11,5	9	12	16	13,5	16	17,5	17	17,5	12,52	0,45
33	LP CAMBLANES	14,1	1,3	11,1	1,6	12,3	1,3	19,6	19,4	13,0	-0,1	12,3	0,2	12,2	27,4	16,9	14,1	0,1	11,5	7	6	9	8	10,5	17,5	14,5	16	17	18	17	12,82	0,76
33	LP LIBOURNE	13,8	1,0	12,2	2,7	10,9	-0,1	19,7	19,5	13,1	0,0	12,8	0,7	14,8	31,5	16,2	15,6	1,6	11,5	10,0	6,0	9,5	9,0	11,5	15,5	17,5	17,0	17,0	16,0	17,5	13,07	1,00
33	LTH TALENCE	12,7	-0,1	8,0	-1,5	10,9	-0,1	20,3	23,1	14,5	1,4	14,5	2,4	13,1	26,7	15,1	13,7	-0,3	4,5	1	3	8,5	0	3	16,5	16,5	18	19,5	19,5	17	12,38	0,32
40	LP AIRE s/ADOUR	12,7	-0,1	8,3	-1,2	7,4	-3,6	18,9	17,5	12,1	-1,0	11,5	-0,6	13,1	25,9	14,8	13,5	-0,5	7,5	6,5	3,5	7	8	9,5	17,5	10,5	12	16	15	16	10,91	-1,15
40	LP CAPBRETON	12,5	-0,3	9,0	-0,5	12,7	1,7	20,3	12,1	10,8	-2,3	12,1	0,0	13,5	27,0	15,0	13,9	-0,1	8,5	2	8	9	7,5	11	17,5	16,5	17,5	13	16	17	11,83	-0,24
64	LPO BIARRITZ	13,5	0,7	7,1	-2,4	14,4	3,4	19,5	19,1	12,9	-0,2	11,8	-0,3	13,5	26,6	14,7	13,7	-0,3	7,5	1,5	2,5	2,0	0,0	6,5	17,5	12,5	15,5	17,0	15,0	17,0	12,23	0,16
64	LP MORLAAS	12,8	0,0	11,0	1,5	11,9	0,9	19,4	19,2	12,9	-0,2	12,4	0,3	12,9	23,6	16,2	13,2	-0,8	9	7,5	6	10,5	9	10	16,5	15	18,5	17	17	16	12,36	0,29
64	LP SAINT JEAN PP	11,9	-0,9	9,7	0,2	11,3	0,3	19,4	17,0	12,1	-1,0	11,6	-0,5	12,5	23,5	14,4	12,6	-1,4	9,5	6,5	2,5	7	9	6,5	13,5	14	16	15,5	15	15	11,54	-0,53
64	LPP ST VINCENT PAU	13,1	0,3	9,9	0,4	15,0	4,0	22,0	20,6	14,2	1,1	12,8	0,7	15,8	33,7	16,3	16,5	2,5	11,5	8	13,5	11,5	9	14	15,5	13	16,5	18	15,5	19	13,58	1,51
47	LP NERAC	12,9	0,1	10,6	1,1	8,6	-2,4	25,7	20,3	15,3	2,2	11,0	-1,1	15,0	27,3	14,4	14,2	0,2	9	5,5	4	11	4,5	12,5	17	17	14	19,5	17,5	17	12,10	0,04
		12,8	0,72	9,5	1,68	11,0	2,29	19,9	19,3	13,1	1,01	12,1	1,18	13,6	27,1	15,2	14,0	1,07	4,50	1,00	2,50	2,00	0,00	3,00	18,00	17,50	18,50	19,50	19,50	19,00	12,07	

Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2014

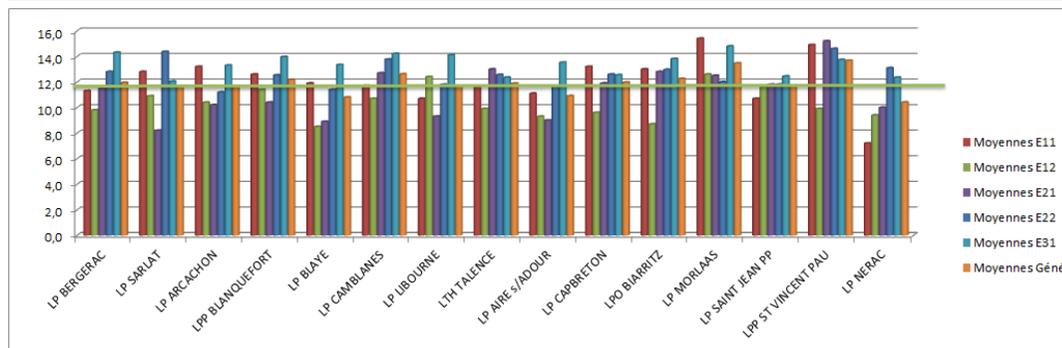
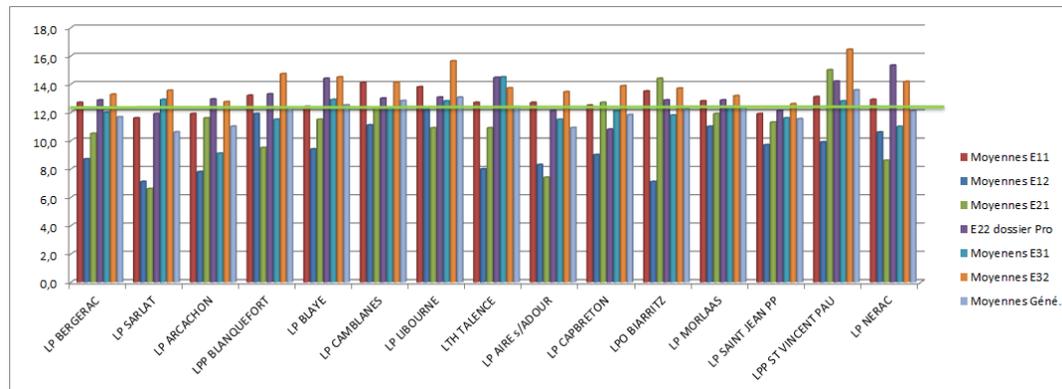
LP & SEP Académie Bordeaux	nbr. Note(s) <10								nbr. Note(s) >= 10 <14								nbr. Note(s) >= 14 et <16								nbr. Note(s) > 16																							
	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%
LP BERGERAC	3	16%	10	53%	6	32%	0	0%	2	11%	1	5%	8	42%	9	47%	11	58%	12	63%	14	74%	9	47%	5	26%	0	0%	1	5%	4	21%	3	16%	5	26%	3	16%	0	0%	1	5%	3	16%	0	0%	4	21%
LP SARLAT	2	29%	7	100%	7	100%	1	14%	0	0%	0	0%	4	57%	0	0%	0	0%	4	57%	5	71%	2	29%	1	14%	0	0%	0	0%	2	29%	2	29%	5	71%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
LP ARCACHON	6	35%	13	76%	2	12%	2	12%	11	65%	0	0%	4	24%	4	24%	12	71%	8	47%	5	29%	12	71%	4	24%	0	0%	3	18%	5	29%	1	6%	5	29%	3	18%	0	0%	0	0%	2	12%	0	0%	0	0%
LPP BLANQUEFORT	1	5%	4	18%	11	50%	2	9%	5	23%	0	0%	12	55%	12	55%	10	45%	11	50%	13	59%	6	27%	8	36%	6	27%	1	5%	3	14%	2	9%	9	41%	1	5%	0	0%	0	0%	6	27%	2	9%	7	32%
LP BLAYE	0	0%	8	73%	4	36%	0	0%	1	9%	0	0%	8	73%	3	27%	3	27%	5	45%	6	55%	3	27%	2	18%	0	0%	3	27%	2	18%	3	27%	6	55%	1	9%	0	0%	1	9%	4	36%	1	9%	2	18%
LP CAMBLANES	0	0%	3	27%	2	18%	2	18%	2	18%	0	0%	5	45%	6	55%	4	36%	4	36%	6	55%	4	36%	3	27%	2	18%	4	36%	4	36%	2	18%	5	45%	3	27%	0	0%	1	9%	1	9%	1	9%	2	18%
LP LIBOURNE	0	0%	0	0%	5	42%	1	8%	1	8%	0	0%	6	50%	8	67%	5	42%	6	50%	6	50%	2	17%	6	50%	3	25%	1	8%	3	25%	4	33%	4	33%	0	0%	1	8%	1	8%	2	17%	1	8%	6	50%
LTH TALENCE	3	9%	25	76%	11	33%	2	6%	3	9%	2	6%	18	55%	7	21%	15	45%	8	24%	5	15%	15	45%	8	24%	0	0%	3	9%	9	27%	13	39%	16	48%	4	12%	1	3%	4	12%	14	42%	13	39%	2	6%
LP AIRE s/ADOUR	1	11%	8	83%	8	83%	1	11%	2	22%	1	11%	6	67%	1	11%	1	11%	5	56%	5	56%	3	33%	0	0%	0	0%	0	0%	1	11%	2	22%	4	44%	2	22%	0	0%	0	0%	2	22%	0	0%	1	11%
LP CAPBRETON	3	25%	7	58%	3	25%	4	33%	2	17%	0	0%	5	42%	3	25%	3	25%	8	67%	6	50%	6	50%	2	17%	1	8%	4	33%	0	0%	3	25%	3	25%	2	17%	1	8%	2	17%	0	0%	1	8%	3	25%
LPO BIARRITZ	2	6%	27	84%	11	34%	2	6%	3	9%	1	3%	18	56%	5	16%	18	56%	15	47%	25	78%	13	41%	10	31%	0	0%	3	9%	12	38%	4	13%	13	41%	2	6%	0	0%	0	0%	3	9%	0	0%	5	16%
LP MORLAAS	2	11%	3	17%	5	28%	0	0%	1	6%	1	6%	9	50%	14	78%	7	39%	12	67%	13	72%	8	44%	5	28%	1	6%	4	22%	4	22%	3	17%	9	50%	2	11%	0	0%	2	11%	2	11%	1	6%	1	6%
LP SAINT JEAN PP	1	10%	5	50%	3	30%	2	20%	2	20%	1	10%	9	90%	4	40%	4	40%	4	40%	6	60%	1	10%	0	0%	1	10%	2	20%	4	40%	2	20%	4	40%	0	0%	0	0%	1	10%	0	0%	0	0%	0	0%
LPP ST VINCENT PAU	0	0%	4	57%	0	0%	0	0%	1	14%	0	0%	5	71%	3	43%	1	14%	3	43%	3	43%	0	0%	2	29%	0	0%	3	43%	2	29%	3	43%	2	29%	0	0%	0	0%	3	43%	2	29%	0	0%	5	71%
LP NERAC	2	10%	9	43%	13	62%	0	0%	6	29%	0	0%	12	57%	8	38%	7	33%	4	19%	12	57%	8	38%	4	19%	2	10%	1	5%	6	29%	1	5%	12	57%	3	14%	2	10%	0	0%	11	52%	2	10%	1	5%
	26	11%	133	55%	91	39%	19	9%	42	17%	7	3%	129	56%	87	36%	101	36%	109	47%	130	55%	92	34%	60	23%	16	7%	33	16%	61	24%	48	21%	102	42%	26	10%	5	2%	16	8%	52	19%	22	7%	39	19%

Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2014

LP & SEP Académie Bordeaux	EPREUVES TECHNOLOGIQUES												DOSSIER PROFESSIONNEL						EPREUVES PRATIQUES												
	CUIS		CSR		E		CUIS		CSR		E		CUIS		CSR		E		CUIS			CSR				E					
	E11	E11	M	C	E12	E12	M	C	E21	E21	M	C	E22	E22	E22	E22	E22	E22	M	C	E31	E31	E31	E31	E32	E32	E32	E32	M	C	E
	TK	TK	O	A	SA	SA	O	A	GA	GA	O	A	S1	S2	note	S1	S2	note	O	A	S1	S2	P	note	S1	S2	P	note	O	A	T
s/20	s/20	Y	R	s/20	s/20	Y	R	s/20	s/20	Y	R	s/30	s/30	sur 20	s/30	s/30	sur 20	Y	R	s/40	s/80	s/40	sur 20	s/20	s/20	s/40	s/20	Y	R	T	
24 LP BERGERAC	11,3	12,7	12,0	-0,4	9,8	8,7	9,3	-0,6	11,5	10,5	11,0	-0,1	16,1	22,3	12,8	15,4	23,2	12,9	12,8	0,0	27,0	51,9	35,6	14,3	12,0	12,2	25,3	15,6	13,3	13,2	0,0
24 LP SARLAT	12,8	11,6	12,2	-0,2	10,9	7,1	9,0	-0,9	8,2	6,6	7,4	-3,7	22,0	21,1	14,4	11,7	24,0	11,9	13,1	0,3	21,2	48,0	27,1	12,0	12,9	13,6	26,4	14,2	13,6	12,8	-0,3
33 LP ARCACHON	13,2	11,9	12,6	0,1	10,4	7,8	9,1	-0,8	10,2	11,6	10,9	-0,2	16,3	17,3	11,2	20,3	18,5	12,9	12,1	-0,8	24,9	48,6	32,9	13,3	9,1	11,8	24,1	15,1	12,8	11,7	-1,4
33 LPP BLANQUEFORT	12,6	13,2	12,9	0,5	11,4	11,9	11,7	1,8	10,4	9,5	10,0	-1,1	18,0	19,6	12,5	24,8	15,1	13,3	12,9	0,1	26,5	54,5	30,7	14,0	11,5	14,2	29,7	15,0	14,7	13,4	0,2
33 LP BLAYE	11,9	12,4	12,2	-0,3	8,5	9,4	9,0	-0,9	8,9	11,5	10,2	-0,9	18,6	15,6	11,4	22,2	21,0	14,4	12,9	0,1	24,4	53,1	29,2	13,3	12,9	16,0	27,3	14,7	14,5	13,6	0,4
33 LP CAMBLANES	11,7	14,1	12,9	0,5	10,7	11,1	10,9	1,0	12,7	12,3	12,5	1,4	18,8	22,5	13,8	19,6	19,4	13,0	13,4	0,5	26,8	56,1	30,8	14,2	12,3	12,2	27,4	16,9	14,1	13,5	0,4
33 LP LIBOURNE	10,7	13,8	12,3	-0,2	12,4	12,2	12,3	2,4	9,3	10,9	10,1	-1,0	14,9	20,5	11,8	19,7	19,5	13,1	12,4	-0,4	22,3	57,6	32,9	14,1	12,8	14,8	31,5	16,2	15,6	14,2	1,0
33 LTH TALENCE	11,6	12,7	12,2	-0,3	9,9	8,0	9,0	-0,9	13,0	10,9	12,0	0,9	20,3	17,4	12,6	20,3	23,1	14,5	13,5	0,7	22,6	47,6	28,7	12,4	14,5	13,1	26,7	15,1	13,7	13,5	0,4
40 LP AIRE s/ADOUR	11,1	12,7	11,9	-0,5	9,3	8,3	8,8	-1,1	9,0	7,4	8,2	-2,9	16,1	18,8	11,6	18,9	17,5	12,1	11,9	-1,0	23,0	51,5	33,7	13,5	11,5	13,1	25,9	14,8	13,5	12,8	-0,3
40 LP CAPBRETON	13,2	12,5	12,9	0,4	9,6	9,0	9,3	-0,6	11,9	12,7	12,3	1,2	19,3	18,5	12,6	20,3	12,1	10,8	11,7	-1,1	24,1	48,6	27,7	12,6	12,1	13,5	27,0	15,0	13,9	12,8	-0,3
64 LPO BIARRITZ	13,0	13,5	13,3	0,8	8,7	7,1	7,9	-2,0	12,8	14,4	13,6	2,5	18,8	20,1	13,0	19,5	19,1	12,9	12,9	0,1	27,4	51,1	32,0	13,8	11,8	13,5	26,6	14,7	13,7	13,1	0,0
64 LP MORLAAS	15,4	12,8	14,1	1,7	12,6	11,0	11,8	1,9	12,5	11,9	12,2	1,1	18,1	17,9	12,0	19,4	19,2	12,9	12,4	-0,4	25,2	60,3	32,9	14,8	12,4	12,9	23,6	16,2	13,2	13,5	0,3
64 LP SAINT JEAN PP	10,7	11,9	11,3	-1,1	11,6	9,7	10,7	0,8	11,8	11,3	11,6	0,5	17,3	18,1	11,8	19,4	17,0	12,1	12,0	-0,9	23,5	46,3	29,8	12,5	11,6	12,5	23,5	14,4	12,6	12,2	-0,9
64 LPP ST VINCENT PAU	14,9	13,1	14,0	1,6	9,9	9,9	9,9	0,0	15,2	15,0	15,1	4,0	22,1	21,7	14,6	22,0	20,6	14,2	14,4	1,6	28,8	53,6	27,5	13,7	12,8	15,8	33,7	16,3	16,5	14,3	1,2
47 LP NERAC	7,2	12,9	10,1	-2,4	9,4	10,6	10,0	0,1	10,0	8,6	9,3	-1,8	20,8	18,5	13,1	25,7	20,3	15,3	14,2	1,4	21,2	48,6	29,1	12,4	11,0	15,0	27,3	14,4	14,2	12,5	-0,6
	12,1	12,8	12,4		10,3	9,5	9,9		11,2	11,0	11,1		18,5	19,3	12,6	19,9	19,3	13,1	12,8		24,6	51,8	30,7	13,4	12,1	13,6	27,1	15,2	14,0	13,2	

Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2014

	LP & SEP Académie Bordeaux	CUI5		CSR	M O Y	E C A R T	nbr. Cand/capacité accueil						
		m e n n	m e n n	n n			CUI5		CSR		CSR + CUI5		E C A R T
							n c a n d	C A C P C	n c a n d	n c a n d	n c a n d	C A C P C	
24	LP BERGERAC	11,9	11,7	11,8	0,2	24,0	24,0	19,0	24,0	43,0	48,0	5,0	
24	LP SARLAT	11,7	10,6	11,1	-0,9	12,0	12,0	7,0	12,0	19,0	24,0	5,0	
33	LP ARCACHON	11,7	11,0	11,3	-0,7	19,0	24,0	17,0	24,0	36,0	48,0	12,0	
33	LPP BLANQUEFORT	12,2	12,4	12,3	0,3	26,0	24,0	22,0	24,0	48,0	48,0	0,0	
33	LP BLAYE	10,8	12,5	11,7	-0,3	10,0	12,0	11,0	12,0	21,0	24,0	3,0	
33	LP CAMBLANES	12,6	12,8	12,7	0,7	12,0	12,0	11,0	12,0	23,0	24,0	1,0	
33	LP LIBOURNE	11,7	13,1	12,4	0,4	12,0	12,0	12,0	12,0	24,0	24,0	0,0	
33	LTH TALENCE	11,9	12,4	12,1	0,1	34,0	36,0	33,0	36,0	67,0	72,0	5,0	
40	LP AIRE s/ADOUR	10,9	10,9	10,9	-1,1	10,0	12,0	9,0	12,0	19,0	24,0	5,0	
40	LP CAPBRETON	12,0	11,8	11,9	-0,1	13,0	12,0	12,0	12,0	25,0	24,0	-1,0	
64	LPO BIARRITZ	12,3	12,2	12,2	0,3	35,0	36,0	32,0	36,0	67,0	72,0	5,0	
64	LP MORLAAS	13,5	12,4	12,9	0,9	22,0	24,0	18,0	24,0	40,0	48,0	8,0	
64	LP SAINT JEAN PP	11,7	11,5	11,6	-0,4	10,0	12,0	10,0	12,0	20,0	24,0	4,0	
64	LPP ST VINCENT PAU	13,7	13,6	13,6	1,6	10,0	12,0	7,0	12,0	17,0	24,0	7,0	
47	LP NERAC	10,4	12,1	11,3	-0,7	20,0	24,0	21,0	24,0	41,0	48,0	7,0	
		11,92	12,07	12,0		269	288	241	288			66,0	
		Décrochage / cohorte				510	576	66					



D. Commentaires

Le nombre de candidats se stabilise depuis deux ans autour de **600** après avoir augmenté de 130 % en trois années (260 candidats en 2010). Le taux de réussite de **90.80 %** est très satisfaisant (sensiblement amélioré par le processus de certification en CCF). Chacun peut trouver dans le présent document des éléments d'analyse utiles et porter un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve en se comparant à la moyenne académique. Il semble important de prendre en considération la difficulté du recrutement en CSR (49 élèves de moins qu'en cuisine, pour le même profilage de structure) afin de ne pas provoquer de déséquilibre significatif, pouvant à terme influencer sur la carte des formations, comme dans d'autres académies.

Le niveau moyen des épreuves professionnelles est bon et l'on ne constate pas d'écart marquant avec l'ancien diplôme. Dans une très large majorité des cas, les équipes se sont mobilisées avec beaucoup d'énergie et de professionnalisme pour mettre en place le cadre de la nouvelle certification, les résultats sont au rendez-vous pour cette première session avec près de 12 de moyenne globale académique. Pour

- *573 candidats (262 CSR / 311 Cuisine)*
- *Taux de réussite très bon 90.80 %*
- *Moyenne de SA 9.9/20 (8.01/20 en 2013)*
- *Moyenne de technologie 12.45/20 (11.86/20 en 2013)*
- *Moyenne de gestion appliquée 11.10/20 (10.06/20 en 2013)*
- *Moyenne d'E22 12.85/20 (13.30/20 en E3 en 2013)*
- *Des moyennes de classe inquiétantes et non conformes à l'esprit du CCF pour certains centres*

autant, il est utile de constater que certaines moyennes de classe ne reflètent pas du tout « l'esprit du CCF ». Elles sont largement inférieures à 10/20. Sur les tableaux 7 à 12 on constate en E21 (gestion appliquée) que 70% à 100% des notes sont inférieures à 10 pour certaines divisions !?...Cela témoigne du travail qu'il nous reste à accomplir afin de mieux former les apprenants et de programmer au moment opportun dans le processus de formation, des situations d'évaluation conformes au niveau attendu...

L'épreuve sur dossier professionnel E22 a particulièrement bien été appréhendée par les équipes pédagogiques et les bons résultats (**12.60 et 13.10 /20**) attestent du sérieux et du travail accompli durant ces trois dernières années. Cela reste très légèrement inférieur au niveau de l'ancienne épreuve E3 (FDAP/PFMP), il convient donc d'être attentif à l'évolution de ces résultats. Les moyennes de pratique professionnelle sont elles aussi conformes aux attentes institutionnelles dans le domaine.

Concernant l'évaluation en entreprise, les notes sont également encourageantes même si les attitudes et comportements ne sont plus évalués de manière sommative pour la certification de ces nouveaux baccalauréats professionnels. J'engage cependant les équipes à valoriser ses attitudes et comportements sur le bulletin scolaire en prévoyant une ligne dédiée ("comportement professionnel à l'école et en entreprise" ?).

E. 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.

La formation en entreprise doit s'envisager dans l'ensemble des structures et concepts représentatifs des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en prenant en considération le projet de l'élève. Les PFMP en restauration collective doivent notamment être envisagées au cas par cas.

F. Préconisations pédagogiques rentrée 2014

Le groupe de pilotage académique a rédigé un guide d'accompagnement pédagogique spécifique à l'académie de Bordeaux en compilant trois années de travail et de préconisations. Vous trouverez ce document essentiel ici :

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=93

→ 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 poly-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 polycompétence 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.

Adossée 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)

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).

¹ Cahier expérimental 2009 D. Herrero : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/documents/cartedor/media/pdf/01_10_demarche_experimentale_dans_lenseignement.pdf

[« 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. »¹]

→ 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 mettre en cohérence les pratiques d'évaluation en CCF.

🔗 http://disciplines.ac-bordeaux.fr/eco gestion/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 :

- **repérer les activités et tâches professionnelles** du "référentiel des activités professionnelles" correspondant à l'unité à évaluer ;
- **choisir des activités et tâches caractéristiques** pouvant être organisées dans le processus de formation et dans le temps imparti par le règlement d'examen ;
- identifier les compétences associées et celles qui sont à évaluer ;
- contextualiser les données et les indicateurs de performance à partir du référentiel de certification
- 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

Statistiques académiques (toutes filières)

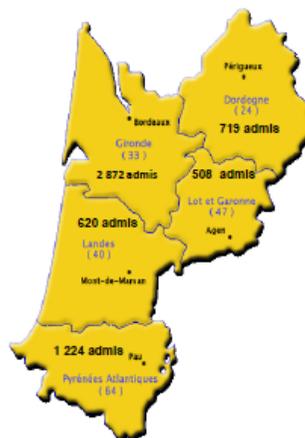
BEP

Académie : 5 943 candidats admis

Gironde	
2014	Évolution / 2013
%	Points
86,1	-1,2

Landes	
2014	Évolution / 2013
%	Points
86,2	-2,6

Pyrénées-Atlantiques	
2014	Évolution / 2013
%	Points
89,3	-1,0



Académie : 86,8%

FM + DOM : disponible à partir d'octobre 2014

Académie 2013 : 88,1%

Académie 2012 : 86,3%

FM + DOM 2013 : non disponible

FM + DOM 2012 : 78,2%

Dordogne	
2014	Évolution / 2013
%	Points
86,9	+0,7

Lot-et-Garonne	
2014	Évolution / 2013
%	Points
85,8	-3,2

Tableau 13 – Résultats académiques BEP Restauration option cuisine

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
ACADÉMIE DE BORDEAUX		EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,0	0,9	13,0	14,5	3
ACADÉMIE DE BORDEAUX	CCF	EG2	MATHÉMATIQUES	12,9	3,6	3,0	20,0	277
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,6	2,4	0,0	19,0	266
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,0	2,6	5,0	18,0	278
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,5	2,2	0,5	18,0	279
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,4	2,6	0,0	18,5	298
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATHÉMATIQUES	6,8	5,0	1,5	17,5	25
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,1	3,9	6,0	18,0	14
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,9	2,2	9,0	16,5	27
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,0	2,5	3,0	16,0	27

Tableau 14 – Résultats académiques BEP Restauration option CSR

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
ACADÉMIE DE BORDEAUX		EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,5	0,7	11,0	12,0	2
ACADÉMIE DE BORDEAUX	CCF	EG2	MATHÉMATIQUES	11,5	3,7	0,0	19,5	228
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,7	2,7	0,0	20,0	220
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,2	2,5	0,0	16,5	230
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,7	2,3	1,0	18,5	231
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,7	3,0	0,5	19,0	240
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	5,3	3,9	0,0	14,5	13
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,8	3,5	5,5	16,5	10
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,3	2,5	5,5	14,5	14
ACADÉMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,7	1,6	10,0	15,0	17

Tableau 15 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,0	3,7	7,5	20,0	22
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,8	3,5	3,5	17,0	21
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,6	2,6	5,0	15,5	22
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,2	4,1	0,5	17,5	22
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,0	2,5	7,0	16,0	22
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	12,0	.	12,0	12,0	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	18,0	.	18,0	18,0	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,0	.	11,0	11,0	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,0	.	12,0	12,0	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,8	2,6	9,0	16,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9	2,1	10,5	16,0	9
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,6	2,9	6,0	16,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,0	1,8	7,0	13,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,5	2,9	7,5	17,5	10
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,4	3,5	6,0	19,0	13
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7	2,1	9,0	15,5	9
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,2	1,7	7,0	12,5	12
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,4	3,3	1,0	14,5	13

0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,7	3,9	0,0	14,5	12
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,3	1,5	8,0	12,5	12
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	6,8	5,1	1,5	17,5	12
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,8	3,5	6,0	16,5	9
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,3	2,5	9,0	16,5	14
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,9	1,8	9,5	16,0	14

Tableau 16 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Gironde

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,5	1,8	11,5	17,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9	1,5	10,5	15,0	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,7	2,2	8,0	14,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,9	2,5	10,5	18,0	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,1	1,4	9,5	14,0	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE		EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,0	.	13,0	13,0	1
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,7	3,4	7,5	18,0	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7	2,9	8,0	17,0	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	15,6	2,0	12,5	18,0	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,4	1,1	13,0	17,0	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,5	2,7	7,5	18,5	14
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	5,9	6,5	1,5	15,5	4
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,0	.	11,0	11,0	1
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,0	2,3	9,5	15,0	4
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,9	2,3	9,0	14,0	4
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,2	2,4	7,5	18,0	26
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,1	1,8	10,5	18,0	25
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,3	2,4	8,0	17,0	26
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,2	1,5	10,5	16,5	26
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,3	2,5	8,5	18,0	26
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,4	3,0	6,5	18,5	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,2	2,3	7,0	19,0	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,0	2,5	7,5	18,0	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,4	1,9	9,5	17,0	33

0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,9	2,5	6,5	17,5	35
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	4,3	1,1	3,5	5,0	2
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	9,0	.	9,0	9,0	1
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,3	0,4	11,0	11,5	2
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,5	0,0	13,5	13,5	2
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,9	4,5	3,5	18,0	24
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,3	1,5	11,0	17,0	24
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,5	2,2	7,5	16,5	24
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,1	1,6	10,0	17,5	24
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,2	2,5	7,5	16,0	24
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,7	1,8	10,0	14,5	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,5	2,4	10,0	16,5	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,4	2,1	8,5	15,0	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,2	1,6	11,0	17,0	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,5	2,3	7,0	15,5	12

Tableau 17 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON		EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,5	.	14,5	14,5	1
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	6,6	3,2	3,0	11,5	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,9	2,1	7,5	15,5	9
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,2	1,1	12,0	15,5	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,1	1,0	14,0	16,5	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,3	2,2	8,5	15,0	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10,5	.	10,5	10,5	1
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,5	.	10,5	10,5	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,3	2,9	6,0	15,0	9
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,8	1,4	9,5	14,0	8
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,1	2,7	6,0	14,5	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,8	2,1	9,5	17,0	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	14,0	2,0	11,0	16,0	10
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC		EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,5	.	14,5	14,5	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,9	2,9	7,0	17,5	24

0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,2	1,4	10,0	15,5	24
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,6	2,3	5,0	15,5	24
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,9	1,4	10,5	16,0	24
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,6	2,1	8,5	16,0	25
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	3,0	.	3,0	3,0	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,5	.	10,5	10,5	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,0	.	10,0	10,0	1

Tableau 18 – Résultats BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,6	5,1	6,0	20,0	21
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,3	1,6	13,5	19,0	20
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,8	2,3	8,0	16,0	21
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,4	1,6	10,5	16,0	21
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,4	3,1	5,0	16,5	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	16,0	.	16,0	16,0	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	17,5	.	17,5	17,5	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	15,5	.	15,5	15,5	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,5	.	11,5	11,5	1
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,9	3,2	7,0	16,0	7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,6	6,1	0,0	17,0	7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,0	1,7	12,5	17,0	7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,8	0,6	13,0	14,5	7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,3	2,8	6,0	12,5	6
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,4	3,3	5,5	19,0	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,1	1,6	10,5	17,0	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,4	3,0	5,5	17,0	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,8	1,4	11,5	18,0	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,5	2,6	6,5	17,5	33
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,3	2,7	8,5	17,5	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7	1,8	10,5	16,5	12
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,0	1,2	9,0	13,0	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,7	1,0	11,0	14,0	13

0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,6	2,5	8,5	15,0	13
--	----------	-----	--------------------------------	------	-----	-----	------	----

Tableau 19 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Dordogne

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,7	3,8	6,5	18,5	15
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,3	3,6	5,5	18,5	15
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,4	2,5	6,5	15,0	15
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,7	2,1	9,5	17,0	15
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	8,8	2,9	4,0	14,5	15
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,2	3,2	6,0	16,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,2	2,5	8,5	16,5	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,8	1,8	6,5	13,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,3	2,0	11,0	16,5	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,7	4,2	0,5	14,5	10
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,6	4,2	8,5	18,0	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7	1,8	12,0	15,5	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,9	2,6	8,5	15,5	7
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,1	1,5	12,0	16,0	7
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	14,8	3,9	9,0	18,0	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,3	5,2	5,0	16,5	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	4,5	3,2	1,0	8,5	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,8	0,4	10,5	11,0	2
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,6	4,1	5,5	14,5	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,5	1,8	10,5	14,5	4

Tableau 20 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Gironde

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,2	3,1	8,0	18,0	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,1	1,4	11,0	15,5	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,2	2,3	7,5	14,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,2	1,7	11,5	16,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,3	1,8	8,0	14,0	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,2	4,7	1,5	16,0	11

0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,6	2,6	9,5	17,0	9
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,9	3,3	6,5	16,0	11
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,0	1,1	13,0	16,5	11
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,1	2,1	9,0	15,5	12
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	5,0	.	5,0	5,0	1
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,5	.	10,5	10,5	1
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,0	2,5	8,5	18,0	18
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9	1,7	9,0	15,0	18
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,2	1,8	8,5	15,0	18
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,8	1,7	12,0	18,5	18
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,4	1,6	8,0	13,5	18
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,5	3,3	7,5	18,5	28
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,5	2,7	9,0	20,0	28
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,1	2,4	2,5	13,0	28
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,8	2,3	7,0	15,5	28
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,2	2,9	3,0	15,5	31
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	3,8	2,8	1,0	6,5	3
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,5	7,1	6,5	16,5	2
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,2	2,5	6,5	11,5	3
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,3	2,1	10,0	14,0	3
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON		EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,0	.	12,0	12,0	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	8,9	3,5	4,0	15,0	16
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,2	3,3	0,0	15,0	16
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,7	1,9	8,5	15,5	15
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,7	3,2	1,0	14,0	16
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,0	1,7	7,5	13,0	17
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	2,8	3,9	0,0	5,5	2
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	8,8	4,6	5,5	12,0	2
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5	1,4	10,5	12,5	2
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,0	0,9	12,5	14,0	3
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE		EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,0	.	11,0	11,0	1
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,6	3,0	5,0	14,0	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,8	1,1	11,5	15,0	11

0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,5	1,8	8,0	13,5	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,3	1,7	11,0	15,5	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,2	1,0	7,0	11,0	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,5	.	9,5	9,5	1
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,5	.	10,5	10,5	1

Tableau 21 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,1	4,3	4,0	16,5	9
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,8	2,5	8,5	15,5	8
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,6	1,4	10,0	14,5	9
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,4	1,0	11,5	15,0	9
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,4	2,9	7,0	16,5	9
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,7	2,3	7,5	14,0	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,3	1,5	8,5	13,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,5	1,6	7,5	12,0	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,7	1,7	11,0	15,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	14,7	3,4	9,5	19,0	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	14,5	.	14,5	14,5	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,5	.	15,5	15,5	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5	.	11,5	11,5	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,0	.	15,0	15,0	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,8	4,2	0,0	17,5	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,3	3,2	0,0	16,0	22
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,1	1,6	9,0	15,5	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,3	1,6	10,5	16,5	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,1	2,7	3,5	13,0	21

Tableau 22 – Résultats BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques

Établissement	MODE EVAL	épreuve	LIB. MATIÈRE	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,0	3,5	6,0	19,5	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,4	2,4	11,5	19,0	17
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,8	1,6	8,5	15,5	18

0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,9	0,9	13,5	16,5	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,5	1,9	9,5	16,0	20
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	.	8,5	8,5	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	9,0	0,0	9,0	9,0	2
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,5	.	12,5	12,5	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,0	0,7	13,5	14,5	2
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,9	4,9	1,0	14,5	7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,6	3,6	9,5	19,0	6
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,0	2,4	11,0	16,5	6
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,5	4,2	1,0	12,5	7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7,6	3,4	2,5	11,0	6
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,4	3,1	4,0	19,0	28
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,3	2,8	0,0	16,0	29
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,9	2,9	0,0	15,0	29
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,8	1,4	12,5	18,5	28
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,8	2,4	8,0	16,5	29
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	6,5	.	6,5	6,5	1
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,5	.	12,5	12,5	1
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,0	.	10,0	10,0	1
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,0	.	13,0	13,0	1
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,0	4,2	4,5	16,5	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,6	2,8	10,0	18,0	9
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,7	3,0	4,0	14,5	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,3	2,5	8,5	15,5	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	8,9	2,4	5,0	12,0	10

A. CCF BEP Restauration option Cuisine (notes épreuves EP1/EP2 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 (cx.6)	EP1 note sur 20	^ écart Moy Acad	SE1 PFMP	S2 centre	Σ sur 220 (cx. 11)	EP2 note sur 20	^ écart Moy Acad	note la plus basse	note la plus haute		moyenne 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				s/100	s/120	(cx. 11)			EP1	EP2	EP1	EP2			EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%							
24 LP BERGERAC	12,4	9,9	12,3	69,2	11,5	-0,3	74,4	76,0	150	13,7	0,1	5	7,5	15,5	18	12,60	-0,12	4	17%	2	9%	14	61%	6	26%	4	17%	5	22%	0	0%	8	35%	23	24	-1
24 LP SARLAT	9,9	7,3	13,4	61,2	10,2	-1,6	72,0	68,7	141	12,8	-0,8	6	5,5	16	16	11,50	-1,22	5	42%	3	25%	6	50%	2	17%	0	0%	6	50%	1	8%	1	8%	12	12	0
24 CFA CCI BOULAZAC	10,6	7,5	11,7	59,6	9,9	-1,9	65,6	67,8	133	12,1	-1,5	6,5	6	12,5	14,5	11,03	-1,69	5	38%	2	15%	8	62%	9	69%	0	0%	2	15%	0	0%	0	0%	13	12	1
33 LP ARCACHON	11,9	13,8	11,3	74,0	12,3	0,5	73,4	68,4	142	12,9	-0,7	7,5	10	16,5	17,5	12,61	-0,11	2	8%	0	0%	15	63%	17	71%	5	21%	6	25%	2	8%	1	4%	24	24	0
33 LPP BLANQUEFORT	11,5	11,9	12,6	72,0	12,0	0,2	71,8	82,9	155	14,1	0,5	7	5,5	17	17	13,03	0,31	5	17%	3	10%	18	62%	9	31%	3	10%	13	45%	3	10%	4	14%	29	24	5
33 LP BLAYE	15,0	11,1	10,4	73,0	12,2	0,3	66,8	90,0	157	14,3	0,7	8,5	11	15	17,5	13,21	0,49	2	17%	0	0%	7	58%	4	33%	3	25%	6	50%	0	0%	2	17%	12	12	0
33 LP CAMBLANES	11,1	12,8	10,7	69,2	11,5	-0,3	68,0	83,0	151	13,7	0,1	8	10	14,5	18,5	12,63	-0,09	2	20%	0	0%	6	60%	5	50%	2	20%	2	20%	0	0%	3	30%	10	12	-2
33 LP LIBOURNE	14,9	12,9	18,2	92,0	15,3	3,5	75,5	87,8	163	14,8	1,3	12,0	12,0	18,0	17,5	15,09	2,37	0	0%	2	17%	3	25%	2	17%	7	58%	7	58%	3	25%	12	12	0		
33 LTH TALENCE	12,2	9,9	13,3	70,8	11,8	0,0	67,8	77,2	145	13,2	-0,4	7,5	9,5	18	17	12,49	-0,23	6	18%	1	3%	16	48%	16	48%	9	27%	11	33%	2	6%	4	12%	33	36	-3
40 LP AIRE s/ADOUR	13,3	8,3	11,1	65,4	10,9	-0,9	66,4	87,0	153	13,9	0,4	6	9,5	14,5	17	12,42	-0,30	4	36%	1	9%	5	45%	3	27%	2	18%	4	36%	0	0%	3	27%	11	12	-1
40 LP CAPBRETON	13,8	12,4	13,6	79,6	13,3	1,4	80,7	90,7	171	15,5	2,0	12	14	16	18	14,41	1,69	0	0%	0	0%	9	69%	0	0%	3	23%	7	54%	1	8%	6	46%	13	12	1
64 LPO BIARRITZ	14,4	10,3	11,8	73,0	12,2	0,3	75,8	85,5	161	14,7	1,1	5,5	11,5	17,0	18,0	13,42	0,70	7	21%	0	0%	14	42%	8	24%	8	24%	15	45%	4	12%	10	30%	33	36	-3
64 LP MORLAAS	13,6	13,3	10,8	75,4	12,6	0,7	67,9	79,5	147	13,4	-0,2	8	10,5	16	16,5	12,98	0,26	1	5%	0	0%	13	62%	13	62%	3	14%	5	24%	4	19%	3	14%	21	24	-3
64 LP SAINT JEAN PP	13,0	11,0	8,1	64,2	10,7	-1,1	67,1	68,5	136	12,3	-1,3	9	10,5	13	14	11,51	-1,21	2	15%	0	0%	11	85%	11	85%	0	0%	2	15%	0	0%	0	0%	13	12	1
64 LPP ST VINCENT PAU	15,4	13,1	12,7	82,4	13,7	1,9	67,4	77,7	145	13,2	-0,4	10,5	11	17,5	15	13,46	0,74	0	0%	0	0%	6	50%	6	50%	3	25%	5	42%	2	17%	0	0%	12	12	0
47 LP NERAC	11,0	8,2	9,0	56,4	9,4	-2,4	63,4	77,6	141	12,8	-0,8	5	10,5	15,5	16	11,11	-1,61	12	50%	0	0%	11	46%	16	67%	1	4%	7	29%	0	0%	1	4%	24	24	0
	12,8	10,9	11,9	71,1	11,8		70,3	79,3	149,5	13,6		5,00	5,50	18,00	18,50	12,72		57	19%	14	5%	162	55%	127	43%	48	16%	103	35%	26	9%	49	17%	295	300	-5

B. CCF BEP Restauration option CSR (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 s/20	EP 11 SAp s/20	EP 12 GAP s/20	Σ sur 120 (cx.6)	EP1 note sur 20	^ écart Moy Acad	SE1 PFMP s/100	SE2 centr s/120	Σ sur 220 (cx.11)	EP2 note sur 20	^ écart Moy Acad	note la plus basse	note la plus haute		moyenne 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									
	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2	EP1	EP2				EP1	EP2							
24 LP BERGERAC	12,7	8,2	12,6	67,0	11,5	0,3	77,3	72,0	149	14,0	0,2	6,5	5,5	15	17,5	12,75	0,20	5	29%	3	18%	9	53%	7	41%	3	18%	2	12%	0	0%	5	29%	17	24	-7
24 LP SARLAT	11,1	5,7	12,0	57,6	10,0	-1,3	67,7	77,6	145	13,5	-0,3	6,5	11	13	17	11,75	-0,80	7	64%	0	0%	4	36%	8	73%	0	0%	1	9%	0	0%	2	18%	11	12	-1
24 CFA CCI BOULAZAC	12,6	9,6	13,2	70,8	12,0	0,8	66,0	87,0	153	14,0	0,2	8,5	12	15,5	16	13,00	0,45	2	22%	0	0%	5	56%	2	22%	0	0%	4	44%	0	0%	1	11%	9	12	-3
33 LP ARCACHON	11,9	13,8	11,3	74,0	12,5	1,3	73,4	68,4	142	13,0	-0,8	5	8,5	15,5	16	12,75	0,20	6	29%	10	48%	12	57%	10	48%	2	10%	8	38%	0	0%	1	5%	21	24	-3
33 LPP BLANQUEFORT	8,0	13,4	14,2	71,2	12,0	0,8	73,4	86,7	160	15,0	1,2	8,5	12,5	15	18,5	13,50	0,95	2	9%	0	0%	16	73%	6	27%	4	18%	7	32%	0	0%	6	27%	22	24	-2
33 LP BLAYE	11,0	9,4	9,5	59,8	10,0	-1,3	67,9	77,5	145	13,5	-0,3	8	11	13	16	11,75	-0,80	4	36%	0	0%	6	55%	7	64%	0	0%	1	9%	0	0%	2	18%	11	12	-1
33 LP CAMBLANES	9,5	12,4	11,1	66,0	11,0	-0,3	62,7	79,1	142	13,0	-0,8	7,5	11,5	14,5	16,5	12,00	-0,55	3	27%	0	0%	5	45%	8	73%	2	18%	2	18%	0	0%	1	9%	11	12	-1
33 LP LIBOURNE	11,3	12,1	15,0	76,8	13,0	1,8	80,6	82,2	163	15,0	1,2	6,5	7,0	16,0	16,5	14,00	1,45	2	17%	2	17%	2	17%	1	8%	6	50%	6	50%	2	17%	3	25%	12	12	0
33 LTH TALENCE	6,3	7,8	12,7	53,6	9,0	-2,3	64,0	76,6	141	13,0	-0,8	2,5	7	13	16,5	11,00	-1,55	17	59%	4	14%	12	41%	12	41%	0	0%	12	41%	0	0%	1	3%	29	36	-7
40 LP AIRE s/ADOUR	13,4	8,7	9,1	62,4	10,5	-0,8	74,7	78,1	153	14,0	0,2	7,5	11	12	16	12,25	-0,30	3	27%	0	0%	8	73%	5	45%	0	0%	4	36%	0	0%	2	18%	11	12	-1
40 LP CAPBRETON	15,3	11,0	12,0	76,6	13,0	1,8	69,1	80,9	150	14,0	0,2	10	12	14,5	16	13,50	0,95	0	0%	0	0%	10	83%	6	50%	2	17%	5	42%	0	0%	1	8%	12	12	0
64 LPO BIARRITZ	11,4	9,2	12,9	67,0	11,5	0,3	78,6	97,5	176	16,5	2,7	8,0	12,5	15,0	18,5	14,00	1,45	4	14%	0	0%	21	75%	3	11%	3	11%	7	25%	0	0%	18	64%	28	36	-8
64 LP MORLAAS	14,7	12,6	11,1	76,8	13,0	1,8	74,9	88,5	163	15,0	1,2	8,5	13,5	15,5	17	14,00	1,45	1	5%	0	0%	10	50%	1	5%	9	45%	16	80%	0	0%	3	15%	20	24	-4
64 LP SAINT JEAN PP	11,9	8,8	7,5	56,4	9,5	-1,8	57,3	71,2	129	12,0	-1,8	4	8	14,5	15,5	10,75	-1,80	6	55%	2	18%	4	36%	6	55%	1	9%	3	27%	0	0%	0	0%	11	12	-1
64 LPP ST VINCENT PAU	12,3	12,2	12,6	74,2	12,5	1,3	68,5	68,5	137	12,5	-1,3	10,5	5,5	17	13,5	12,50	-0,05	0	0%	4	44%	8	89%	6	67%	0	0%	0	0%	2	22%	0	0%	9	12	-3
47 LP NERAC	12,1	7,9	6,2	52,4	9,0	-2,3	71,0	76,2	147	13,5	-0,3	6,5	11	13,5	17	11,25	-1,30	17	74%	0	0%	6	26%	14	61%	0	0%	6	26%	0	0%	3	13%	23	24	-1
	11,6	10,2	11,4	66,4	11,3		70,4	79,3	149,7	13,8		2,50	5,50	17,00	18,50	12,55		79	31%	25	10%	138	54%	102	40%	32	12%	84	33%	4	2%	49	19%	257	300	-43

4) CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Statistiques toutes filières

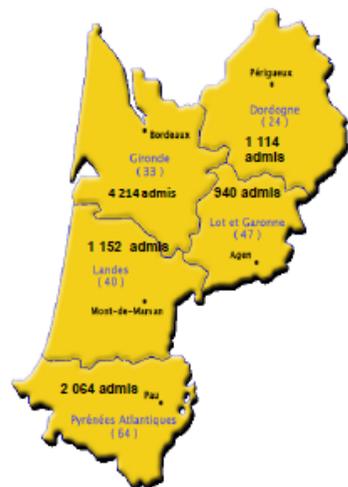
CAP

Académie : 9 484 candidats admis

Gironde	
2014 %	Évolution / 2013 Points
84,9	+0,4

Landes	
2014 %	Évolution / 2013 Points
87,2	-2,0

Pyrénées-Atlantiques	
2014 %	Évolution / 2013 Points
88,1	-1,3



Académie : 85,7%
 FM + DOM : *disponible à partir d'octobre 2014*

Académie 2013 : 85,6%
 Académie 2012 : 86,0%
 FM + DOM 2013 : *non disponible*
 FM + DOM 2012 : 83,5%

Dordogne	
2014 %	Évolution / 2013 Points
85,9	+4,5

Lot-et-Garonne	
2014 %	Évolution / 2013 Points
82,5	-0,8

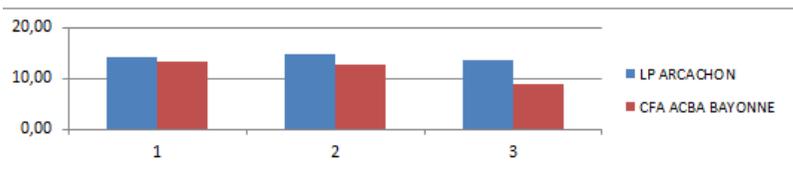
Tableau 23 – Présentation des résultats académiques CAP

CAP	nombre de centres d'épreuve						nombre de candidats					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2009	2010	2011	2012	2013	2014
cuisine	19	17	19	21	21	21	239	219	252	321	313	308
Restaurant	13	12	13	14	14	14	106	83	114	131	159	158
Serv. Brasserie café	1	1	1	1	1	1	13	10	13	17	22	29
Services hôt.	2	2	2	2	2	2	18	26	17	18	13	18
total	35	32	35	38	38	38	376	338	396	487	507	513

CAP	moyennes EP1						moyennes EP2						moyennes EP3					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2009	2010	2011	2012	2013	2014
cuisine	11,21	10,4	11,63	11,94	11,62	11,54	12,43	11,73	12,75	12,99	12,92	13,12	11,9	11,5	12,2	12,3	12,3	12,69
Restaurant	10,53	11,08	11,26	10,69	10,86	11,31	12,67	12,51	12,72	12,32	12,55	13,01	10,8	11,57	11	10,18	11,2	11,31
Serv. Brasserie café	13,04	11,5	12,96	12,64	13,21	13,85	15,19	11,75	13,08	13,52	13,22	14,75	12,4	11,50	11,2	13,44	11,3	11,92
Services hôt.	12,58	12,67	12,75	12,66	13,05	12,4	12,62	12,34	13,05	12,90	14	12,3						
moyenne	11,84	11,41	12,15	11,94	12,19	12,28	13,23	11,73	12,9	12,99	13,17	13,3	11,7	11,5	11,4	12,3	11,6	11,97

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ SESSION 2014 Situation présentée à la commission d'harmonisation

Etablissements	EP1 - Approvisionnement et préparations spécifiques				EP2 - Services des boissons et des mets				EP3 - Communication vente														
	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	8,83	17,7	14,32	0,47	1	3	13	10,1	18,6	14,84	0,09	0	6	13	6,66	19,16	13,50	1,58	0	3	13	12	1
CFA ACBA BAYONNE	9,83	15,7	13,39	-0,46	1	0	6	5,28	16,8	12,80	-1,95	1	1	6	3,83	16,7	8,81	-3,11	4	1	6	12	-6
LPP ST MICHEL BLANQUEFORT	10	16,5	13,85	0,00	0	1	10	6	13,5	16,60	1,85	1	2	10	6,5	18,5	13,45	1,53	3	1	10	34	-24
MOYENNE			13,85		2	4	29			14,75		2	9	29			11,92		7	5	29		



CAP SERVICES HÔTELIERS SESSION 2014 Situation présentée à la commission d'harmonisation

Etablissements	EP1 - Entretien des unités d'hébergement et service du linge				EP2 - Service du petit déjeuner				CAPA	Sorties						
	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.
SEP LTH TALENCE	8	16,5	12,40	0,00	2	1	18	10,5	16	12,30	0,00	0	1	18	12	6
MOYENNE			12,40		2	1	18			12,30		0	1	18		0

CAP CUISINE

SESSION 2014

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	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties
24 LP BERGERAC	5,50	13,00	9,17	-2,37	6	67%	3	33%	0	9	9,00	15,50	12,70	-0,42	2	22%	7	78%	0	9	6,00	18,00	10,89	-1,80	3	33%	5	56%	1	9	12	-3
24 CFA Grand Bergeracois	8,00	13,50	10,75	-0,79	5	36%	9	64%	0	14	7,50	15,00	12,25	-0,87	1	7%	13	93%	0	14	6,67	16,00	12,29	-0,40	3	21%	11	79%	0	14	22	-8
24 GRETA SARLAT	8,00	15,50	13,06	1,52	1	13%	7	88%	0	8	11,50	14,50	13,25	0,13	0	0%	8	100%	0	8	10,00	16,00	13,50	0,81	0	0%	8	100%	0	8	9	-1
24 GRETA DU GOUT BERGERAC	8,50	15,00	13,00	1,46	1	10%	9	90%	0	10	12,50	17,00	14,20	1,08	0	0%	9	90%	1	10	8,50	18,00	13,65	0,96	1	10%	7	70%	2	10	12	-2
33 LP ARCACHON	5,50	15,00	11,79	0,25	2	11%	17	89%	0	19	8,50	16,50	13,18	0,06	1	5%	17	89%	1	19	6,00	17,33	12,46	-0,23	2	11%	16	84%	1	19	24	-5
33 LP CAMBLANES	6,50	14,00	11,61	0,07	2	22%	7	78%	0	9	11,50	15,50	12,83	-0,29	0	0%	9	100%	0	9	9,33	14,00	11,92	-0,77	2	22%	7	78%	0	9	12	-3
33 LP LIBOURNE	3,50	16,00	10,50	-1,04	4	36%	7	64%	0	11	10,00	14,50	11,68	-1,44	0	0%	11	100%	0	11	6,67	14,66	8,85	-3,84	8	73%	3	27%	0	11	12	-1
33 LTH TALENCE	0,00	13,50	9,33	-2,21	5	45%	6	55%	0	11	0,00	17,50	13,46	0,34	0	0%	9	82%	2	11	0,00	17,33	12,67	-0,02	3	27%	7	64%	1	11	12	-1
33 GRETA TALENCE	9,50	18,00	14,19	2,65	1	3%	29	81%	6	36	12,00	16,00	14,43	1,31	0	0%	36	100%	0	36	9,00	20,00	14,91	2,22	3	8%	18	50%	15	36	36	0
40 LP AIRE/ADOUR	7,50	16,50	12,46	0,92	3	25%	8	67%	1	12	11,50	16,50	14,67	1,55	0	0%	11	92%	1	12	8,00	20,00	15,71	3,02	2	17%	5	42%	5	12	12	0
40 LP CAPBRETON	0,00	17,50	11,32	-0,22	2	18%	8	73%	1	11	5,50	16,00	12,41	-0,71	1	9%	10	91%	0	11	0,00	18,67	12,48	-0,21	1	9%	5	45%	1	11	12	-1
40 GRETA DES LANDES	10,50	17,50	14,63	3,09	0	0%	5	63%	2	8	11,50	14,50	12,63	-0,49	0	0%	8	100%	0	8	12,00	18,00	14,63	1,94	0	0%	6	75%	2	8	8	0
40 CFA DAX	0,00	16,50	10,29	-1,25	12	36%	19	58%	2	33	3,50	15,50	12,20	-0,92	5	15%	21	64%	7	33	0,00	19,00	13,62	0,93	0	0%	24	73%	7	33	39	-6
64 SEP LTH BIARRITZ	10,50	17,00	12,61	1,07	0	0%	8	89%	1	9	13,50	16,00	14,44	1,32	0	0%	9	100%	0	9	12,00	15,00	13,44	0,75	0	0%	9	100%	0	9	12	-3
64 CFA ACBA AGGLO Bayonne	0,00	11,50	6,79	-4,75	21	81%	5	19%	0	26	6,00	16,50	11,90	-1,22	4	15%	21	81%	1	26	0,00	18,67	12,46	-0,23	6	23%	12	46%	7	26	19	7
64 GRETA PAYS BASQUE	0,00	16,50	12,90	1,36	2	9%	20	87%	1	23	2,00	15,00	12,76	-0,36	2	9%	21	91%	0	23	0,00	16,00	12,00	-0,69	1	4%	2	9%	0	23	15	8
64 LP MORLAAS	3,00	14,00	8,75	-2,79	7	70%	3	30%	0	10	4,00	13,00	12,75	-0,37	1	10%	9	90%	0	10	0,00	14,67	10,00	-2,69	3	30%	7	70%	0	10	12	-2
64 UFA MORLAAS St CRICQ PAU	7,00	16,50	12,44	0,90	1	6%	14	88%	1	16	10,50	15,00	13,46	0,34	0	0%	16	100%	0	16	10,67	14,67	13,00	0,31	0	0%	16	100%	0	16	26	-10
64 GRETA MORLAAS St Cricq PAU	7,00	16,00	12,83	1,29	1	8%	11	92%	0	12	12,50	15,50	13,92	0,80	0	0%	12	100%	0	12	10,67	14,67	12,56	-0,13	0	0%	11	92%	1	12	13	-1
64 LPP St Vincent PAU	8,00	16,00	12,45	0,91	2	18%	9	82%	0	11	12,50	16,50	13,64	0,52	0	0%	10	91%	1	11	12,00	17,33	14,42	1,73	0	0%	10	91%	1	11	12	-1
47 LP NERAC	9,00	14,50	11,55	0,01	2	20%	8	80%	0	10	10,50	16,00	12,80	-0,32	0	0%	10	100%	0	10	1,33	20,00	11,06	-1,63	4	44%	5	56%	1	9	12	-3
MOYENNE	5,60	15,40	11,54		80	26%	212	69%	15	308			13,12		17	6%	277	90%	14	308			12,69		42		194	63%	45	307	343	36

CAP RESTAURANT SESSION 2014

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	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAPA	Sorties
24 LP BERGERAC	5	15	10,39	-0,92	3	33%	6	67%	0	9	8,5	16	12,28	-0,73	1	11%	8	89%	0	9	3,5	14	10,22	-1,09	2	22%	7	78%	0	9	12	-3
24 CFA Grand Bergeracois	0	15	9,67	-1,64	6	40%	8	53%	0	15	0,0	17	12,07	-0,94	2	13%	11	73%	1	15	0	17	10,67	-0,64	3	20%	9	60%	1	15	12	3
33 LP ARCACHON	7,5	13	10,64	-0,67	3	43%	4	57%	0	7	9,0	14	11,00	-2,01	2	29%	5	71%	0	7	9,5	18	12,64	1,33	1	14%	5	71%	1	7	12	-5
33 LP CAMBLANES	6	17	12,46	1,15	2	17%	9	75%	1	12	8,0	16	13,04	0,03	1	8%	11	92%	0	12	4,5	19	12,29	0,98	3	25%	8	67%	1	12	12	0
33 LP LIBOURNE	6	15	10,23	-1,08	4	36%	7	64%	1	11	10,5	14	12,41	-0,60	0	0%	11	100%	0	11	5,5	16	8,77	-2,54	7	64%	4	36%	0	11	12	-1
33 LTH TALENCE	8	14	11,17	-0,14	2	22%	7	78%	0	9	11,5	16	14,00	0,99	0	0%	9	100%	0	9	3	15	10,56	-0,75	1	11%	8	89%	0	9	12	-3
33 GRETA TALENCE	10	18	14,10	2,79	0	0%	8	80%	2	10	13,0	18	15,05	2,04	0	0%	7	70%	3	10	11	19	14,60	3,29	0	0%	8	80%	2	10	13	-3
40 LP AIRE/ADOUR	7,5	14	10,25	-1,06	4	44%	4	44%	0	9	9,5	16	12,38	-0,63	1	11%	7	78%	0	9	4	15	10,06	-1,25	3	33%	5	56%	0	9	12	-3
40 LP CAPBRETON	9	14	11,42	0,11	2	33%	4	67%	0	6	10,0	17	14,00	0,99	0	0%	4	67%	2	6	7	17	12,50	1,19	2	33%	3	50%	1	6	12	-6
40 CFA DAX	0	16	11,16	-0,15	4	21%	15	79%	0	19	0,0	16	13,24	0,23	0	0%	18	95%	0	19	3	9	12,62	1,31	3	16%	9	47%	5	19	16	3
64 LPO BIARRITZ ATLANTIQUE	6	15	10,83	-0,48	3	33%	6	67%	0	9	4,5	16	12,94	-0,07	1	11%	8	89%	0	9	6	16	11,50	0,19	2	22%	7	78%	0	9	12	-3
64 CFA ACBA AGGLO BAYONNE	4	16	8,64	-2,67	7	64%	4	36%	0	11	8,5	15	12,23	-0,78	1	9%	10	91%	0	11	0,5	14	7,91	-3,40	6	55%	5	45%	0	11	12	-1
64 GRETA PAYS BASQUE	12	15	12,88	1,57	0	0%	4	100%	0	4	11,5	14	12,75	-0,26	0	0%	4	100%	0	4	12	14	12,75	1,44	0	0%	4	100%	0	4	6	-2
64 CFA St Cricq PAU	11	17	14,20	2,89	0	0%	13	87%	2	15	11,0	17	13,50	0,49	0	0%	14	93%	1	15	3	15	11,80	0,49	2	13%	13	87%	0	15	12	3
47 LP NERAC	7,5	17	11,58	0,27	3	25%	8	67%	1	12	11,5	18	14,29	1,28	0	0%	11	92%	1	12	5	20	10,79	-0,52	7	58%	3	25%	2	12	12	0
MOYENNE	6,6	15	11,31		43	27%	107	68%	7	158			13,01		9	6%	138	87%	8	158			11,31		42	27%	98	62%	13	158	179	0

Tableau 24 - résultats cap cuisine par centre et par épreuve - Dordogne

établissement/centre	epreuve	lib. matiere	lib. option	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		9	13,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		9	10,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	12,2
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	7	10,6
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ARABE	1	11,5
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		9	9,2
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		9	12,6
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		9	147,6
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	12,6
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		9	10,9
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		12	12,3
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTÉ - BER	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		12	11,0
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTÉ - BER	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	14,0
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	14	12,4
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		14	10,8
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		14	12,4
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		14	147,0
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		14	10,8
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTÉ - BER	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		14	12,5
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		34	13,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1A	FRANCAIS		33	7,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		33	6,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		34	12,9
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	10,5
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	27	12,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	35	12,4
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		42	10,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		42	11,9
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		40	146,7
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		42	12,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		41	12,7
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		2	10,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		2	10,3
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		2	117,8

EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		2	12,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		2	9,0
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	14,5
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		10	14,4
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	10	15,8
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		18	12,6
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		18	13,8
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		18	162,3
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		18	13,7
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		18	13,6

Tableau 25 - Résultats CAP Cuisine par centre et par épreuve - Gironde

établissement/centre	épreuve	lib. matière	lib. option	Effectif	note
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		9	11,6
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		9	12,3
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	13,1
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	9	13,2
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		9	11,6
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		9	12,8
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		9	149,2
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	14,8
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		9	12,1
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	10,0
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		10	13,4
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	10,6
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	10	10,9
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		11	10,5
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		11	12,6
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		11	148,1
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	12,5
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	9,1
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		13	13,1
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1A	FRANÇAIS		12	7,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		13	6,4
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		12	12,5
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	9	10,8

CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	5	12,4
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	8	14,5
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		17	10,7
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		18	12,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		18	146,2
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT		17	11,2
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		18	12,4
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	11,7
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		10	12,2
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	11,3
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	11	10,0
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		12	9,3
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		12	13,5
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		12	161,6
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	11,1
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		12	12,7
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		19	15,8
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		19	14,1
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	19	11,8
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	19	9,5
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		19	11,8
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		19	13,2
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		19	154,3
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT		19	14,1
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		19	12,7
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		74	12,8
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1A	FRANCAIS		74	7,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		73	5,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		74	14,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	EPR.AMENAGEE (CONT.PONCTUEL)	1	12,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	64	12,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	53	11,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	20	12,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		108	10,8
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		108	13,7
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		106	163,1

CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		107	13,4
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		107	12,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		8	11,9
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		8	15,3
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	8	12,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		36	14,2
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		36	14,4
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		36	169,7
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT		36	15,2
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		36	15,1

Tableau 26 - Résultats CAP Cuisine par centre et par épreuve – Landes / Lot et Garonne

établissement/centre	épreuve	lib. matière	lib. option	Effectif	note
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	10,2
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		10	10,6
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	10,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	9	9,8
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	2	12,5
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		11	11,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		11	12,4
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		11	147,4
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	10,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	12,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		12	12,0
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		12	13,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	13,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	4	8,6
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	8	13,6
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		12	12,3
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		12	14,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		12	173,0
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	12,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		12	15,7
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		22	9,6
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		22	9,3
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	10,0

CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	21	11,9
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	22	10,4
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		31	11,0
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		31	12,7
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		30	151,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		30	12,6
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		31	14,5
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		1	12,5
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		1	12,5
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	1	8,5
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		8	14,6
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		8	12,6
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		8	145,3
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		8	15,9
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		8	14,5
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	10,9
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		11	8,6
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	14,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	12,7
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	8	11,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	2	14,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		11	11,7
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		11	13,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		10	151,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		10	13,0
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	11,2
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		37	13,3
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1A	FRANCAIS		37	6,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		37	6,5
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		37	11,6
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	29	11,4
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	25	11,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	13	12,2
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		39	9,2
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		39	11,7
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		39	137,5

CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		39	10,7
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		38	11,8
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		14	13,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1A	FRANCAIS		14	6,5
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		13	7,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		14	11,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	12	12,5
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	14	12,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		15	10,2
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		15	12,5
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		15	147,8
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		15	11,7
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		15	11,7

Tableau 27 - Résultats CAP Cuisine par centre et par épreuve – Pyrénées Atlantiques

établissement/centre	épreuve	lib. matière	lib. option	Effectif	note
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		21	11,0
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		19	13,7
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	22	12,2
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	12	12,5
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	10	9,9
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		26	10,8
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		26	12,5
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		25	146,3
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		25	13,4
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		25	12,3
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	10,6
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		10	12,5
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	10,4
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	6	15,3
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	4	14,6
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		11	12,5
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		11	13,6
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		11	160,5
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	13,7
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	14,5

CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		20	10,7
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		20	12,3
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		2	11,8
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	18	12,8
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	7	8,9
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	13	7,2
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		26	6,8
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		26	11,7
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		25	144,8
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		26	9,5
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		25	13,1
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		2	10,0
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG1A	FRANCAIS		2	4,0
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		2	6,0
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		2	7,0
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	2	16,3
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	2	12,8
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		3	8,3
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		3	12,7
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		3	157,7
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		3	4,7
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		3	11,0
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		8	15,0
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		8	13,3
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	3	16,2
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	5	18,3
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		21	14,1
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		21	13,6
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		21	157,6
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		21	15,8
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		22	12,5
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		3	16,0
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		3	15,3
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	3	6,7
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		12	12,8
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		12	14,3

GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		12	165,1
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	16,5
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOU - PAU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		12	12,6
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		1	13,5
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		1	17,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		1	202,5
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		1	17,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		1	14,0
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		9	12,9
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		9	13,2
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	14,0
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	7	12,8
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	2	12,0
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT		9	12,6
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES		9	14,4
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES		9	173,2
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	10,2
LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		9	13,4

Tableau 28 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Dordogne

établissement/centre	épreuve	lib. matière	lib. option	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		8	12,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		8	12,9
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	11,1
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	8	16,1
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP1	APPROV. & ORGANISATION SERVICE		9	10,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		9	12,4
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		9	122,8
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	12,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		9	10,2
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	14,1
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTÉ - BER	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		11	10,5
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTÉ - BER	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	13,4
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	12	11,6
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTÉ - BER	EP1	APPROV. & ORGANISATION SERVICE		14	10,5
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTÉ - BER	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		15	12,2
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		15	120,2

CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		13	12,8
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		13	12,3
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		15	12,6
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1A	FRANCAIS		14	7,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		15	5,9
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		15	10,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	13	11,6
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	14	11,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		18	8,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		18	10,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		15	127,3
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		18	10,6
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		15	11,3
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		1	10,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		1	16,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		1	160,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		1	15,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		1	15,0

Tableau 29 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Gironde

établissement/centre	épreuve	lib. matière	lib. option	Effectif	note
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		12	11,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		12	9,7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	12,9
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	7	12,6
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	5	10,3
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		12	12,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		12	13,3
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		12	130,4
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	13,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		12	12,3
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	9,8
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		11	13,0
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	10,6
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	11	10,0
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		11	10,2
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		11	12,4
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		10	122,2

LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		10	12,5
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	8,8
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		15	11,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1A	FRANÇAIS		15	5,7
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		15	5,7
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		15	8,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	11	11,6
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	8	12,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	7	12,9
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		16	7,6
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		17	11,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		16	119,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT		17	9,8
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		16	7,9
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		8	12,9
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		8	11,1
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	12,3
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	8	11,9
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		9	11,2
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		9	14,0
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		9	138,7
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	12,5
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		9	10,6
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		7	14,8
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		7	13,6
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	13,9
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	7	12,9
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		7	10,6
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		7	11,0
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		7	106,1
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT		7	12,3
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		7	12,6
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		41	13,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1A	FRANCAIS		41	6,6
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		41	6,4
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		41	13,6
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	10,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	34	13,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	27	12,9

CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	14	13,8
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		47	10,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		47	12,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		41	143,2
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		46	12,6
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		42	11,5
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		1	11,5
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		1	12,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	1	9,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		10	14,1
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		10	15,2
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		10	150,5
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2B	PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT		10	14,3
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		10	14,6

Tableau 30 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Landes / Lot et Garonne

établissement/centre	épreuve	lib. matière	lib. option	Effectif	note
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		6	11,6
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		6	13,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	6	12,5
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	4	12,4
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	2	14,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		6	11,4
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		6	14,0
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		6	140,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		6	11,5
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		6	12,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		7	11,6
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		7	13,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	10,2
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	3	11,2
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	4	13,4
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		8	10,3
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		8	12,4
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		8	121,4
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		8	11,4
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		8	10,1
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		17	11,6

CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		17	8,7
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	15	10,8
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	17	11,1
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		17	12,4
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		18	13,9
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		18	138,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		18	12,2
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		17	12,6
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	12,7
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		11	9,7
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	13,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	5	11,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	6	13,6
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		12	11,6
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		12	14,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		12	141,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	13,8
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		12	10,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		31	13,4
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1A	FRANCAIS		29	7,4
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		31	6,5
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		29	10,7
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	14,0
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	30	11,6
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	21	11,9
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	9	13,4
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		35	9,2
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		37	11,9
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		34	124,4
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		34	11,9
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		36	10,4
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		1	15,5
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1A	FRANCAIS		1	7,5
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ		1	8,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		1	13,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	10,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	1	10,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		1	11,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		1	14,0

MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	1	135,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	1	14,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	1	7,5

Tableau 31 - Résultats CAP Restaurant par centre et par épreuve - Pyrénées Atlantiques

établissement/centre	épreuve	lib. matière	lib. option	Effectif	note
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG1	FRANÇAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	12,2
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		10	11,4
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	11,9
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	5	13,5
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	5	11,6
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		15	14,2
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		15	13,6
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		15	129,7
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		15	16,0
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		15	11,8
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		8	10,0
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		8	11,8
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	10,5
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	4	9,3
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	4	7,5
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		11	8,7
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		11	13,0
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		11	131,3
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	9,0
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR - BAYONNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	7,9
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		4	12,9
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		4	12,8
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.		4	125,5
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		4	12,9
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		4	12,8
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	10,2
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.		9	13,4
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	11,2
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ANGLAIS	5	12,0
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	ESPAGNOL	4	13,8
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE		10	9,7

LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	10	12,1
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	10	119,0
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	9	13,6
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	10	10,4

5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Mentions complémentaires	nombre de centres						nombre de candidats					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	1	10	8	7	15	12	11
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	1	9	8	8	13	14	14
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	6	48	53	40	46	62	61
Employé barman	3	3	3	3	3	3	35	37	30	36	40	42
Sommellerie	2	2	3	3	2	2	23	19	22	21	24	19
Accueil réception	4	4	3	3	3	3	40	45	16	24	30	30
Total	17	17	17	17	16	16	165	170	123	155	182	

Mentions complémentaires	moyenne épreuve E1						moyenne épreuve E3					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Art de la cuisine allégée	13,8	13,75	13,57		14,21	14,05	13,8	12	12,29		15,17	13,82
Organisateur de réceptions	12,6		13,5	12,42	12,92	12,41	14,9		15,06	13,64	14,4	13,54
Cuisinier en desserts de restaurant	13,16	12,65	12,71	12,93	13,01	13,55	12,77	13,83	13,57	12,90	14,45	14,57
Employé barman	13,2	14,23	13,23	14,33	15,6	15,11	12,78	13,52	13,33	15,07	14,73	14,43
Sommellerie	14,28	14,72	15,16	14,53	14,23	16,22	14,52	15,25	15,33	14,70	15,2	16
Accueil réception	13,3	14,13	13,1	14,61	14,24	13,89	15,6	15,71	15,8	15,62	15,72	15,39
moyenne	13,39	13,75	13,545	12,42	14,04	14,21	14,06	12	14,23	13,64	14,95	14,63

MC ART DE LA CUISINE ALLEGEE										SESSION 2014										Situation présentée à la commission d'harmonisation									
Notes - Unité E1 - Organisation et production culinaire										Notes - Unités E3 - activité en milieu professionnel et communication										Observations									
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.															
LP BIARRITZ	12,5	15	14,05	0,00	0	1	11	12	16,5	13,82	0,00	0	1	11															
MOYENNE			14,05		0	1	11			13,82		0	1	11															

MC EMPLOYE BARMAN										SESSION 2014										Situation présentée à la commission d'harmonisation									
Notes - Unité E1 - Pratique professionnelle										Notes - Unités E3 - Techno. Prof.										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.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.								
LP BIARRITZ	12	17	14,80	-0,31	0	4	13	10,5	15	13,80	-0,63	0	0	13	12,5	16	14,46	-0,45	0	0	13								
LP ARCACHON	9	18,5	13,80	-1,31	2	3	13	9,5	18	13,30	-1,13	2	2	13	9,5	18,5	13,70	-1,21	1	2	13								
LTH TALENCE	14	19	16,72	1,61	0	11	16	11,5	19,5	16,19	1,76	0	11	16	13	19,5	16,56	1,65	0	11	16								
MOYENNE			15,11		2	18	42			14,43		2	13	42			14,91		1	13	42								

MC SOMMELLERIE										SESSION 2014										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.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties						
LP BERGERAC	15,5	17	16,30	0,08	0	4	5	11,5	18	16,00	0,00	0	3	5	14	17,5	16,20	0,03	0	4	5	12	-7						
LTH TALENCE	13	18,5	16,14	-0,08	0	8	14	11,5	19,5	16,00	0,00	0	7	14	13	19	16,14	-0,03	0	8	14	12	2						
MOYENNE			16,22		0	12	19			16,00		0	10	19			16,17		0	12	19		-12						

MC Cuisinier en desserts de restaurant										SESSION 2014										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.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties						
LP BIARRITZ	10,5	16,5	13,23	-0,32	0	1	11	9,5	19	14,36	-0,21	1	4	11	10	16,5	13,91	0,00	0	4	11	12	-1						
LP NERAC	11,5	15	13,96	0,41	0	1	12	8,5	18,5	14,58	0,01	1	6	12	11	17	14,33	0,14	0	3	12	12	0						
LP ST JEAN PIED DE PORT	10,5	17	13,76	0,21	0	3	17	9,27	18,7	13,97	-0,60	1	4	17	10,5	18	14,06	-0,13	0	4	17	12	5						
LPP ST MICHEL	11	17	13,75	0,20	0	2	8	8,5	17,5	14,38	-0,19	0	2	8	11	16,5	14,19	0,00	0	2	8	12	-4						
LTH TALENCE	10	16	13,04	-0,51	0	7	13	3,5	20	15,54	0,97	0	1	13	7	18	14,46	0,27	1	4	13	12	1						
MOYENNE			13,55		0	14	61			14,57		3	17	61			14,19		1	17	61								

6) RAPPEL – PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN NIVEAU V

Il est rappelé que pour les diplômés 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=79 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 ^{ère} année (premier trimestre)	Formation
4 semaines	Certification
Les établissements scolaires dotés d'une restauration collective peuvent accueillir les élèves, spécialité cuisine, au cours d'une des périodes.	

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 complémentaires

(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

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.

7) INFORMATIONS DIVERSES

→ 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.

→ Je conseille vivement à tous les enseignants, de toutes les disciplines, 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/>

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

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3

↳ 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

→ 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. LK Fête de la gastronomie française est organisée les 20, 21 et 22 septembre 2014. Cet événement populaire permettra de sensibiliser un large public sur le choix des produits, de la diversité des terroirs et des spécialités régionales.

<http://www.entreprises.gouv.fr/secteurs-professionnels/fete-la-gastronomie-2014>

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

Voir le Guide d'accompagnement HR ici :

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=93

