

# **Lettre de rentrée 2016**

## **Compte rendu de la session d'examens 2016**

### **Filière Hôtelière – voie professionnelle**

Le 29 aout 2016



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



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

## SOMMAIRE

*(Le sommaire est interactif, vous pouvez vous rendre directement à la page qui vous concerne en cliquant sur le titre)*

PROPOS LIMINAIRES .....	4
Tableau 0 – résultats session 2015 - filières économie-gestion .....	5
COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2016 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION .....	6
7) Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2016 .....	6
2 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2015 .....	9
A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et cuisine.....	9
▶Tableau 1 – présentation générale de la session .....	9
▶Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel .....	9
▶Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département .....	10
▶Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département.....	10
▶Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre .....	10
▶Tableau 6 – Taux de réussite en cuisine par centre .....	10
B. Résultats par centre et par épreuve .....	11
▶Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	11
▶Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	11
▶Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SABLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	12
▶Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SABLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	12
▶Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2016.....	13
▶Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	13
▶Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2016.....	14
▶Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	14
▶Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	15
▶Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	15
▶Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	16
▶Centre 6 - LP IND.HOTEL. J. MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	16
▶Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	17
▶Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	17
▶Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	18
▶Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	18
▶Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2016.....	19
▶Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	19
▶Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	20
▶Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	21
▶Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	21
▶Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016.....	22
▶Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	22
▶Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	23
▶Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2016.....	23
▶Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	24
▶Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2016.....	24
▶Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	25
▶Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	25
▶Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	26

voie professionnelle

▶Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	26
▶Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	27
▶Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	28
▶Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016 .....	28
C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2016 (deuxième session) .....	30
Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2016 .....	30
Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2016.....	31
Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2016 .....	32
Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2016.....	33
Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2016 .....	34
Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2016 .....	35
D. Commentaires sur la session de baccalauréats professionnels .....	36
3) BEP RESTAURATION OPTIONS CUISINE ET COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION .....	46
▶Tableau 13 – Résultats académiques BEP Restauration option CSR .....	46
▶Tableau 14 – Résultats académiques BEP Restauration option cuisine .....	47
▶Tableau 15 – Notes académie - BEP Restauration option CSR .....	47
▶Tableau 16 – Notes académie - BEP Restauration option Cuisine .....	48
▶Tableau 17 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Dordogne .....	48
▶Tableau 18 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne.....	49
▶Tableau 19 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Gironde .....	50
▶Tableau 20 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Gironde.....	51
▶Tableau 21 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne .....	52
▶Tableau 22 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne .....	54
▶Tableau 23 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques .....	54
▶Tableau 24 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques.....	55
A. CCF BEP Restauration option CSR (notes épreuve EP1 présentées à la commission d’harmonisation) .....	57
B. CCF BEP Restauration option Cuisine (notes épreuves EP1/EP2 présentées à la commission d’harmonisation).....	58
4) CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	59
▶Tableau 25 – Présentation des résultats académiques CAP.....	59
▶Tableau 26 – Notes CAP Cuisine - Établissements hors CFA et GRETA .....	59
▶Tableau 27 – Notes CAP Cuisine – CFA et GRETA.....	62
▶Tableau 28 – Notes CAP restaurant - Établissements hors CFA et GRETA .....	65
▶Tableau 29 – Notes CAP restaurant – CFA et GRETA.....	67
▶Tableau 30 – Notes CCF CAP Services en brasserie-café.....	69
▶Tableau 31 – Notes CCF CAP Services hôteliers académie .....	69
▶Tableau 32 – Notes CCF CAP Cuisine .....	70
▶Tableau 33 – Notes CCF CAP Restaurant.....	71
5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES .....	72
6) RAPPEL – PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN NIVEAU V .....	75
7) INFORMATIONS DIVERSES .....	76

## PROPOS LIMINAIRES

L'année scolaire 2016 s'ouvre sur l'entrée en application du nouveau CAP Cuisine, diplôme emblématique auquel notre académie a bien contribué, en participant à l'écriture du diplôme au sein de la dix-septième CPC<sup>1</sup> et en proposant des outils d'ingénierie de formation présentés lors du séminaire national de l'inspection et proposés à l'ensemble des académies via le guide d'accompagnement pédagogique. Gageons que ce nouveau diplôme et son corolaire le futur CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie-Café-Restaurant (nom provisoire) permettront de changer les pratiques de formation et d'évaluation en CCF au niveau V, en engageant les équipes à travailler de manière plus collaborative, plus fluide, en associant formation et évaluation « au fil de l'eau ».

L'ensemble des préconisations pour ce nouveau diplôme se trouve sur le site académique :

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=95](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=95)

La filière porte de beaux succès et l'insertion des jeunes et des adultes est au rendez-vous. Grâce à la mobilisation de chacun, elle propose des projets de formation de qualité aux futurs restaurateurs de demain, elle permet à certains jeunes de s'illustrer dans les nombreux concours emblématiques, elle s'est outillée de nombreux outils d'ingénierie de formation que vous savez utiliser au quotidien pour donner plus de cohérence à la formation professionnelle.

Les habitudes de travail ont su évoluer vers davantage de stratégies d'équipe et de pédagogie de projet, chacun prenant progressivement conscience que le collectif est une richesse incontournable pour l'élève. La mise en œuvre et le suivi du contrôle en cours de formation au moyen des outils numériques (*matrices de sujet, livrets, tableaux de synthèse automatisés...*) sont également de bien meilleure qualité, démontrant la volonté de progrès de chacun et la force du travail collectif.

Les pratiques d'enseignement progressent également, car beaucoup ont pris conscience que les jeunes apprennent mieux quand ils sont impliqués concrètement dans une action qui a du sens, qui est sous-tendue par une stratégie « *visible* », cohérente, professionnelle et partagée par les adultes référents constituant l'équipe pédagogique. Cette stratégie comprend des contenus à apprendre et des compétences à développer, qui sont reliés par une problématique à résoudre (situation didactique) dans un environnement professionnel situé (contexte professionnel) au cœur d'activités concrètes.

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=90](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=90)

Bien sûr, il reste encore beaucoup de travail à accomplir pour définir avec davantage de précision les objectifs de formation en lien avec les critères et indicateurs de performance fondant l'évaluation (et l'autoévaluation), pour adapter notre offre de formation à la complémentarité que nous propose le monde de l'entreprise, impliquer des professionnels en tant que « *parrain de promotion* », pour suivre de manière personnalisée les progrès et les acquis des élèves et apprentis en « situant » avec précision le niveau de compétences. La fluidité à mettre en œuvre pour « *former en évaluant* » et « *évaluer en formant* » est encore un véritable champ d'expérimentation et seules quelques initiatives ont été repérées pour le moment. Nous devons progresser en innovant et en faisant preuve d'audace dans les organisations de travail.

Le groupe de pilotage académique a édité un guide d'accompagnement à destination de tous, que je vous invite à parcourir avec attention :

-le guide d'accompagnement pédagogique filière HR Ac-Bordeaux

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=93](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=93)

-Une guide d'accompagnement pédagogique est désormais téléchargeable pour le nouveau CAP :

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=95](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=95)

<sup>1</sup> [Commission professionnelle consultative](#)

voie professionnelle

-Ou les référentiels des nouveaux BP :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article291>

Les résultats de cette session 2016 sont globalement bons, même s'ils sont relativement bas et en légère stagnation pour ce qui concerne le baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration (**87.30 %** pour 87 % en 2015, 87.9 % en BEP restauration option CSR) témoignant notamment des difficultés de recrutement. Ils augmentent de 5 points en baccalauréat professionnel cuisine (95.10% pour 90.10 en 2015, 90.40 en BEP Restauration option cuisine).

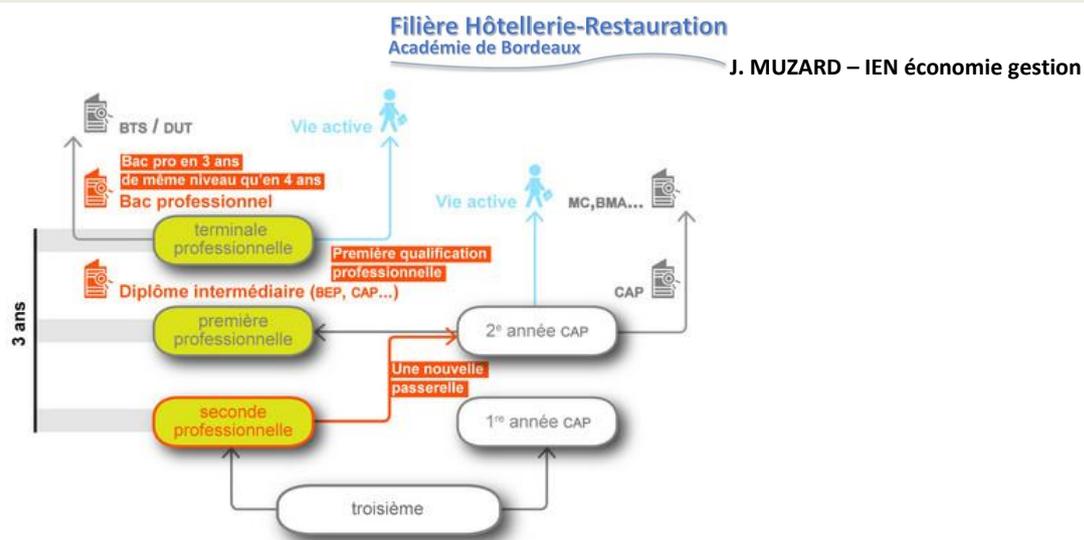
Il est à noter que certains centres maintiennent des taux de réussite excellents pour les deux diplômes.

Pour le niveau V, les taux sont relativement bons (**90.10 %** en CAP cuisine, 86.70 % en CAP Restaurant) sauf en CAP Services Hôtelières (76.9 %).

Les résultats des mentions sont excellents et conformes à ces dernières années. Ils témoignent du travail de grande qualité et de l'engagement des équipes pédagogiques dans ces formations de spécialistes.

Chacun peut trouver dans le présent document des éléments stratégiques d'analyse collective afin de porter un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve, en se situant par rapport à une moyenne académique.

Je vous souhaite une bonne lecture et une excellente rentrée scolaire 2016-2017



**Pour mémoire :** Il existe 43 spécialités de baccalauréat professionnel concernant le secteur de la « production » (dont la cuisine) ce qui représente environ 4000 candidats et 21 spécialités dans le secteur des services (dont CSR) soit environ 5000 candidats pour 64 spécialités de baccalauréat professionnel. Les métiers de l'hôtellerie-restauration et du Tourisme sont regroupés dans le champ « économie gestion » qui compte également concernant la voie professionnelle :

**Tableau 0 – résultats session 2015 - filières économie-gestion**

Filières	Candidats présents à l'examen	Candidats admis	Pourcentage de réussite
Gestion administration	931	736	79.1 %
Logistique	135	115	85.2 %
Commerce	1022	894	87.5 %
Vente	360	302	83.9 %
Accueil, relation client et usagers	332	280	84.3 %
Commercialisation et services en restauration	<b>245</b>	<b>214</b>	<b>87.3 %</b>
Sécurité prévention	34	34	100 %

voie professionnelle

Boucher, charcutier traiteur	10	9	90 %
Boulangier pâtissier	52	50	96.20 %
Cuisine	<b>286</b>	<b>272</b>	<b>95.10 %</b>
<b>37 % des effectifs globaux</b>	<b>3407</b>	<b>2906</b>	

## COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2016 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

### 7) Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2016

→ Chaque année au mois de juin, une commission réunissant 10 à 12 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.

Merci aux enseignants de la commission, qui ont fait un travail remarquable :

**Nathalie COMPTE – responsable commissions  
service et commercialisation**

**Laurence BEAURY**

**Stéphane BRUNET**

**Ronald BUREAU**

**Chantal ECHEVERTZ**

**Éric RENIER**

**Maddy RIBOULLET**

**Sandra ROUYER**

**Nathalie HERROUIN – responsable commissions  
cuisine**

**Boris DUBOIS**

**David CHASSAGNE**

**Franck CLEMENCEAU**

**Jérémy FORT**

**Bernard LACHAUD**

#### 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 aux commissions de contrôle de la session 2016, 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, il reste encore des marges de progrès et nous vous demandons de lire et de tenir compte des commentaires suivants :**

- La règle absolue à respecter = **tous les élèves sont concernés par toutes les évaluations certificatives CCF, quel que soit leurs origines. Si l'élève « passerelle » n'a pas de BEP à valider, il doit pour autant passer les épreuves de CCF car celles-ci comptent pour le baccalauréat professionnel.**

voie professionnelle

- 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 vers le mois de février, les autres données sont collectées au mois de juin). Cette première collecte de données porte sur le BEP Restauration (2 options) et compte tenu du calendrier imposé par le référentiel de certification. Il convient de déposer les chiffres er document sur un espace partagé (Dropbox) selon les instructions inscrites sur la circulaire d'organisation propre à notre filière.
- anticiper (assez tôt lors de la dernière année scolaire) les demandes de dérogations concernant les PFMP ;
- 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](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 !).

► Voir le détail des contrôles dans les fichiers Excel transmis aux directeurs délégués aux formations professionnelles et technologiques.

#### ANALYSE DES SUJETS E 11 SESSION 2016 CSR ET CUISINE ET AIDE À LA CRÉATION DE SUJET

<p><b>LE SUJET « SUR LA FORME »</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser la matrice officielle disponible sur le site académique<sup>2</sup></li> <li>• Utiliser police « Arial » 11 et justifier le texte</li> <li>• Assurez-vous que la rédaction du sujet ne présente aucune faute d'orthographe</li> <li>• Être vigilant sur la ponctuation (notamment les accents sur les majuscules). Si besoin, se référer au cahier des charges de rédaction de sujets disponible auprès de l'IEN.</li> <li>• Mettre tous les verbes d'action à l'infinitif</li> <li>• Penser à produire des documents esthétiques et aérés permettant une lecture facile et attractive pour l'élève</li> <li>• Indiquer le barème uniquement sur la page de garde</li> <li>• Constituer le sujet avec une situation professionnelle commune à la SA, GA et TK</li> <li>• Créer votre sujet avec 4 dossiers minimum faisant appel à 4 grandes thématiques du référentiel</li> <li>• Différencier les documents (à consulter par l'élève) des annexes (à compléter par l'élève)</li> <li>• Citer les sources pour chaque document en pied de page</li> <li>• Répartir équitablement le barème entre les différents dossiers</li> <li>• Sélectionner des supports d'analyse variés, récents et d'actualité</li> </ul>
<p><b>LE SUJET « SUR LE FOND »</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varier les compétences sollicitées du référentiel en définissant les critères indicateurs de performance en amont (ne pas oublier les approches commerciales et de communication)</li> <li>• Débuter le sujet avec un texte introductif présentant un contexte professionnel actuel avec une mise en situation attractive</li> <li>• Positionner l'élève dans l'organigramme de l'entreprise ainsi que son référent en lien avec le diplôme préparé</li> <li>• Proposer une fiche signalétique de l'établissement en y incluant des informations implicites nécessaires à l'élève pour répondre aux questions</li> <li>• Choisir des supports différents (carte de restaurant, carte géographique, article de presse, photographie, graphique, schéma, ...) à lire et à comprendre rapidement (5 minutes max pour chaque support)</li> </ul>

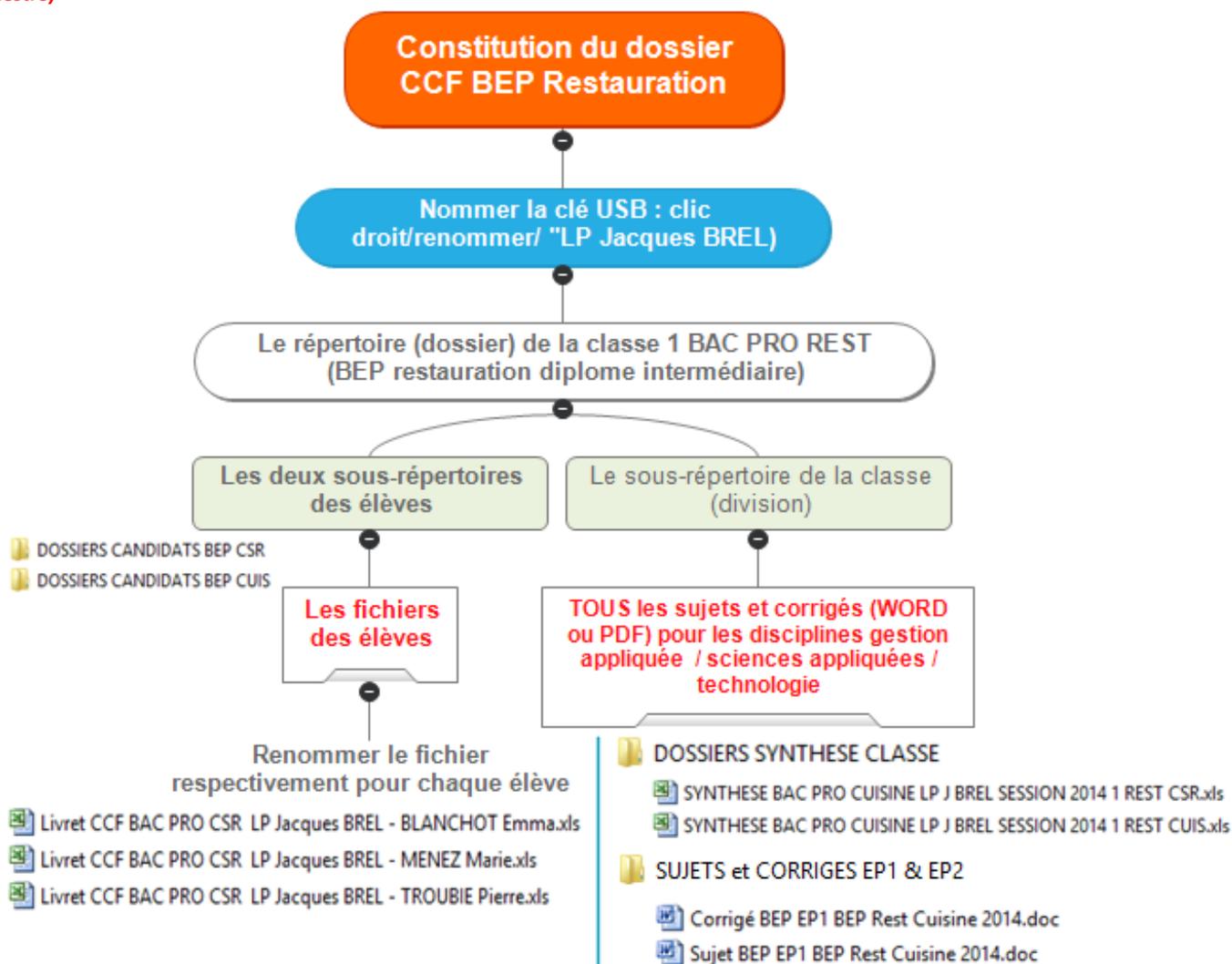
<sup>2</sup> [http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=3](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3)

voie professionnelle

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varier les activités demandées à l'élève (taxonomie de Bloom) en adaptant le niveau d'exigence à l'épreuve (différencier EP1 et E11)</li> <li>• Ne pas proposer seulement des tableaux à remplir</li> <li>• Trouver un fil conducteur pour les contextes de chaque dossier</li> <li>• Ne pas mettre l'élève en difficulté avec des questions dépendantes</li> <li>• Éviter de proposer des questions faisant appel uniquement à des connaissances théoriques non contextualisées</li> <li>• Laisser la liberté à l'élève de donner son point de vue sur un thème du sujet (compétences d'analyse)</li> </ul>
--	---

Merci à MADDY RIBOULLET & STEPHANE BRUNET

► **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 2015

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

► **Tableau 1 – présentation générale de la session**

	2016	2015	2014	2013	2012	2011
Nombre d'établissements de formation	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	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)
Nombre de candidats présents	531 245 CSR 286 CUIS	531 238 CSR 293 CUIS	573 262 CSR 311 CUIS	598	564	315
Nombre de candidats reçus	486 214 CSR 272 CUIS	471 207 CSR 264 CUIS	525 238 CSR 287 CUIS	514	447	279
Taux de réussite	91.50 % 87.3 % CSR 95.10 % CUIS	88.70 % 87 % CSR 90 % CUIS	91.62 % 90.80 % CSR 92.30 % CUIS	86 %	79.25 %	88.60 %

(Pour information : reçus 2010 : 210 - reçus 2009 : 230 - reçus 2008 : 213 - reçus 2007 : 193)

► **Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel**

BAC PRO secteur RESTAURATION	Nbr. cand.	Reçu au 1er groupe	Taux de réussite 1er groupe	ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe
	531 245 CSR 286 CUIS	461 199 CSR 262 CUIS	86.81 % 81.22 % CSR 91.60 % CUIS	32 27 CSR 5 CUIS	13 4 CSR 9 CUIS	32 13 CSR 19 CUIS	25 15 CSR 10 CUIS
2015	531 238 CSR 293 CUIS	440 190 CSR 250 CUIS	82.86 %	43 24 CSR 19 CUIS	17 7 CSR 10 CUIS	48 24 CSR 24 CUIS	31 17 CSR 14 CUIS
2014	573	496	86.56	33	0	44 (16 CSR / 28 CUIS)	29 (10 CSR / 19 CUIS)
2013	598	469	78.42	68	18	61	45
2012	564	401	71.1	95	22	68	46
2011	315	250	79.4	23	13	42	29
2010	260	178	68.5	27	17	55	38

BAC PRO HR	Titulaire CFES CFEPS	Taux de réussite global	Mention Très bien	Mention Bien	Mention Assez bien
2016	27	91.50 %	Cuis 8 CSR 4	Cuis 42 CSR 26	Cuis 116 CSR 91

voie professionnelle

▶ **Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département**

libetab	Présent	Reçu	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe	taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	245	214	27	4	19	15	15	19	199	87,3
DORDOGNE	42	34	8	0	4	4	2	4	30	81
GIROUDE	95	79	13	3	10	7	11	10	72	83,2
LANDES	19	19	0	0	1	1	0	1	18	100
LOT-ET-GARONNE	21	18	3	0	0	0	0	0	18	85,7
PYRENEES-ATLANTIQUES	68	64	3	1	4	3	2	4	61	94,1

▶ **Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département**

libetab	Présent	Reçu	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe	Reçu au 1er groupe	taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	286	272	5	9	19	10	12	19	262	95,1
DORDOGNE	50	49	1	0	2	2	1	2	47	98
GIROUDE	113	102	4	7	13	6	9	13	96	90,3
LANDES	24	24	0	0	0	0	0	0	24	100
LOT-ET-GARONNE	21	19	0	2	2	0	2	2	19	90,5
PYRENEES-ATLANTIQUES	78	78	0	0	2	2	0	2	76	100

▶ **Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre**

libetab	Présent	Reçu	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe	taux
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	23	17	6	0	1	1	2	1	16	73,9
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	8	6	2	0	2	2	0	2	4	75
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	8	8	0	0	1	1	0	1	7	100
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACCOIS - VANXAINS	3	3	0	0	0	0	0	0	3	100
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	9	8	1	0	0	0	1	0	8	88,9
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	11	10	1	0	1	1	0	1	9	90,9
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	18	14	4	0	1	1	3	1	13	77,8
0332192D : LPO HOTEL TOURISME GASCOGNE - TALENCE	28	26	1	1	4	3	1	4	23	92,9
0332194F : LP HOTELIERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	19	14	5	0	2	2	4	2	12	73,7
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	8	5	1	2	2	0	2	2	5	62,5
INDIVIDUELS GIROUDE	2	2	0	0	0	0	0	0	2	100
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	12	12	0	0	0	0	0	0	12	100
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	7	7	0	0	1	1	0	1	6	100
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	21	18	3	0	0	0	0	0	18	85,7
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	17	13	3	1	2	1	2	2	12	76,5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	9	9	0	0	1	1	0	1	8	100
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	33	33	0	0	1	1	0	1	32	100
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	9	9	0	0	0	0	0	0	9	100

▶ **Tableau 6 – Taux de réussite en cuisine par centre**

libetab	Présent	Reçu	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe	Reçu au 1er groupe	taux
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	21	21	0	0	1	1	0	1	20	100
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	11	11	0	0	0	0	0	0	11	100
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	9	9	0	0	0	0	0	0	9	100
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACCOIS - VANXAINS	8	8	0	0	1	1	0	1	7	100
INDIVIDUELS DORDOGNE	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	12	12	0	0	1	1	0	1	11	100
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	12	11	1	0	0	0	0	0	11	91,7
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	26	25	1	0	2	2	0	2	23	96,2
0332192D : LPO HOTEL TOURISME GASCOGNE - TALENCE	32	29	1	2	3	1	3	3	28	90,6
0332194F : LP HOTELIERIE TOURISME - SERVICES -	20	17	1	2	4	2	3	4	15	85
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	10	8	0	2	2	0	2	2	8	80
INDIVIDUELS GIROUDE	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	12	12	0	0	0	0	0	0	12	100
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	11	11	0	0	0	0	0	0	11	100
INDIVIDUELS LANDES	1	1	0	0	0	0	0	0	1	100
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	21	19	0	2	2	2	2	2	19	90,5
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	22	22	0	0	2	2	0	2	20	100
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	11	11	0	0	0	0	0	0	11	100
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE -	34	34	0	0	0	0	0	0	34	100
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	10	10	0	0	0	0	0	0	10	100
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	1	1	0	0	0	0	0	0	1	100

## B. Résultats par centre et par épreuve

### ▶ Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	23	9,9
TECHNOLOGIE	....	23	10,0
SCIENCES APPLIQUEES	....	22	9,9
MATHEMATIQUES	....	23	10,7
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	23	11,3
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	23	11,2
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	23	11,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	23	11,3
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	22	10,6
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	23	12,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	21	10,6
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	13	10,6
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	8,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	21	9,8
FRANCAIS	....	21	8,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	21	10,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	23	9,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	23	13,3
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	15,5
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	11,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	12,0
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	15	9,6
EPREUVE DE MOBILITE	....	16	11,3
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	5,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	23	9,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	13	9,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	9	8,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	23	11,1

### ▶ Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	21	11,1
TECHNOLOGIE	....	21	8,5
SCIENCES APPLIQUEES	....	21	11,9
MATHEMATIQUES	....	21	14,4
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	21	11,6
GESTION APPLIQUEE	....	21	11,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	21	11,7
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	21	11,7
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	21	11,7
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	21	11,9
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	10	11,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	11	11,2
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	21	11,2
FRANCAIS	....	21	10,0

voie professionnelle

HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	21	12,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	21	9,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	21	12,6
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	14,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	9	8,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	12,0
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	8	9,6
EPREUVE DE MOBILITE	....	12	11,0
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	2	12,5
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	21	9,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	10	10,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	11	7,9
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	20	11,5

## ▶ Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	8	10,4
TECHNOLOGIE	....	8	11,2
SCIENCES APPLIQUEES	....	8	9,3
MATHEMATIQUES	....	8	10,8
GESTION & DOSSIER PROFESSIONNEL	....	8	9,2
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	7	8,1
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	8	10,6
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	8	11,0
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	8	10,9
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	8	11,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	7	8,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	12,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	10,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	7	9,1
FRANCAIS	....	7	8,4
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	7	9,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	6	11,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	11,0
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	12,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	6,0
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	12,0

## ▶ Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	11	12,3
TECHNOLOGIE	....	11	12,5
SCIENCES APPLIQUEES	....	11	12,0
MATHEMATIQUES	....	11	12,7
GESTION & DOSSIER PROFESSIONNEL	....	11	12,6
GESTION APPLIQUEE	....	11	11,3
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	11	13,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	11	13,8
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	11	14,4

voie professionnelle

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	11	9,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	13,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	9,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	11	10,0
FRANCAIS	....	11	7,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	11	12,1
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	11	10,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	12,4

## ▶ Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	8	11,7
TECHNOLOGIE	....	8	12,6
SCIENCES APPLIQUEES	....	8	10,1
MATHEMATIQUES	....	8	12,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	8	12,6
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	8	11,1
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	8	13,6
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	8	13,3
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	8	12,4
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	8	14,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	7	11,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	6,9
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	7	9,0
FRANCAIS	....	6	9,6
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	7	8,0
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	7	10,3
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	6	13,2
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	11,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	11,7

## ▶ Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	9	10,6
TECHNOLOGIE	....	9	8,7
SCIENCES APPLIQUEES	....	9	11,7
MATHEMATIQUES	....	9	12,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	9	12,1
GESTION APPLIQUEE	....	9	10,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	9	13,1
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	9	14,2
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	9	14,3
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	9	13,1
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	11,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	12,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	9	9,7
FRANCAIS	....	9	10,9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	9	8,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	9	10,3

voie professionnelle

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	13,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	5,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	15,3

## ▶ Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	3	10,7
TECHNOLOGIE	....	3	11,8
SCIENCES APPLIQUEES	....	3	10,2
MATHEMATIQUES	....	3	9,3
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	3	13,9
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	3	13,2
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	3	14,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	3	12,3
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	3	13,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	3	11,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	3	9,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	14,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	3	8,7
FRANCAIS	....	3	8,7
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	3	8,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	3	8,8
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	10,0
EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	3	11,7
EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	TENNIS DE TABLE	3	8,3

## ▶ Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	8	10,9
TECHNOLOGIE	....	8	10,8
SCIENCES APPLIQUEES	....	8	11,8
MATHEMATIQUES	....	8	9,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	8	13,9
GESTION APPLIQUEE	....	8	10,6
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	8	16,1
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	8	11,9
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	8	11,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	8	12,3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	13,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	8	8,5
FRANCAIS	....	8	8,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	8	8,3
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	8	7,1
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	8	9,0
EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	8	8,9
EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	TENNIS DE TABLE	8	9,1
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	14,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	20,0

voie professionnelle

▶ **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2016**

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	9	11,6
TECHNOLOGIE	....	9	13,3
SCIENCES APPLIQUEES	....	9	8,9
MATHEMATIQUES	....	9	13,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	9	11,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	9	8,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	9	14,1
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	9	12,2
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	9	12,7
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	9	11,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	9	11,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	15,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	13,1
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	9	11,2
FRANCAIS	....	9	10,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	9	12,1
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	9	15,8
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	13,6
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	12,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	1	7,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	1	6,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	1	11,5

▶ **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016**

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	12	11,5
TECHNOLOGIE	....	12	11,6
SCIENCES APPLIQUEES	....	11	10,4
MATHEMATIQUES	....	11	12,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	12	12,9
GESTION APPLIQUEE	....	11	11,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	12	13,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	12	13,5
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	12	14,0
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	11	9,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	10,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	10,9
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	11	10,8
FRANCAIS	....	11	9,7
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	11	11,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	12	11,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	14,6
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	11,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	10,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	2	8,0
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	2	6,8
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	2	12,0

voie professionnelle

## ▶ Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	11	9,4
TECHNOLOGIE	....	11	11,8
SCIENCES APPLIQUEES	....	11	7,9
MATHEMATIQUES	....	11	7,4
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	11	12,0
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	11	9,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	11	13,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	11	13,2
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	11	12,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	11	14,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	11	9,1
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	14,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	13,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	11	9,2
FRANCAIS	....	11	8,6
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	11	9,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	11	11,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	12,8
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	10,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	6,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	16,0
EPREUVE DE MOBILITE	....	5	18,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	3	16,2
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	3	15,7
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	3	17,0

## ▶ Centre 6 - LP IND.HOTEL. J. MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	11	10,3
TECHNOLOGIE	....	11	12,1
SCIENCES APPLIQUEES	....	11	9,1
MATHEMATIQUES	....	11	8,8
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	11	11,7
GESTION APPLIQUEE	....	11	9,3
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	11	13,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	11	13,5
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	11	13,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	11	10,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	13,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	15,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	11	9,8
FRANCAIS	....	11	8,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	11	10,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	11	10,4
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	12,5
EPREUVE DE MOBILITE	....	5	18,0

voie professionnelle

EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	6	12,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	12,6
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	6	12,8

▶ **Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2016**

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	18	9,8
TECHNOLOGIE	....	17	10,9
SCIENCES APPLIQUEES	....	17	8,4
MATHEMATIQUES	....	18	12,4
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	18	10,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	17	9,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	18	12,1
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	18	11,3
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	18	9,9
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	17	13,6
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	17	11,3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	12	12,1
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	15,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	17	13,0
FRANCAIS	....	17	14,0
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	17	11,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	17	8,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	14	12,8
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	11,5
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	11	14,2
EPREUVE DE MOBILITE	....	10	16,9
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	11	14,2
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	12,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	5	15,7
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	11	14,0

▶ **Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016**

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	26	11,4
TECHNOLOGIE	....	25	11,3
SCIENCES APPLIQUEES	....	25	10,2
MATHEMATIQUES	....	25	14,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	26	11,9
GESTION APPLIQUEE	....	25	11,3
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	25	12,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	26	13,0
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	26	13,3
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	26	10,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	14	12,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	12	14,4
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	26	10,1
FRANCAIS	....	26	10,4
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	26	9,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	26	10,3

voie professionnelle

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	1	17,0
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	25	14,9
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	13,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	14,0
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	19	14,5
EPREUVE DE MOBILITE	....	18	16,4
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	19	14,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	14,9
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	12	14,2
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	19	13,7

## ▶ Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	28	10,3
TECHNOLOGIE	....	28	11,6
SCIENCES APPLIQUEES	....	28	10,3
MATHEMATIQUES	....	28	7,8
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	28	11,5
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	28	8,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	28	13,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	28	13,7
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	28	13,6
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	28	14,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	28	11,6
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	27	8,9
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	28	12,0
FRANCAIS	....	28	11,4
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	28	12,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	28	8,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	28	13,4
EPREUVE DE CONTROLE	....	4	12,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	16	14,7
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	2	16,0
LANGUE VIVANTE	LANGUE DES SIGNES FRANCAISE	1	12,0
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	9,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	8	7,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	7,1
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	8	10,8

## ▶ Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	32	10,9
TECHNOLOGIE	....	32	12,5
SCIENCES APPLIQUEES	....	32	9,2
MATHEMATIQUES	....	32	11,1
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	32	12,5
GESTION APPLIQUEE	....	32	10,6
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	32	13,8
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	32	12,9

voie professionnelle

PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	32	13,1
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	32	11,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	32	10,4
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	32	10,9
FRANCAIS	....	32	10,9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	32	10,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	32	9,3
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	1	13,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	31	13,5
EPREUVE DE CONTROLE	....	3	10,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	22	13,0
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	20,0
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	14,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	10	11,7
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	11,1
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	10	13,0

## ▶ Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	19	10,6
TECHNOLOGIE	....	19	11,1
SCIENCES APPLIQUEES	....	19	10,6
MATHEMATIQUES	....	19	9,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	19	10,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	19	11,2
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	19	10,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	19	10,5
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	19	7,8
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	19	12,7
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	19	12,6
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	17	12,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	13,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	19	10,1
FRANCAIS	....	19	9,0
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	19	11,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	19	6,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	19	12,9
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	15,3
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	12,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	12,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	16,5
EPREUVE DE MOBILITE	....	12	14,5
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	10	12,6
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	12,2
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	10	13,5

## ▶ Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	20	9,1

voie professionnelle

TECHNOLOGIE	....	20	10,2
SCIENCES APPLIQUEES	....	20	7,7
MATHEMATIQUES	....	20	9,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	20	9,9
GESTION APPLIQUEE	....	20	8,2
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	20	11,0
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	20	13,0
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	20	13,3
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	20	10,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	20	11,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	20	8,9
FRANCAIS	....	20	9,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	20	8,0
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	20	8,8
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	20	13,0
EPREUVE DE CONTROLE	....	4	11,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	11,0
EPREUVE DE MOBILITE	....	14	14,6
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	7,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	9	11,2
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	12,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	9	10,9

► Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	8	10,1
TECHNOLOGIE	....	8	10,4
SCIENCES APPLIQUEES	....	8	10,3
MATHEMATIQUES	....	8	8,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	8	9,7
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	8	8,4
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	8	10,6
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	8	11,9
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	8	11,2
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	8	13,1
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	8	10,1
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	8,1
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	10,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	8	8,3
FRANCAIS	....	8	8,6
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	8	8,0
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	8	10,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	11,5
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	10,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	10,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	10,3
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	2	10,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	2	10,3
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	2	10,8

voie professionnelle

▶ **Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016**

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	10	11,6
TECHNOLOGIE	....	10	14,3
SCIENCES APPLIQUEES	....	10	9,1
MATHEMATIQUES	....	10	11,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	10	10,9
GESTION APPLIQUEE	....	10	9,6
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	10	11,8
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	10	13,5
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	10	13,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	10	10,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	9,6
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	10	9,3
FRANCAIS	....	10	7,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	10	10,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	10	12,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	12,4
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	8,5
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	14,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	10,4
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	2	14,8
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	3	13,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	3	13,3
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	3	11,8

▶ **Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2016**

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	12	11,4
TECHNOLOGIE	....	12	13,2
SCIENCES APPLIQUEES	....	12	9,5
MATHEMATIQUES	....	12	11,4
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	12	13,7
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	12	13,0
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	12	14,1
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	12	14,1
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	12	13,9
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	12	14,7
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	12	12,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	14,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	16,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	12	10,4
FRANCAIS	....	12	11,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	12	9,4
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	12	10,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	13,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	8,0
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	8	13,1
EPREUVE DE MOBILITE	....	8	16,8

voie professionnelle

EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	9	12,7
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	9	12,4
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	9	12,7

### ▶ Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	12	11,5
TECHNOLOGIE	....	12	12,5
SCIENCES APPLIQUEES	....	12	10,7
MATHEMATIQUES	....	12	11,1
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	12	12,6
GESTION APPLIQUEE	....	12	13,0
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	12	12,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	12	14,2
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	12	14,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	12	11,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	9	12,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	12,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	12	10,5
FRANCAIS	....	12	9,7
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	12	11,4
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	12	9,4
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	12,9
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	4	12,6
EPREUVE DE MOBILITE	....	10	14,7
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	5	11,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	5	11,2
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	5	12,0

### ▶ Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	7	12,4
TECHNOLOGIE	....	7	14,8
SCIENCES APPLIQUEES	....	7	11,6
MATHEMATIQUES	....	7	9,3
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	7	12,2
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	7	9,1
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	7	14,2
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	7	14,3
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	7	13,7
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	7	15,6
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	7	11,7
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	9,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	8,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	7	8,8
FRANCAIS	....	7	10,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	7	7,1
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	7	10,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	4	11,5

voie professionnelle

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION(AMENAGE)	2	11,0
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	12,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	7,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	13,0
EPREUVE DE MOBILITE	....	1	20,0

▶ **Centre 12 - LP JEAN D ARCEY - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016**

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	11	13,4
TECHNOLOGIE	....	11	14,9
SCIENCES APPLIQUEES	....	11	13,2
MATHEMATIQUES	....	11	11,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	11	12,4
GESTION APPLIQUEE	....	11	11,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	11	13,0
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	11	15,2
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	11	15,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	11	13,2
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	11,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	13,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	11	9,5
FRANCAIS	....	11	9,0
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	11	10,0
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	11	10,6
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	11,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	10,6
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	11,5
EPREUVE DE MOBILITE	....	1	20,0

▶ **Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2016**

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	20	11,7
TECHNOLOGIE	....	19	12,4
SCIENCES APPLIQUEES	....	19	12,3
MATHEMATIQUES	....	20	11,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	20	11,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	19	10,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	20	12,8
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	21	12,0
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	18	12,0
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	20	12,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	19	14,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	13	12,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	12,9
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	20	11,8
FRANCAIS	....	20	12,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	20	11,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	20	14,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	....	1	13,5

voie professionnelle

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	18	12,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	12,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	14,1
LANGUE VIVANTE	ITALIEN	1	12,0
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	6,7
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	6	10,4
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	5	12,1
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	5	12,7

▶ Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - **Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016**

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	21	11,7
TECHNOLOGIE	....	21	12,3
SCIENCES APPLIQUEES	....	21	11,8
MATHEMATIQUES	....	21	10,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	21	12,0
GESTION APPLIQUEE	....	21	9,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	21	13,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	21	13,6
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	21	13,6
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	21	13,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	12	12,1
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	9	10,2
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	21	10,2
FRANCAIS	....	21	8,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	21	12,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	21	12,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	21	13,0
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	8,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	12,7
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	13,0
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	7	9,1
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	4	13,0
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	4	13,1
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	4	12,0

▶ Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - **Baccalauréat professionnel CSR session 2016**

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	17	11,2
TECHNOLOGIE	....	17	13,1
SCIENCES APPLIQUEES	....	17	9,8
MATHEMATIQUES	....	17	10,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	17	11,6
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	16	11,1
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	17	12,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	17	12,6
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	17	12,0
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	17	13,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	17	11,4

voie professionnelle

LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	15	10,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	13,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	17	10,2
FRANCAIS	....	17	8,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	17	12,1
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	17	13,3
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	17	12,2
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	11,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	14,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	11,1
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	20,0
EPREUVE DE MOBILITE	....	1	14,0

## ▶ Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	22	11,8
TECHNOLOGIE	....	22	14,1
SCIENCES APPLIQUEES	....	22	10,1
MATHEMATIQUES	....	22	10,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	22	12,0
GESTION APPLIQUEE	....	22	10,7
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	22	12,9
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	22	13,7
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	22	13,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	22	12,1
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	16	11,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	13,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	22	10,8
FRANCAIS	....	22	10,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	22	11,1
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	22	11,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	20	12,8
EPREUVE DE CONTROLE	....	2	14,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	13,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	12	11,3
EPREUVE DE MOBILITE	....	9	17,3

## ▶ Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	9	8,9
TECHNOLOGIE	....	9	10,5
SCIENCES APPLIQUEES	....	9	7,4
MATHEMATIQUES	....	9	8,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	9	12,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	9	12,7
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	9	12,8
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	9	13,2
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	9	11,9
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	9	15,0

voie professionnelle

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	9	11,1
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	10,7
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	13,9
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	9	9,2
FRANCAIS	....	9	7,7
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	9	10,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	9	10,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	12,4
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	14,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	12,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	9,9
EPREUVE DE MOBILITE	....	2	13,5
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	2	10,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	2	9,8
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	2	10,5

► **Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccaauréat professionnel Cuisine session 2016**

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	11	10,9
TECHNOLOGIE	....	11	11,9
SCIENCES APPLIQUEES	....	11	10,3
MATHEMATIQUES	....	11	10,4
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	11	13,0
GESTION APPLIQUEE	....	11	12,7
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	11	13,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	11	13,1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	11	13,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	11	10,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	15,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	12,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	11	10,1
FRANCAIS	....	11	8,6
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	11	11,6
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	11	10,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	14,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	6,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	11,6
EPREUVE DE MOBILITE	....	5	15,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	5	12,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	5	13,0
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	5	11,2

► **Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccaauréat professionnel CSR session 2016**

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	33	11,2
TECHNOLOGIE	....	33	12,8
SCIENCES APPLIQUEES	....	33	10,1
MATHEMATIQUES	....	33	10,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	33	12,9

voie professionnelle

MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	33	11,7
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	33	13,7
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	33	13,1
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	33	12,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	33	14,2
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	33	11,3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	20	11,6
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	13	14,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	33	9,5
FRANCAIS	....	33	9,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	33	9,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	33	12,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	32	12,9
EPREUVE DE CONTROLE	....	1	10,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	15,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	12,9
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	20,0
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	9	14,7
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	14	14,0
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	13,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	7	14,7
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	14	13,1

► Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - **Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016**

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	34	12,7
TECHNOLOGIE	....	34	14,0
SCIENCES APPLIQUEES	....	34	11,8
MATHEMATIQUES	....	34	11,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	34	13,5
GESTION APPLIQUEE	....	34	12,7
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	34	14,0
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	34	14,0
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	34	14,0
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	34	13,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	21	12,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	13	11,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	34	11,3
FRANCAIS	....	34	10,0
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	34	12,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	34	11,6
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	32	13,1
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	12,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,4
LANGUE VIVANTE	BASQUE	2	16,3
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	6	14,9
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	2	13,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	....	10	13,2
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	11,3

voie professionnelle

EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	3	16,7
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	....	10	13,0

## ▶ Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2016

Épreuve	Libellé option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	9	12,0
TECHNOLOGIE	....	9	11,9
SCIENCES APPLIQUEES	....	9	12,1
MATHEMATIQUES	....	9	11,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	9	12,2
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	....	9	13,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	9	11,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	9	13,5
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	....	9	13,1
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	....	9	14,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	9	11,6
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	9	11,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	9	13,2
FRANCAIS	....	9	12,0
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	9	14,4
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	9	10,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	13,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,2
LANGUE VIVANTE	ITALIEN	1	17,0
LANGUE VIVANTE	BASQUE	2	13,5

## ▶ Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2016

Épreuve	Libellé Option	Effectif	Note obtenue
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	....	10	14,7
TECHNOLOGIE	....	10	13,7
SCIENCES APPLIQUEES	....	10	14,7
MATHEMATIQUES	....	10	16,7
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	....	10	13,5
GESTION APPLIQUEE	....	10	14,1
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	....	10	13,1
EPREUVE PROFESSIONNELLE	....	10	13,9
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	....	10	14,0
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	....	10	13,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	12,2
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	17,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	....	10	11,7
FRANCAIS	....	10	10,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	....	10	13,3
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	....	10	13,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	12,6
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	13,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	15,3
LANGUE VIVANTE	BASQUE	1	19,0

voie professionnelle

---

EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	9,7
----------------	------------------------	---	-----

---

### C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2016 (deuxième session)

Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2016

LP & SEP Académie Bordeaux		Ep Technologiques					Dossier professionnel				Pratique professionnelle					présentation des notes EP1												
		E11 TK	Δ écart Moy Acad	E12 SA	Δ écart Moy Acad	E21 GA	Δ écart Moy Acad	E22 S1	E22 S2	E22 note e sur 20	Δ écart Moy Acad	E31 S1	E31 S2	E31 PFM P	E31 note sur 20	Δ écart Moy Acad	note la plus basse					note la plus haute					moyen ne 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	E11	E12	E21	E22	E31		
24	LP BERGERAC	8,5	-3,7	10,8	-0,2	11,3	0,2	16,0	18,6	11,5	-1,2	21,3	44,9	24,9	11,4	-2,1	6,5	5,0	6,5	7,0	9,0	12,0	14,0	17,5	18,0	14,0	10,70	-1,41
24	LP SARLAT	12,5	0,3	12,0	1,0	10,5	-0,6	19,8	20,5	13,4	0,7	26,7	55,3	31,2	14,2	0,6	8,5	9,5	7,0	9,5	13,0	15,5	14,5	13,0	17,0	16,5	12,52	0,41
24	CFA BOULAZAC	8,7	-3,5	11,7	0,7	10,6	-0,5	17,8	20,9	12,9	0,2	21,1	54,8	33,4	13,7	0,1	5,5	6,0	8,5	8,5	11,0	11,5	17,0	12,0	17,0	16,5	11,51	-0,60
33	LP ARCACHON	12,2	0,0	9,4	-1,6	8,2	-2,9	16,5	15,9	10,8	-1,9	23,4	49,9	36,7	13,8	0,2	7,0	5,0	5,5	3,5	9,5	16,5	12,5	14,0	19,0	16,0	10,87	-1,24
33	LPP BLANQUEFORT	10,8	-1,4	10,2	-0,8	11,2	0,1	19,0	17,2	12,1	-0,6	25,5	47,1	32,0	13,1	-0,4	7,5	7,0	4,5	4,0	9,0	14,5	13,0	16,0	17,5	16,0	11,47	-0,64
33	LP BLAYE	13,9	1,7	10,5	-0,5	8,9	-2,2	15,8	18,8	11,5	-1,2	24,6	52,5	30,2	13,4	-0,1	10,0	6,5	4,5	5,5	11,5	17,5	16,0	13,5	18,0	16,5	11,65	-0,46
33	LP CAMBLANES	11,6	-0,6	10,6	-0,4	11,6	0,5	19,5	20,3	13,3	0,6	23,8	53,0	33,2	13,8	0,2	7,5	5,5	5,0	8,5	10,5	15,0	15,0	15,0	17,0	17,5	12,16	0,05
33	LP LIBOURNE	12,1	-0,1	10,2	-0,8	9,8	-1,3	18,5	21,0	13,2	0,5	24,2	50,8	32,0	13,4	-0,1	10,0	7,0	2,5	11,0	12,0	15,5	15,0	19,0	18,0	16,0	11,73	-0,38
33	LTH TALENCE	12,5	0,3	9,0	-2,0	11,0	-0,1	18,1	22,8	13,6	0,9	23,8	49,3	30,3	12,9	-0,6	4,5	3,0	4,0	7,5	9,5	16,5	14,5	16,5	19,5	16,0	11,81	-0,30
40	LP AIRE s/ADOUR	14,9	2,7	13,2	2,2	11,5	0,4	19,5	19,1	12,9	0,2	30,4	56,2	33,9	15,1	1,5	13,0	10,5	6,5	10,0	12,0	17,0	16,5	16,0	16,0	18,0	13,51	1,40
40	LP CAPBRETON	12,3	0,1	10,7	-0,3	13,0	1,9	19,2	17,2	12,1	-0,6	27,3	53,3	34,2	14,4	0,8	9,0	5,5	9,0	8,0	12,5	15,0	13,5	17,5	17,0	16,0	12,50	0,39
64	LPO BIARRITZ	14,0	1,8	11,8	0,8	12,7	1,6	22,2	19,2	13,8	1,1	26,0	52,0	31,6	13,7	0,2	9,0	8,0	5,5	8,0	11,5	18,0	18,0	19,5	18,0	16,5	13,20	1,09
64	LP MORLAAS	14,1	1,9	10,1	-0,9	11,2	0,1	19,7	18,5	12,7	0,0	24,6	54,6	29,4	13,6	0,1	10,5	6,5	6,0	7,0	11,0	16,5	13,0	18,0	17,0	16,0	12,34	0,23
64	LP SAINT JEAN PP	12,5	0,3	14,9	3,9	14,0	2,9	19,6	19,1	12,9	0,2	26,8	52,2	31,2	13,8	0,3	9,5	11,5	10,5	9,0	12,0	15,0	18,0	19,0	17,5	16,0	13,62	1,50
64	LPP ST VINCENT PAU	12,5	0,3	10,3	-0,7	12,7	1,6	20,0	19,6	13,2	0,5	25,8	52,1	26,3	13,0	-0,5	8,0	6,0	8,5	11,5	11,0	15,5	17,0	16,0	15,0	14,5	12,35	0,23
47	LP NERAC	12,3	0,1	10,3	-0,7	9,8	-1,3	21,6	18,7	13,4	0,7	28,7	50,1	28,3	13,4	-0,1	7,5	5,5	2,5	8,0	11,0	15,5	15,5	17,0	17,0	16,0	11,84	-0,27
		12,2	1,81	11,0	1,51	11,1	1,53	18,9	19,2	12,7	0,87	25,3	51,8	31,2	13,5	0,80	4,5	3,0	2,5	3,5	9,0	18,0	18,0	19,5	19,5	18,0	12,11	

**Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2016**

		répartition des notes																														nbr. candidats										
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	%
24	LP BERGERAC	17	81%	5	24%	9	43%	6	29%	3	14%	4	19%	15	71%	6	29%	9	43%	15	71%	0	0%	1	5%	3	14%	2	10%	3	14%	0	0%	0	0%	3	14%	4	19%	0	0%	<b>21</b>
24	LP SARLAT	1	9%	1	9%	4	36%	1	9%	0	0%	7	64%	9	82%	7	64%	4	36%	4	36%	3	27%	1	9%	0	0%	4	36%	6	55%	0	0%	0	0%	0	0%	2	18%	1	9%	<b>11</b>
24	CFA BOULAZAC	7	78%	1	11%	3	33%	1	11%	0	0%	2	22%	6	67%	6	67%	4	44%	2	22%	0	0%	1	11%	0	0%	3	33%	4	44%	0	0%	1	11%	0	0%	1	11%	3	33%	<b>9</b>
33	LP ARCACHON	2	10%	11	55%	16	80%	8	40%	1	5%	14	70%	9	45%	3	15%	6	30%	9	45%	3	15%	0	0%	1	5%	3	15%	9	45%	1	5%	0	0%	0	0%	3	15%	1	5%	<b>20</b>
33	LPP BLANQUEFORT	7	27%	12	46%	9	35%	6	23%	2	8%	16	62%	14	54%	11	42%	9	35%	13	50%	3	12%	0	0%	5	19%	9	35%	7	27%	0	0%	0	0%	1	4%	2	8%	4	15%	<b>26</b>
33	LP BLAYE	0	0%	4	40%	6	60%	3	30%	0	0%	4	40%	5	50%	4	40%	4	40%	5	50%	4	40%	0	0%	0	0%	1	10%	4	40%	2	20%	1	10%	0	0%	2	20%	1	10%	<b>10</b>
33	LP CAMBLANES	2	17%	4	33%	1	8%	1	8%	0	0%	8	67%	7	58%	8	67%	4	33%	6	50%	2	17%	1	8%	3	25%	4	33%	3	25%	0	0%	0	0%	0	0%	3	25%	3	25%	<b>12</b>
33	LP LIBOURNE	0	0%	6	55%	6	55%	0	0%	0	0%	9	82%	4	36%	3	27%	8	73%	6	55%	2	18%	1	9%	0	0%	2	18%	4	36%	0	0%	0	0%	2	18%	1	9%	1	9%	<b>11</b>
33	LTH TALENCE	4	13%	19	59%	11	34%	5	16%	1	3%	20	63%	12	38%	14	44%	9	28%	21	66%	7	22%	1	3%	4	13%	8	25%	8	25%	1	3%	0	0%	3	9%	10	31%	2	6%	<b>32</b>
40	LP AIRE s/ADOUR	0	0%	0	0%	3	27%	0	0%	0	0%	3	27%	6	55%	7	64%	7	64%	3	27%	4	36%	3	27%	0	0%	3	27%	1	9%	4	36%	2	18%	1	9%	1	9%	7	64%	<b>11</b>
40	LP CAPBRETON	1	8%	2	17%	1	8%	3	25%	0	0%	9	75%	10	83%	6	50%	5	42%	2	17%	2	17%	0	0%	3	25%	1	8%	9	75%	0	0%	0	0%	2	17%	3	25%	1	8%	<b>12</b>
64	LPO BIARRITZ	1	3%	9	26%	6	18%	2	6%	0	0%	14	41%	18	53%	18	53%	13	38%	20	59%	10	29%	4	12%	4	12%	12	35%	12	35%	9	26%	3	9%	6	18%	7	21%	2	6%	<b>34</b>
64	LP MORLAAS	0	0%	9	41%	8	36%	1	5%	0	0%	7	32%	13	59%	8	36%	13	59%	8	36%	11	50%	0	0%	5	23%	4	18%	12	55%	4	18%	0	0%	1	5%	4	18%	2	9%	<b>22</b>
64	LP SAINT JEAN PP	1	10%	0	0%	0	0%	1	10%	0	0%	6	60%	3	30%	3	30%	5	50%	5	50%	3	30%	4	40%	6	60%	2	20%	4	40%	0	0%	3	30%	1	10%	2	20%	1	10%	<b>10</b>
64	LPP ST VINCENT PAL	1	9%	5	45%	1	9%	0	0%	0	0%	7	7%	4	36%	6	55%	7	64%	6	55%	3	27%	1	9%	3	27%	4	36%	5	45%	0	0%	1	9%	1	9%	0	0%	0	0%	<b>11</b>
47	LP NERAC	3	14%	10	48%	10	48%	1	5%	0	0%	11	52%	7	33%	8	38%	10	48%	12	57%	7	33%	4	19%	2	10%	7	33%	8	38%	0	0%	0	0%	1	5%	3	14%	1	5%	<b>21</b>
		47	17%	98	32%	94	33%	39	13%	7	2%	141	49%	142	53%	118	45%	117	45%	137	47%	64	23%	22	10%	39	15%	69	25%	99	38%	21	7%	11	5%	22	7%	48	16%	30	13%	<b>273</b>

**Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2016**

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	not e sur 20	écart	s/20	écart	S1	S2	PF M P	not e sur 20	écart	E11	E12	E21	E22	E31	E32	E11	E12	E21	E22	E31	E32				
24 LP BERGERAC	10,0	-2,2	8,8	-0,9	11,2	0,8	18,2	15,7	11,3	-1,3	10,4	-1,6	12,5	23,7	14,1	12,6	-1,1	2,5	2,5	3,5	1,0	0,0	2,0	15,5	14	15,5	17	16	17	10,71	-1,04		
24 LP SARTLAT	11,8	-0,4	9,9	0,2	7,6	-2,8	17,1	19,1	12,1	-0,5	12,4	0,4	12,6	25,6	13,7	13,0	-0,7	10,0	8,0	6,0	8,0	10,5	11,0	14	11,5	10	14,5	14,5	14,5	11,12	-0,63		
24 CFA BOULAZAC	13,3	1,1	10,1	0,4	11,1	0,7	18,3	21,9	13,4	0,8	12,4	0,4	12,4	29,9	14,7	14,3	0,6	9,0	8,0	9,0	8,0	10,0	13,0	16,5	13,5	14,5	17,5	16	17	12,43	0,67		
33 LP ARCACHON	11,1	-1,1	10,6	0,9	8,5	-1,9	13,1	18,1	10,4	-2,2	7,7	-4,3	12,0	24,1	13,9	12,5	-1,2	7,5	5,5	3,5	3,0	4,5	8,5	15	14	13,5	18	15	18	10,13	-1,62		
33 LPP BLANQUEFORT	11,0	-1,2	8,3	-1,4	9,5	-0,9	18,2	19,6	12,6	0,0	10,4	-1,6	13,3	26,0	14,3	13,4	-0,3	6,5	4,5	4,0	7,5	3,5	8,0	17,5	15,5	16,6	17,5	17,7	17,5	10,87	-0,89		
33 LP BLAYE	10,4	-1,8	9,8	0,1	8,8	-1,6	14,4	17,4	10,6	-2,0	11,2	-0,8	12,2	25,8	13,7	12,9	-0,7	6,0	6,5	5,5	4,5	7,0	11,5	13,5	13	14,5	15	14	15,5	10,62	-1,13		
33 LP CAMBLANES	12,9	0,7	8,9	-0,8	8,5	-1,9	20,1	21,8	14,0	1,4	12,7	0,7	9,3	21,4	15,4	11,5	-2,1	10,0	5,5	5,0	7,0	5,5	6,5	16,5	13	12,5	17,5	19	15	11,42	-0,34		
33 LP LIBOURNE	11,8	-0,4	9,0	-0,7	10,2	-0,2	19,5	20,2	13,2	0,7	12,5	0,5	13,7	29,0	15,8	14,6	1,0	7,0	3,5	4,0	9,5	7,0	12,5	16	13	17	16,5	17,5	16	11,89	0,14		
33 LTH TALENCE	11,6	-0,6	10,2	0,5	9,4	-1,0	18,4	21,5	13,3	0,7	13,5	1,5	13,4	27,9	15,3	14,2	0,5	7,5	6,0	5,5	7,0	9,5	10,5	16,5	15,5	15,5	18	17,5	16,5	12,03	0,27		
40 LP AIRE s/ADOUR	14,8	2,6	11,6	1,9	9,1	-1,3	24,3	18,0	14,1	1,5	13,6	1,6	17,4	27,0	18,0	15,6	1,9	12,5	9,0	5,0	11,5	10,5	13,5	16,5	14,5	14	18	16,5	17,5	13,13	1,38		
40 LP CAPBRETON	13,2	1,0	9,5	-0,2	13,0	2,6	20,5	21,5	14,0	1,4	13,9	1,9	14,0	29,5	14,2	14,4	0,8	11,5	5,0	9,0	11,0	10,0	12,5	15	14	16	18	17,5	17,5	13,00	1,25		
64 LPO BIARRITZ	12,8	0,6	10,1	0,4	11,7	1,3	20,9	19,4	13,4	0,9	12,5	0,5	12,0	28,3	15,4	13,9	0,3	8,0	7,0	6,5	10,5	9,5	11,5	16	16,5	18	18	16	17,5	12,41	0,66		
64 LP MORLAAS	13,1	0,9	9,8	0,1	11,4	1,0	18,9	17,6	12,2	-0,4	12,0	0,0	12,1	26,2	14,6	13,2	-0,4	8,5	4,0	4,0	8,0	7,5	10,5	18,5	15,5	18,5	18	15,5	16	11,95	0,20		
64 LP SAINT JEAN PP	12,8	0,6	10,6	0,9	13,1	2,7	14,7	18,2	11,0	-1,6	13,1	1,1	13,2	27,2	16,4	14,2	0,5	11,5	7,5	7,0	7,0	10,5	12,0	14,5	14,5	17	16	17,5	16,5	12,46	0,71		
64 LPP ST VINCENT PAU	12,0	-0,2	7,2	-2,5	12,7	2,3	20,7	17,4	12,7	0,1	11,9	-0,1	13,1	31,2	15,5	15,0	1,3	10,0	5,0	9,0	10,0	9,5	14,0	15	10	16	14,5	13,5	16	11,91	0,16		
47 LP NERAC	12,4	0,2	10,7	1,0	10,8	0,4	20,5	18,2	12,9	0,3	11,7	-0,3	13,4	25,5	14,3	13,3	-0,4	6,5	6,0	4,5	4,5	3,0	4,0	16	15	17	18,5	18	17	11,97	0,21		
	12,2	1,27	9,7	1,07	10,4	1,78	18,6	19,1	12,6	1,25	12,0	1,59	12,9	26,8	15,0	13,7	1,08	2,50	2,50	3,50	1,00	0,00	2,00	18,50	16,50	18,50	18,50	19,00	18,00	11,75			

**Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2016**

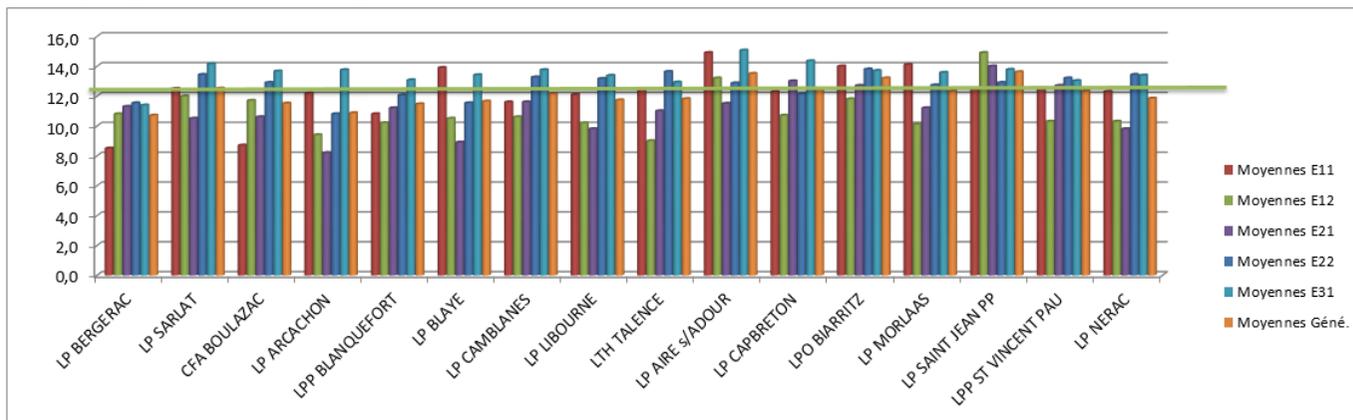
		répartition des notes																														nbr. cand. notés																	
LP & SEP Académie Bordeaux	E1 1	nbr. Note(s) <10									nbr. Note(s) >= 10 <14									nbr. Note(s) >= 14 et <16									nbr. Note(s) > 16																				
		%	E12	%	E21	%	E22	%	E3 1	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E1 1	%	E12	%	E21	%	E22		%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%
24 LP BERGERAC	10	43%	11	48%	9	39%	9	39%	9	39%	4	17%	11	48%	11	48%	7	30%	1	4%	11	48%	8	35%	2	9%	1	4%	7	30%	9	39%	2	9%	5	22%	0	0%	0	0%	0	0%	4	17%	1	4%	6	26%	<b>23</b>
24 LP SARLAT	0	0%	3	43%	6	86%	1	14%	0	0%	0	0%	6	86%	4	57%	1	14%	4	57%	6	86%	6	86%	1	14%	0	0%	0	0%	2	29%	1	14%	1	14%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	<b>7</b>
24 CFA BOULAZAC	1	13%	5	63%	2	25%	1	13%	0	0%	0	0%	4	50%	3	38%	5	63%	4	50%	5	63%	2	25%	2	25%	0	0%	1	13%	1	13%	2	25%	5	63%	1	13%	0	0%	0	0%	2	25%	1	13%	1	13%	<b>8</b>
33 LP ARCACHON	2	11%	7	37%	15	79%	7	37%	15	79%	2	11%	16	84%	10	53%	4	21%	10	53%	3	16%	9	47%	1	5%	2	11%	0	0%	1	5%	1	5%	7	37%	0	0%	0	0%	0	0%	1	5%	0	0%	1	5%	<b>19</b>
33 LPP BLANQUEFORT	6	35%	13	76%	10	59%	3	18%	8	47%	1	6%	8	47%	3	18%	5	29%	8	47%	5	29%	6	35%	1	6%	1	6%	1	6%	3	18%	1	6%	8	47%	2	12%	0	0%	1	6%	3	18%	3	18%	2	12%	<b>17</b>
33 LP BLAYE	3	38%	4	50%	5	63%	3	38%	3	38%	0	0%	5	63%	4	50%	2	25%	3	38%	4	50%	5	63%	0	0%	0	0%	1	13%	2	25%	1	13%	3	38%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	<b>8</b>
33 LP CAMBLANES	0	0%	5	56%	6	67%	1	11%	1	11%	3	33%	6	67%	4	44%	3	33%	3	33%	5	56%	3	33%	1	11%	0	0%	0	0%	3	33%	1	11%	3	33%	2	22%	0	0%	0	0%	2	22%	2	22%	0	0%	<b>9</b>
33 LP LIBOURNE	2	18%	5	45%	5	45%	1	9%	1	9%	0	0%	6	55%	6	55%	5	45%	4	36%	6	55%	2	18%	2	18%	0	0%	0	0%	2	18%	3	27%	7	64%	1	9%	0	0%	1	9%	4	36%	1	9%	2	18%	<b>11</b>
33 LTH TALENCE	6	21%	12	43%	18	64%	3	11%	2	7%	0	0%	18	64%	15	50%	9	32%	13	46%	14	50%	9	32%	2	7%	1	4%	1	4%	5	18%	7	25%	15	54%	2	7%	0	0%	0	0%	7	25%	5	18%	4	14%	<b>28</b>
40 LP AIRE S/ADOUR	0	0%	1	14%	4	57%	0	0%	0	0%	0	0%	2	29%	5	71%	2	29%	3	43%	3	43%	1	14%	2	29%	1	14%	1	14%	3	43%	3	43%	2	29%	3	43%	0	0%	0	0%	1	14%	1	14%	4	57%	<b>7</b>
40 LP CAPBRETON	0	0%	6	50%	1	8%	0	0%	0	0%	0	0%	9	75%	5	42%	6	50%	6	50%	5	42%	4	33%	3	25%	1	8%	4	33%	4	33%	4	33%	4	33%	0	0%	0	0%	1	8%	2	17%	3	25%	4	33%	<b>12</b>
64 LPO BIARRITZ	1	3%	15	45%	7	21%	0	0%	1	3%	0	0%	20	61%	16	48%	17	52%	18	55%	24	73%	17	52%	11	33%	1	3%	7	21%	11	33%	7	21%	10	30%	1	3%	1	3%	2	6%	4	12%	1	3%	6	18%	<b>33</b>
64 LP MORLAAS	1	6%	8	47%	5	29%	2	12%	5	29%	0	0%	11	65%	7	41%	6	35%	11	65%	5	29%	9	53%	2	12%	2	12%	4	24%	3	18%	7	41%	5	29%	3	18%	0	0%	2	12%	1	6%	0	0%	3	18%	<b>17</b>
64 LP SAINT JEAN PP	0	0%	3	33%	0	0%	3	33%	0	0%	0	0%	7	78%	5	56%	5	56%	5	56%	6	67%	4	44%	2	22%	1	11%	3	33%	0	0%	1	11%	3	33%	0	0%	0	0%	1	11%	1	11%	2	22%	2	22%	<b>9</b>
64 LPP ST VINCENT PAL	0	0%	8	89%	1	11%	0	0%	1	11%	0	0%	8	89%	1	11%	6	67%	6	67%	8	89%	0	0%	1	11%	0	0%	1	11%	3	33%	0	0%	6	67%	0	0%	0	0%	1	11%	0	0%	0	0%	3	33%	<b>9</b>
47 LP NERAC	2	10%	6	29%	7	33%	4	19%	4	19%	2	10%	12	57%	10	48%	8	38%	8	38%	10	48%	10	48%	4	19%	3	14%	3	14%	6	29%	4	19%	7	33%	1	5%	0	0%	1	5%	2	10%	1	5%	2	10%	<b>21</b>
	34	12%	112	48%	101	43%	38	16%	50	18%	12	5%	149	63%	109	45%	91	37%	107	43%	120	49%	95	37%	37	14%	14	5%	34	14%	58	24%	45	19%	91	37%	16	8%	1	0%	10	4%	34	14%	21	8%	40	16%	<b>238</b>



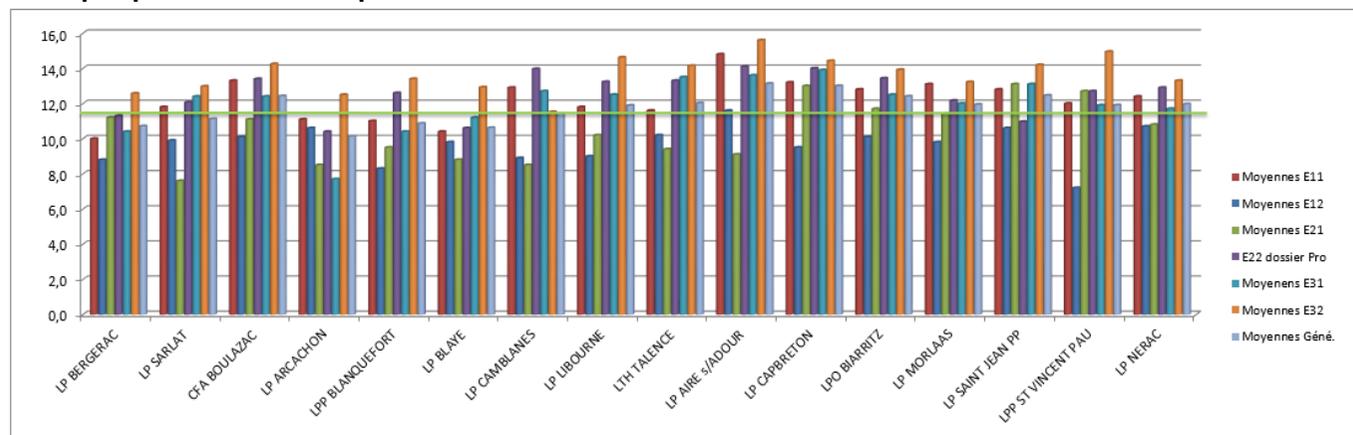
**Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2016**

nbr. Cand/capacité accueil									
CUI5		CSR		CSR + CUI5		E C A R T	n-1		
n b r .	C A P A C I T É	n b r .	c a n d .	n b r .	C A P A C I T É				
21,0	24,0	23,0	24,0	44,0	48,0	4,0	5,0	24	LP BERGERAC
11,0	12,0	7,0	12,0	18,0	24,0	6,0	5,0	24	LP SARLAT
9,0	12,0	8,0	12,0	17,0	24,0	7,0	0,0	24	CFA BOULAZAC
20,0	24,0	19,0	24,0	39,0	48,0	9,0	12,0	33	LP ARCACHON
26,0	24,0	17,0	24,0	43,0	48,0	5,0	0,0	33	LPP BLANQUEFORT
10,0	12,0	8,0	12,0	18,0	24,0	6,0	3,0	33	LP BLAYE
12,0	12,0	9,0	12,0	21,0	24,0	3,0	1,0	33	LP CAMBLANES
11,0	12,0	11,0	12,0	22,0	24,0	2,0	0,0	33	LP LIBOURNE
32,0	36,0	28,0	36,0	60,0	72,0	12,0	5,0	33	LTH TALENCE
11,0	12,0	7,0	12,0	18,0	24,0	6,0	5,0	40	LP AIRE s/ADOUR
12,0	12,0	12,0	12,0	24,0	24,0	0,0	-1,0	40	LP CAPBRETON
34,0	36,0	33,0	36,0	67,0	72,0	5,0	5,0	64	LPO BIARRITZ
22,0	24,0	17,0	24,0	39,0	48,0	9,0	8,0	64	LP MORLAAS
10,0	12,0	9,0	12,0	19,0	24,0	5,0	4,0	64	LP SAINT JEAN PP
11,0	12,0	9,0	12,0	20,0	24,0	4,0	7,0	64	LPP ST VINCENT PAU
21,0	24,0	21,0	24,0	42,0	48,0	6,0	7,0	47	LP NERAC
<b>273</b>	<b>300</b>	<b>238</b>	<b>300</b>			<b>89,0</b>	<b>66,0</b>		
<b>511</b>	<b>600</b>	<b>89</b>		<b>+15/n+1</b>					

► Graphique baccalauréat professionnel



► Graphique baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration



## D. Commentaires sur la session de baccalauréats professionnels

Le nombre de candidats est strictement le même cette année par rapport à la session 2015, même s'il augmente légèrement en CSR et baisse en cuisine.

On constate toujours une problématique de recrutement pour le bac pro CSR et de décrochage scolaire (41 élèves de moins qu'en cuisine, pour le même profilage de structure, 62 élèves de moins par rapport aux capacités d'accueil de départ) afin de ne pas provoquer de déséquilibre significatif, pouvant à terme influencer sur la carte des formations, comme dans d'autres académies.

Le taux de réussite est assez satisfaisant et augmente pour se situer globalement à **91.50 %** (+ 2.80 points). Il stagne en CSR (87.30) et augmente de manière significative en cuisine (95.10).

- **531 candidats (245 CSR / 286 Cuisine)**
- **Taux de réussite en augmentation 91.50 % (88.70 % en 2015), notamment 5 points en cuisine.**
- **Moyenne de SA 10.3/20 (10.50 en 2015, 9.9 en 2014 8.01 en 2013)**
- **Moyenne de technologie 12.20 (12.50 en 2015, 12.45 en 2014 - 11.86 en 2013)**
- **Moyenne de gestion appliquée en baisse 10.80 (11.40 en 2015, 11.10 en 2014, 10.06 en 2013)**
- **Toujours des disparités significatives entre les centres**
- **Certains pourcentages de notes < 10 inquiétants**
- **Moyenne d'E22 12.60 (12.80 en 2015, 12.85**

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.

Le niveau moyen des épreuves professionnelles est relativement bon avec 12.20 moyenne académique en technologie, 10.30 en sciences appliquées, et en baisse en gestion appliquée 10.80.

 Pour certains centres, il s'avère plus complexe pour les candidats d'avoir la moyenne en CCF en gestion appliquée, qu'en passant l'épreuve en candidat libre...

Ces relatives bonnes moyennes académiques ne doivent pas masquer des **disparités de traitement du CCF en fonction des centres**, car force est de constater que certains résultats témoignent de pratiques d'évaluation assez éloignées, pour certaines, de « l'esprit du CCF », notamment quand l'on constate **un très fort pourcentage de notes inférieures à 10/20 dans un groupe classe** (cf tableau 8 et 10, 60 % voire 90% des notes < 10 ). 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 est désormais très bien appréhendée par les équipes pédagogiques, ce qui demande un travail d'anticipation, de planification et de suivi significatif.

Les moyennes de pratique professionnelle sont elles aussi conformes aux attentes institutionnelles dans le domaine, avec 13.5 à l'E31 en cuisine et 12 à l'E31 (en progrès : 11.5 en 2015) et 13.7 à l'E32. L'E31 en CSR représente toujours une épreuve assez difficile pour les élèves et l'organisation est complexe pour les équipes. Pour autant, certains centres (qui se reconnaîtront) doivent mener une réflexion afin que les moyennes de classes puissent passer la barre de 10/20, sauf justification valable de la situation.

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 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 sur une annexe pédagogique**. 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. Le portfolio de l'élève est un outil indispensable dans cet objectif.

Il convient de prévoir des temps de préparation et de formation spécifiques à l'accompagnement des PFMP (notamment sur les heures d'accompagnement personnalisé et au besoin en banalisant des heures de TA/TP) afin de prendre en compte les 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 2016

Le groupe de pilotage académique a rédigé en 2014 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/ecoqgestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=93](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqgestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=93)

### → La technologie

Quelques clés pour construire et animer une séance de technologie :

- 1 le premier travail peut consister, pour le professeur, à rédiger le document de synthèse qui sera remis à l'élève en fin d'heure. À partir de ce document clé, le professeur construit l'architecture de sa séance et prévoit les activités qui concourent aux objectifs d'apprentissage.
- « Apprendre c'est abandonner une représentation pour en adopter une plus prometteuse... »  
(FOURREZ 1992)
- 2 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* », il peut être utile à cette occasion de faire un focus sur le tableau de stratégie globale ;

- 3 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 ;
- 4 quelques supports ou éléments d'informations complémentaires doivent permettre le travail autour des activités ;
- 5 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 polyvalence afin de me donner des chances d'insertion dans l'emploi », ...mais également des chances de poursuite d'études compte tenu du fait que la formation en BTS HR exige une polyvalence certaine.

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 en rien 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 ?

### → Les enseignements expérimentaux

La modalité pédagogique « technologie appliquée » est mise en œuvre dans les référentiels hôtellerie-restauration depuis plus de quinze ans, sous l'égide des anciens IUFM de Versailles et de Toulouse. Elle arrive à pleine maturité aujourd'hui, même si son contenu a fortement évolué au cours des dernières années, notamment sous l'influence de chefs et de professionnels emblématiques, voire de l'apport des sciences de l'éducation et du travail de collaboration avec d'éminents chercheurs comme Hervé THIS ou Georges Charpak<sup>3</sup>. Les enseignements professionnels hôteliers donnent désormais une part prépondérante aux enseignements expérimentaux. Sans négliger l'importance de « l'apprentissage

3 Le dispositif "La main à la pâte" est une opération menée depuis 1996 à l'initiative du Prix Nobel Georges Charpak et de l'Académie des Sciences, depuis reprise en tant que pôle innovant dans le plan de rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école. Note de service n°2000-078 du 8 juin 2000.

*technique par la répétition du geste* », les enseignements doivent davantage se fonder sur la réflexion expérimentale et les nécessaires liens entre l'acquisition des connaissances dans les enseignements professionnels et généraux dispensés.

► **Les objectifs prioritaires des enseignements expérimentaux**

- ≈ L'acquisition de connaissances par la découverte et l'analyse ;
- ≈ La recherche d'un modèle méthodologique ;
- ≈ la résolution par analogie et adaptation ;
- ≈ et le développement des capacités d'observation, d'analyse, d'expérimentation, de synthèse, de transferts et d'adaptation.

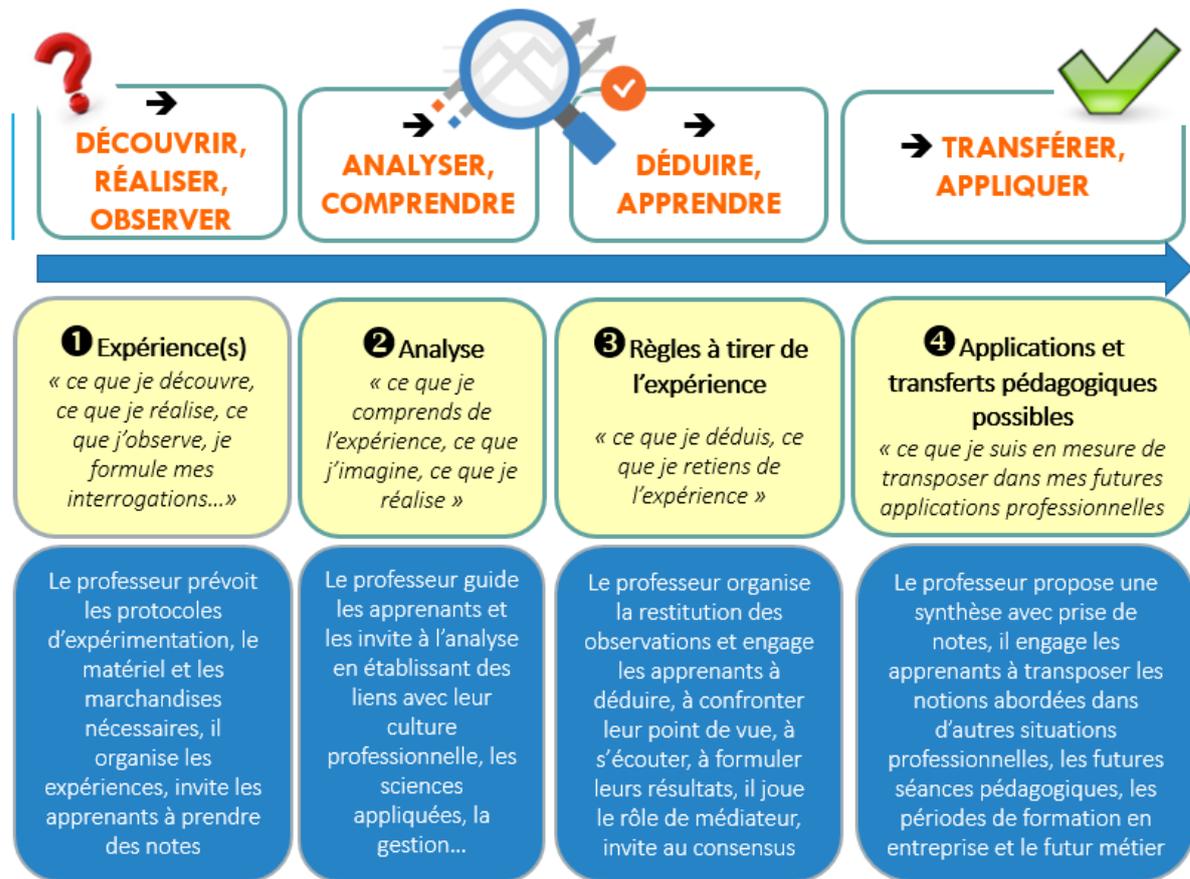
≈ Il faut considérer les différents enseignements expérimentaux (AE et TA) comme complémentaires. Ceux-ci comprennent des temps de technologie appliquée et des ateliers expérimentaux où la place de **l'activité de l'apprenant sera avant tout privilégiée**. L'Atelier Expérimental est à mettre en œuvre si le thème d'étude s'y prête, et en respectant un protocole de recherche et de découverte spécifique (cf. schéma ci-dessus).

≈

≈ Cette modalité pédagogique récente a pour objectif de placer l'élève en **situation d'expérimentation et de découverte** au travers d'activités variées se déroulant dans un atelier de cuisine ou au restaurant du centre de formation ou d'une entreprise.

≈

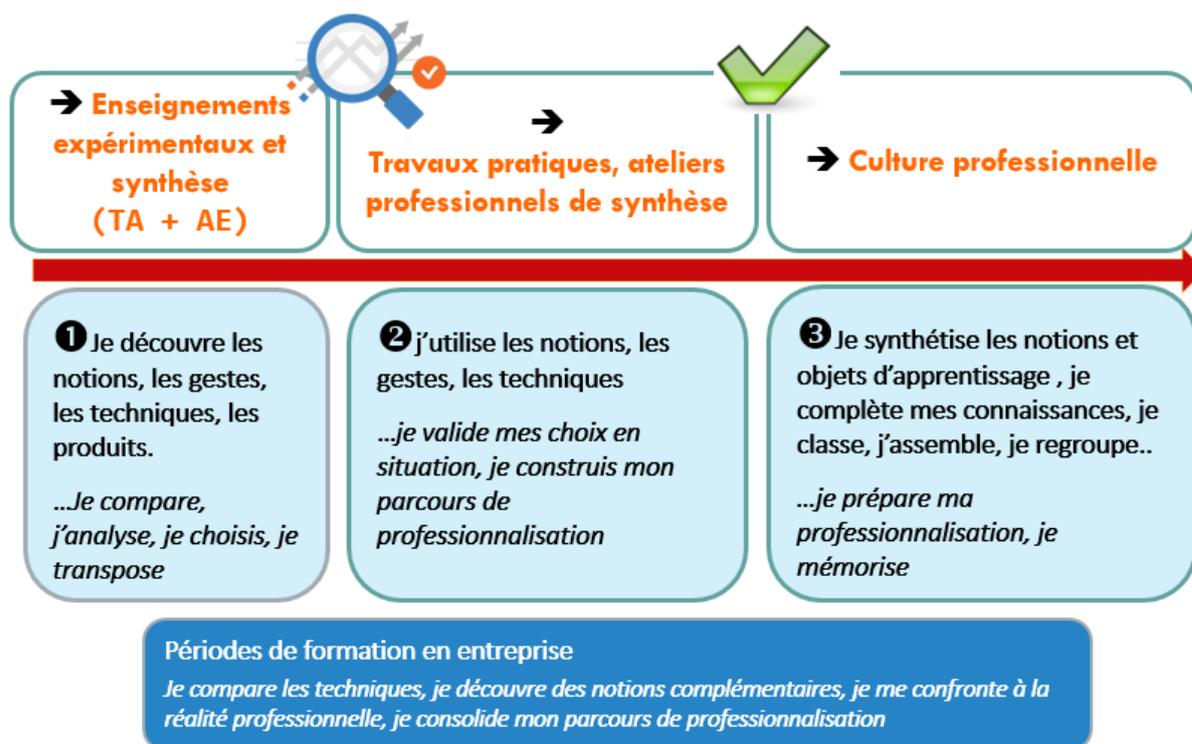
≈ En atelier expérimental, à partir d'un exemple défini comme objectif, l'enseignant fournit tous les éléments qui vont permettre à l'apprenant de découvrir et sélectionner les matériels et les matières d'œuvre, proposer des protocoles de réalisation technique, opérer des choix professionnels réfléchis. L'enseignant se positionne en médiateur, en veillant notamment au respect des fondamentaux en matière d'hygiène et de sécurité, mais il laisse l'apprenant libre de ses initiatives en l'accompagnant à opérer des choix raisonnés.



Les séances de formation se succèdent selon une progression globale de formation, en respectant une forme de taxonomie<sup>4</sup> bien définie. Les enseignements expérimentaux précèdent les autres modalités pédagogiques de l'enseignement professionnel, car ils invitent à la découverte des notions et objets d'apprentissage « transférés et appliqués » en travaux pratiques et « synthétisés » en culture professionnelle (temps de synthèse).

<sup>4</sup> Taxonomie : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Taxonomie\\_de\\_Bloom](https://fr.wikipedia.org/wiki/Taxonomie_de_Bloom)

Citation Galilée source : cahier enseignant atelier expérimental Denis HERRERO 2009



Les enseignements expérimentaux permettent dans le cadre de thématiques transversales, d'expérimenter, d'observer, de constater, d'interpréter, de justifier. Ils invitent l'élève à **prendre du recul par rapport à sa pratique professionnelle**, à exercer son esprit critique, à justifier ses choix, à remédier à des situations-problèmes, à appliquer et à transférer en situation professionnelle. Ils peuvent se dérouler autour d'une co-animation entre un enseignant de la discipline professionnelle et un enseignant des sciences appliquées, d'économie et gestion, voire un professionnel pour tout ou partie de la séance. Ces enseignements se prêtent aussi à des regroupements ponctuels et en fonction de la progression pédagogique, avec des enseignants des disciplines suivantes : langues vivantes étrangères, arts appliqués, français et histoire-géographie, etc.

Par exemple en début de formation, il est possible de mettre en œuvre une séance d'enseignements expérimentaux « **de découverte** » (techniques, produits, matériels, protocoles, environnement *professionnel, etc.*) où l'expérimentation est variable. Ainsi, en cours de formation il peut être proposé des séances dites « **de remédiation** » puis dès que l'habileté et les connaissances des apprenants le permettent, le formateur propose des séances « **de synthèse** ». Cette dernière variante est plus complexe sur le plan taxonomique et s'adresse prioritairement à des élèves en fin de cycle. Elle se prête particulièrement à la mise en place d'ateliers expérimentaux à proprement parler puisqu'elle confère à l'apprenant la responsabilité *d'analyser, d'expérimenter, de tirer des conclusions afin de résoudre*

! « Un bon moyen pour atteindre la vérité, c'est de préférer l'expérience à n'importe quel raisonnement, puisque nous sommes sûrs que lorsqu'un raisonnement est en désaccord avec l'expérience, il contient une erreur, au moins sous une forme dissimulée. Il n'est pas possible, en effet, qu'une expérience sensible soit contraire à la vérité. Et c'est vraiment là un précepte qu'Aristote plaçait très haut et dont la force et la valeur dépassent de beaucoup celles qu'il faut accorder à l'autorité de n'importe quel homme au monde »  
Galilée, cité par Hervé This, dans *La cuisine collective*, Juin – Juillet 2008, n°212 – Article « Doit-on couvrir un bouillon ? » Merci Denis !

une tâche complexe pour devenir compétent (problématique de départ). Cet **enseignement expérimental de synthèse** consiste par exemple à conduire l'élève à opérer un choix entre deux produits (*un saumon entier frais LR écossais ou un produit de qualité identique, mais détaillé et surgelé*), deux techniques (*service traiteur en distribution directe ou différée...*) à partir d'un protocole de recherche précis : *découvrir, analyser, comprendre, déduire, transférer* issu d'une situation professionnelle.

« La tenue par les élèves d'un cahier d'expériences dans lequel ils consignent par l'écrit, le dessin de leurs expériences, leurs questionnements, leurs conclusions participe à la structuration d'une pensée rationnelle, et à la construction d'un savoir méthodique ». <sup>5</sup>

En aucun cas les enseignements expérimentaux ne doivent consister en la simple démonstration de techniques par le professeur sans réelle application collective et individuelle des apprenants. Ce modèle d'enseignement empirique où « l'élève se contente d'observer et d'écouter l'enseignant » n'a plus lieu d'être, considérant que seule l'action propre de chaque apprenant est inductrice d'apprentissage.



Les enseignements expérimentaux sont détachés de toute obligation de production et des horaires des travaux pratiques. En aucun cas, ces heures ne doivent être contiguës aux séances de travaux pratiques ni donner lieu aux « opérations de mise en place » sous peine d'annihiler la notion de transfert pédagogique des notions abordées. Ils doivent faire l'objet d'une progression pédagogique à part entière, complémentaire des autres enseignements et sont inspirés du travail collaboratif sur la stratégie globale.

Exemple de fiche atelier expérimental :

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/Fiche\\_Atelier\\_Exp%C3%A9rimental\\_JLJM.pdf](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/Fiche_Atelier_Exp%C3%A9rimental_JLJM.pdf)

### → **Accompagnement des élèves :**

Rappelons que l'accueil des élèves au LP doit être un moment privilégié 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 a 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

<sup>5</sup> «La rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école » - document pdf, in <http://www.inrp.fr/lamap/>

→ **L'Accompagnement personnalisé (rappel sur les préconisations académiques)**

Retrouvez l'ensemble des préconisations du groupe de travail académique sur l'accompagnement personnalisé dans le vademecum 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/ecoqestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=3&id\\_page=64](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/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.

## Les marges de progrès

- 
- Maintenant que la majorité des équipes pédagogiques a fait un effort considérable pour construire les outils de stratégie, de traçabilité des compétences et d'accompagnement des apprenants, nous devons tous mener une réflexion assez large sur l'utilisation pédagogique et didactique de ces outils dans les rituels de la classe et du travail en entreprise.
  - Concernant le travail collaboratif présidant à la construction des tableaux de stratégie, il semble encore utile de réaffirmer l'absolue nécessité de les construire en partenariat avec les collègues de sciences et de gestion appliquées. Ils doivent en outre être présentés aux élèves et utilisés au quotidien dans la classe.

Les informations qui doivent y figurer sont présentées dans l'outil : Construction\_TSG\_Ac-Bx que vous retrouverez ici : [http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/pages/141/file/Construction\\_TSG\\_Ac-Bx.xls](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/pages/141/file/Construction_TSG_Ac-Bx.xls)

### 3) BEP RESTAURATION OPTIONS CUISINE ET COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

#### Statistiques académiques (toutes filières)

▶ Tableau 13 – Résultats académiques BEP Restauration option CSR

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	240	211	30	87,9
DORDOGNE	40	28	13	70,0
GIRONDE	96	88	8	91,7
LANDES	16	12	4	75,0
LOT-ET-GARONNE	18	16	2	88,9
PYRENEES-ATLANTIQUES	70	67	3	95,7
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	19	17	3	89,5
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	10	6	4	60,0
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	6	3	3	50,0
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	4	1	3	25,0
INDIVIDUELS DORDOGNE	1	1	0	100,0
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	11	9	2	81,8
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	12	12	0	100,0
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	13	13	0	100,0
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	29	25	4	86,2
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	22	20	2	90,9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	7	7	0	100,0
INDIVIDUELS GIRONDE	2	2	0	100,0
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	9	7	2	77,8
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	7	5	2	71,4
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	18	16	2	88,9
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	21	18	3	85,7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	5	5	0	100,0
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	33	33	0	100,0
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	10	10	0	100,0
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	1	1	0	100,0

► **Tableau 14 – Résultats académiques BEP Restauration option cuisine**

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	281	254	31	90,4
DORDOGNE	52	39	15	75,0
GIRONDE	113	102	12	90,3
LANDES	20	20	0	100,0
LOT-ET-GARONNE	21	19	3	90,5
PYRENEES-ATLANTIQUES	75	74	1	98,7
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	25	21	4	84,0
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	11	10	2	90,9
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	4	2	2	50,0
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	12	6	7	50,0
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	10	9	1	90,0
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	11	11	0	100,0
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	29	28	1	96,6
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	33	28	5	84,8
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	19	16	3	84,2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	9	9	0	100,0
INDIVIDUELS GIRONDE	2	1	2	50,0
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	10	10	0	100,0
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	10	10	0	100,0
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	21	19	3	90,5
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	22	21	1	95,5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	10	10	0	100,0
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	32	32	0	100,0
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	10	10	0	100,0
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	1	1	0	100,0

► **Tableau 15 – Notes académie - BEP Restauration option CSR**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
ACADEMIE DE BORDEAUX		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14	0,70711	13,5	14,5	2
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,7212	4,19705	0,5	19,5	217
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,75	3,14206	0	18,5	206

ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,986	2,59284	0	18	214
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,9398	2,22483	1	18	216
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,22	2,66245	0	18	225
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	11,0938	3,72925	2	17	16
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,4167	4,18783	5	18	12
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,8529	1,73894	9	14,5	17
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12	2,02759	8,5	16,5	19

► **Tableau 16 – Notes académie - BEP Restauration option Cuisine**

Libellé établissements	Mode évaluation	épreuve	lib. matière	Moyenne	Ecart_Type	Minimum	Maximum	Effectif
ACADEMIE DE BORDEAUX		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,8333	2,5658	11	16	3
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,7422	3,61719	1	20	258
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,6818	2,5009	0	19	253
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,9942	2,56611	4	18	257
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,7016	1,90026	0,5	18,5	258
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,3993	2,49041	5	20	273
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10,3571	4,94253	1,5	16,5	21
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,4667	2,66905	7	16	15
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,75	2,54176	6	16	20
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,4565	3,01101	1,5	17,5	23

► **Tableau 17 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Dordogne**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,3421	4,31101	5,5	19,5	19
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,7895	3,18118	4,5	17,5	19
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12	2,30728	7,5	16,5	18
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,8947	1,94778	10	17,5	19
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,25	2,19793	7,5	14,5	18
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,6429	3,0099	9	17	7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9286	6,38637	0	18	7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9	4,15331	0	12	7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,2143	3,22564	7,5	18	7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	7,2778	1,3255	5,5	9,5	9

0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	11,5	4,92443	7,5	17	3
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11	0,70711	10,5	11,5	2
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,1667	0,57735	11,5	12,5	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	2,44949	5	11	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	9,625	7,34138	0	16,5	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	8,3	1,71756	5,5	10	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	1,1726	12	15	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,875	3,81608	5,5	14,5	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	4,5	.	4,5	4,5	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	2	.	2	2	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,3333	2,08167	9	13	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,75	3,88909	9	14,5	2
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,3333	2,5658	9,5	14,5	3

► **Tableau 18 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne**

Libellé établissements	Mode évaluation	Épreuve	Lib. matiere	Moyenne	Écart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,6667	3,81264	1	16,5	24
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,125	3,31744	0	16,5	24
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5	1,85252	9	16	23
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,5208	3,09445	0,5	18	24
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,8478	2,42822	5	15	23
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10	.	10	10	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	7,5	.	7,5	7,5	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	.	10	10	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11	.	11	11	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	15,25	2,56309	11	19	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,25	2,93684	9,5	19	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,1	2,99815	8	16,5	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,55	1,38343	11	16	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,3636	1,80404	8,5	13	11
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	14,5	2,82843	12,5	16,5	2
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT LA CANEDA	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	6,25	6,71751	1,5	11	2

0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,5	5,76628	6	17	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,3333	2,36291	13,5	18	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,5	2,29129	7	11,5	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,1667	1,25831	11	13,5	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,6667	4,75219	5	14,5	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,6667	2,11417	7,5	13,5	12
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	9,7917	5,54919	1,5	16,5	12
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,6	2,50333	7	15	10
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,9583	2,19978	8,5	14,5	12
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,5417	1,37276	9	13,5	12

► **Tableau 19 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Gironde**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,59	2,62	10,5	18	11
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,95	2,88	6,5	16	11
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,50	2,85	4,5	15,5	11
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,41	2,42	10	17,5	11
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,60	3,46	6,5	18	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,06	2,65	5	12,5	8
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,25	3,79	4	17	8
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,88	2,01	9,5	15	8
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,19	2,60	10	17,5	8
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,79	1,47	6,5	12	12
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10,25	1,85	8	12,5	4
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,33	3,21	11	17	3
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,88	2,32	9	14	4
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,63	3,28	8,5	16,5	4
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,88	2,41	8	16,5	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,30	1,67	12,5	18	10
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,81	1,79	9,5	15,5	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,42	1,48	14	18	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,00	2,04	7,5	15	13
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,67	4,35	1	17,5	29

0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,34	2,15	7,5	16,5	28
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,95	2,31	5	15,5	29
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,10	2,26	9	17,5	29
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,16	2,81	0	15	29
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,50	.	13,5	13,5	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,79	3,92	3,5	16,5	21
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,73	2,48	6,5	15,5	20
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,98	2,48	5,5	15	21
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,02	1,71	9	15,5	21
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,29	2,19	8	15,5	21
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	12,50	.	12,5	12,5	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,50	.	12,5	12,5	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,50	.	10,5	10,5	1
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,29	3,13	7	16,5	7
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,67	3,89	6	15,5	6
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,57	0,67	11,5	13,5	7
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,50	1,55	12,5	17	7
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,50	2,74	7,5	16	7

► **Tableau 20 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Gironde**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,2	2,65832	8,5	17	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7222	2,91667	8	17	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,9	2,30699	5,5	13,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,05	1,27911	11	15	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,85	3,60594	8	19,5	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,25	2,35997	10,5	18	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,65	2,58253	10	19	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,3	1,78263	11,5	17	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,2	0,67495	14,5	16,5	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,5909	2,17736	9,5	16	11
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	.	8,5	8,5	1
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11	.	11	11	1

0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9	.	9	9	1
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	.	13	13	1
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,4483	3,00103	9	19,5	29
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,7407	2,27601	6	17	27
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,3448	2,90659	7	18	29
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,6034	1,99723	9	17,5	29
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,7414	2,4879	7	20	29
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,9688	3,32376	6,5	19	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,3438	2,89448	4	17	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5781	2,67337	6,5	16,5	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,1875	1,94998	9	17,5	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,3	2,3657	7	16	30
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16	.	16	16	1
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	.	13	13	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,5	.	14,5	14,5	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,8333	2,82322	6,5	15	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,7941	1,52129	8,5	15	17
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,2222	2,72366	4,5	15	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,2222	1,80051	9	15	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,0556	2,05719	7	14,5	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	5	.	5	5	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	6	.	6	6	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,5	.	10,5	10,5	1
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,3889	3,11024	7,5	17	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,2778	3,03223	7,5	16,5	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,2222	2,19532	10	16	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,2222	1,00347	14	17,5	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,5	2,3184	6,5	14	9

► **Tableau 21 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,2	2,65832	8,5	17	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7222	2,91667	8	17	9

0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,9	2,30699	5,5	13,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,05	1,27911	11	15	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,85	3,60594	8	19,5	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,25	2,35997	10,5	18	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,65	2,58253	10	19	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,3	1,78263	11,5	17	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,2	0,67495	14,5	16,5	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,5909	2,17736	9,5	16	11
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	.	8,5	8,5	1
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11	.	11	11	1
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9	.	9	9	1
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	.	13	13	1
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,4483	3,00103	9	19,5	29
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,7407	2,27601	6	17	27
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,3448	2,90659	7	18	29
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,6034	1,99723	9	17,5	29
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,7414	2,4879	7	20	29
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,9688	3,32376	6,5	19	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,3438	2,89448	4	17	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5781	2,67337	6,5	16,5	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,1875	1,94998	9	17,5	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,3	2,3657	7	16	30
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16	.	16	16	1
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	.	13	13	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,5	.	14,5	14,5	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,8333	2,82322	6,5	15	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,7941	1,52129	8,5	15	17
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,2222	2,72366	4,5	15	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,2222	1,80051	9	15	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,0556	2,05719	7	14,5	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	5	.	5	5	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	6	.	6	6	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,5	.	10,5	10,5	1

0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,3889	3,11024	7,5	17	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,2778	3,03223	7,5	16,5	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,2222	2,19532	10	16	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,2222	1,00347	14	17,5	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,5	2,3184	6,5	14	9

► **Tableau 22 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,825	3,95127	7	19	20
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,15	1,55682	9	15,5	20
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,975	2,89043	4	15,5	20
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,35	1,46089	10,5	16,5	20
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,2381	2,67217	7	18	21
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	14	.	14	14	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	11	.	11	11	1

► **Tableau 23 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	5,6579	3,88749	0,5	15	19
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9722	4,00174	0	17	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,8333	2,30089	5,5	14	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,8421	3,20613	1	15,5	19
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,1667	2,18282	7,5	17	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8	.	8	8	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	17	.	17	17	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,5	.	14,5	14,5	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12	.	12	12	1
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,5	1,58114	10	14	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,9	3,45326	10	18,5	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11	1,76777	9	13	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14	1	13	15,5	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,9	2,77038	8,5	15,5	5

0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,4839	3,32537	7	18	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9333	1,77984	8,5	17,5	30
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,6774	2,31138	7,5	18	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,6935	1,86939	10,5	18	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,2879	2,66056	6,5	16,5	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	13	2,12132	11,5	14,5	2
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,5	9,19239	5	18	2
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5	0,70711	11	12	2
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,5	1,41421	9,5	11,5	2
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,35	2,01453	8,5	15,5	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7	1,3784	10,5	15	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,5	2,08167	11,5	18	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,55	1,30064	12	16,5	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,6	2,95146	7	16	10

► **Tableau 24 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques**

Libellé établissements	mode évaluation	epreuve	Lib. matiere	Moyenne	Ecart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,9091	4,56601	5	19	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,4318	2,24295	8,5	18	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,4773	2,06142	9	16,5	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,2955	1,60103	11,5	16,5	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,5682	2,64708	6,5	17,5	22
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,15	3,38337	9,5	20	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,25	1,53206	13	17,5	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,8	1,13529	10,5	13,5	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,75	0,85797	12,5	15	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,25	2,16346	8	14,5	10
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,2742	3,80096	3	18,5	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,4516	1,58301	10,5	16,5	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,4032	2,3073	8	16,5	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,6613	1,29349	11	16	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,5938	2,23765	7	17	32
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	12	.	12	12	1

0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15	.	15	15	1
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13	.	13	13	1
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,5	.	15,5	15,5	1
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16	.	16	16	1
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,6	2,78687	8	17,5	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,4444	3,09682	8	18,5	9
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,65	1,87157	10	15,5	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,85	1,8265	8,5	15	10
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST JEAN PIED DE PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,5	0,97183	11	14	10

**A. 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	S2 centre 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									
24	LP BERGERAC	7,8	8,0	11,1	53,8	9,0	-1,7	65,1	74,6	140	13,0	-0,4	5	8	13,5	17	11,00	-1,05	12	52%	3	13%	11	48%	11	48%	0	0%	6	26%	0	0%	3	13%	23	24	-1
24	LP SARLAT	11,1	9,7	5,9	53,4	9,0	-1,7	62,7	76,1	139	13,0	-0,4	7	11,5	13	14,5	11,00	-1,05	7	70%	0	0%	3	30%	8	80%	0	0%	2	20%	0	0%	0	0%	10	12	-2
24	CFA CCI BOULAZAC	12,0	7,6	9,0	57,2	10,0	-0,7	66,4	75,0	141	13,0	-0,4	7,5	10,5	13,5	15	11,50	-0,55	8	73%	0	0%	3	27%	8	73%	0	0%	3	27%	0	0%	0	0%	11	12	-1
33	LP ARCACHON	10,8	10,0	12,0	65,6	11,0	0,3	59,0	71,6	131	12,0	-1,4	2	6,5	15	16,5	11,50	-0,55	5	22%	2	9%	17	74%	15	65%	1	4%	4	17%	0	0%	2	9%	23	24	-1
33	LPP BLANQUEFORT	11,5	8,2	10,0	59,4	10,0	-0,7	65,7	77,4	143	13,5	0,1	3,5	5	15,5	17,5	11,75	-0,30	9	47%	3	16%	9	47%	4	21%	1	5%	2	11%	0	0%	4	21%	19	24	-5
33	LP BLAYE	10,2	9,2	9,3	57,4	10,0	-0,7	72,3	75,8	148	13,5	0,1	5,5	11,5	13	15,5	11,75	-0,30	8	67%	0	0%	3	25%	3	25%	0	0%	6	50%	0	0%	0	0%	12	12	0
33	LP CAMBLANES	12,1	8,8	6,1	54,0	9,0	-1,7	65,3	56,5	122	11,5	-1,9	5,5	6	14	15,5	10,25	-1,80	7	64%	3	27%	2	18%	3	27%	2	18%	3	27%	0	0%	0	0%	11	12	-1
33	LP LIBOURNE	11,9	9,9	9,8	63,2	11,0	0,3	75,3	77,5	153	14,0	0,6	7,5	7,0	14,5	16,5	12,50	0,45	5	42%	1	8%	5	42%	2	17%	2	17%	7	58%	0	0%	2	17%	12	12	0
33	LTH TALENCE	10,2	9,1	10,9	60,4	10,5	-0,2	69,9	72,5	142	13,0	-0,4	3	7	14	17	11,75	-0,30	12	34%	3	9%	22	63%	13	37%	1	3%	15	43%	0	0%	4	11%	35	36	-1
40	LP AIRE s/ADOUR	15,0	10,9	13,3	78,4	13,5	2,8	68,4	104,1	173	16,0	2,6	11,5	14	15,5	17,5	14,75	2,70	0	0%	0	0%	4	57%	7	43%	3	43%	0	0%	0	0%	0	0%	7	12	-5
40	LP CAPBRETON	13,6	9,6	13,1	72,6	12,5	1,8	78,0	81,3	159	14,5	1,1	8,5	11,5	15,5	17,5	13,50	1,45	1	8%	0	0%	10	83%	5	42%	1	8%	3	25%	0	0%	4	33%	12	12	0
64	LPO BIARRITZ	12,7	9,5	10,8	66,0	11,0	0,3	66,0	72,2	138	13,0	-0,4	6,5	10,0	16,5	15,0	12,00	-0,05	9	25%	0	0%	20	56%	24	67%	5	14%	10	28%	2	6%	0	0%	36	36	0
64	LP MORLAAS	12,5	9,1	13,3	69,8	12,0	1,3	69,5	66,2	136	12,5	-0,9	7,5	0	16,5	16	12,25	0,20	4	22%	1	6%	11	61%	8	44%	2	11%	8	44%	1	6%	1	6%	18	24	-6
64	LP SAINT JEAN PP	13,6	9,1	11,3	68,0	11,5	0,8	65,2	80,0	145	13,5	0,1	9	10	14	16,5	12,50	0,45	2	18%	0	0%	8	73%	6	55%	1	9%	2	18%	0	0%	3	27%	11	12	-1
64	LPP ST VINCENT PAU	12,4	6,6	12,1	62,2	10,5	-0,2	70,4	77,4	148	13,5	0,1	9,5	13	13	15	12,00	-0,05	1	13%	0	0%	7	88%	2	25%	0	0%	6	75%	0	0%	0	0%	8	12	-4
47	LP NERAC	13,2	8,7	10,2	64,2	11,0	0,3	73,2	81,4	155	14,5	1,1	0	7,5	15,5	17	12,75	0,70	6	29%	2	10%	12	57%	5	24%	3	14%	11	52%	0	0%	3	14%	21	24	-3
		11,9	9,0	10,5	62,9	10,7		68,3	76,2	144,5	13,4		0,00	0,00	16,50	17,50	12,05		96	36%	18	7%	147	55%	124	46%	22	8%	88	33%	3	1%	26	10%	269	300	-31

**Observations** = certains centres affichent un pourcentage de notes <10 d'environ 70%, ce qui ne semble pas logique dans un processus de certification en CCF.

**B. 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 s/100	S2 centre 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	
	s/20	s/20	s/20									EP1	EP2	EP1	EP2		EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%				
24 LP BERGERAC	8,3	9,6	11,8	59,4	9,9	-1,2	64,0	61,9	126	11,4	-1,7	5	8,5	13,5	15	10,67	-1,42	10	42%	2	8%	14	58%	20	83%	0	0%	2	8%	0	0%	0	0%	24	24	0
24 LP SABLAT	12,4	11,6	8,0	64,0	10,7	-0,4	75,9	80,0	156	14,2	1,0	8	7,5	14,5	16	12,42	0,32	3	27%	1	9%	6	55%	3	27%	2	18%	5	45%	0	0%	2	18%	11	12	-1
24 CFA CCI BOULAZAC	9,5	7,8	8,4	51,4	8,6	-2,5	74,3	75,7	150	13,6	0,5	6,5	11,5	12,5	16	11,10	-1,00	4	44%	0	0%	5	56%	6	67%	0	0%	2	22%	0	0%	1	11%	9	12	-3
33 LP ARCAÇON	12,3	9,7	11,8	67,6	11,3	0,2	64,8	69,2	134	12,2	-0,9	8	7	15	15,5	11,72	-0,37	7	32%	3	14%	11	50%	14	64%	4	18%	5	23%	0	0%	0	0%	22	24	-2
33 LPP BLANQUEFORT	10,6	9,2	10,5	60,6	10,1	-1,0	68,3	77,0	145	13,2	0,1	6	9,5	15	15,5	11,65	-0,44	9	33%	1	4%	15	56%	15	56%	1	4%	9	33%	0	0%	0	0%	27	24	3
33 LP BLAYE	12,0	10,7	5,6	56,6	9,4	-1,6	61,8	50,7	113	10,2	-2,9	3	5,5	12,5	15	9,83	-2,27	5	42%	3	25%	6	50%	4	33%	0	0%	4	33%	0	0%	0	0%	12	12	0
33 LP CAMBLANES	11,2	10,2	8,1	59,0	9,8	-1,2	74,8	69,4	144	13,1	0,0	8	12	14	15	11,47	-0,63	4	36%	0	0%	4	36%	5	45%	1	9%	3	27%	0	0%	0	0%	11	12	-1
33 LP LIBOURNE	12,5	10,8	11,8	70,2	11,7	0,6	64,0	72,5	137	12,4	-0,7	5,0	9,5	16,0	15	12,05	-0,04	2	17%	1	8%	6	50%	9	75%	2	17%	2	17%	2	17%	0	0%	12	12	0
33 LTH TALENCE	13,1	8,5	11,4	66,0	11,0	-0,1	68,8	70,6	139	12,7	-0,5	3,5	10,5	17	17	11,84	-0,26	12	33%	0	0%	22	61%	25	69%	1	3%	9	25%	1	3%	2	6%	36	36	0
40 LP AIRE s/ADOUR	14,3	11,8	12,7	77,6	12,9	1,9	79,6	83,6	163	14,8	1,7	0	4	17	18,5	13,88	1,79	1	8%	1	8%	6	50%	0	0%	2	17%	4	33%	3	25%	7	58%	12	12	0
40 LP CAPBRETON	11,9	10,4	13,9	72,4	12,1	1,0	78,7	82,0	161	14,6	1,5	8,5	11,5	14,5	18	13,34	1,24	1	8%	0	0%	8	67%	3	25%	3	25%	6	50%	0	0%	3	25%	12	12	0
64 LPO BIARRITZ	14,1	11,4	13,2	77,4	12,9	1,8	73,3	80,0	153	13,9	0,8	8,0	6,0	19,0	16,0	13,42	1,32	4	11%	1	3%	21	60%	12	34%	4	11%	20	57%	6	17%	2	6%	35	36	-1
64 LP MORLAAS	12,4	9,9	12,6	69,8	11,6	0,6	62,9	71,5	134	12,2	-0,9	0	4	15,5	15	11,93	-0,17	1	5%	1	5%	14	74%	13	68%	4	21%	5	26%	0	0%	0	0%	19	24	-5
64 LP SAINT JEAN PP	11,6	13,9	12,1	75,2	12,5	1,5	74,7	77,6	152	13,8	0,7	8,5	10,5	16,5	16,5	13,19	1,09	1	8%	0	0%	8	67%	4	33%	1	8%	6	50%	2	17%	2	17%	12	12	0
64 LPP ST VINCENT PAU	12,9	10,6	12,8	72,6	12,1	1,0	72,3	77,3	150	13,6	0,5	8,5	12	15,5	15	12,85	0,75	1	8%	0	0%	7	58%	4	33%	4	33%	8	67%	0	0%	0	0%	12	12	0
47 LP NERAC	12,9	8,4	9,8	62,2	10,4	-0,7	70,0	84,0	154	14,0	0,9	7	7	14	15,5	12,18	0,09	8	33%	1	4%	15	63%	7	29%	1	4%	16	67%	0	0%	0	0%	24	24	0
	12,0	10,3	10,9	66,4	11,1		70,5	73,9	144,5	13,1		0,00	4,00	155,00	18,50	12,10		73	25%	15	5%	168	58%	144	50%	30	10%	106	37%	14	5%	19	7%	290	300	-10

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

► **Tableau 25 – Présentation des résultats académiques CAP**

CAP	Nombre de centres d'épreuve							Nombre de candidats						
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
cuisine	17	19	21	21	21	27	<b>26</b>	219	252	321	313	308	589	<b>594</b>
Restaurant	12	13	14	14	14	21	<b>20</b>	83	114	131	159	158	274	<b>255</b>
Serv. Brasserie café	1	1	4	4	5	5	<b>5</b>	10	13	17	22	29	26	<b>25</b>
Services hôt.	2	2	2	2	2	1	<b>1</b>	26	17	18	13	18	13	<b>13</b>
total	32	35	42	42	43	55	<b>53</b>	338	396	487	507	513	902	<b>887</b>

CAP	Moyennes EP1							Moyennes EP2							Moyennes EP3						
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Cuisine	10,4	11,63	11,94	11,62	11,54	11,61	<b>12.56</b>	11,73	12,75	12,99	12,92	13,12	12,85	<b>13.58</b>	11,5	12,2	12,3	12,3	12,69	12,11	<b>13</b>
Restaurant	11,08	11,26	10,69	10,86	11,31	11,79	<b>11.75</b>	12,51	12,72	12,32	12,55	13,01	13,33	<b>13.58</b>	11,57	11	10,18	11,2	11,31	11,50	<b>11.29</b>
Serv. Brasserie café	11,5	12,96	12,64	13,21	13,85	13,77	<b>12.51</b>	11,75	13,08	13,52	13,22	14,75	13,84	<b>12.93</b>	11,50	11,2	13,44	11,3	11,92	12,05	<b>11.98</b>
Services hôt.	12,67	12,75	12,66	13,05	12,4	12,70	<b>11.59</b>	12,34	13,05	12,90	14	12,3	13,50	<b>13.88</b>							
moyenne	11,41	12,15	11,94	12,19	12,28	12,46	<b>12.10</b>	11,73	12,9	12,99	13,17	13,3	13,38	<b>13.49</b>	11,5	11,4	12,3	11,6	11,97	11,88	<b>12.09</b>

► **Tableau 26 – Notes CAP Cuisine - Établissements hors CFA et GRETA**

Libellé Établissement	lib. Mode éval	Épreuve	Lib. matière	Moyenne	Écart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,13	1,53	11,5	16	8
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	14,81	2,89	9	18	8
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,56	2,68	12	19,5	8
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12,00	3,62	6	16	8
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	12,69	2,03	9,5	15	8
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,56	4,43	4,5	18	8

0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,63	6,59	0	20	8
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,45	2,34	10,5	17,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	13,70	2,71	9,5	17	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,39	2,38	12	19,5	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	13,40	4,34	7,5	19	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	13,75	2,38	11	17	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,80	2,26	10,5	17,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	14,70	4,48	9,5	20	10
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,50	3,27	6	16	6
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	4,50	1,18	3	6	6
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,17	1,81	10	15	6
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,25	3,01	6,5	14	6
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	10,33	2,70	7,5	13,5	6
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,00	1,18	10,5	13,5	6
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,83	1,83	10	15	6
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,00	2,27	6,5	15	10
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	9,90	2,85	6	15,5	10
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,80	2,87	8	18	10
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	9,63	3,36	5	15	12
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	9,21	1,98	6	12,5	12
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,42	2,05	11	17	12
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	9,42	3,65	5	15	12
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	14,55	3,32	3	19	20
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,58	3,13	4,5	17	20
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,10	2,07	10	17,5	20
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12,65	3,48	3,5	19,5	20
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	11,68	1,85	8	15,5	19
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,65	2,99	4	16	20
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,68	3,46	5	16	19
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,54	1,29	9,5	14	12
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	10,92	4,23	3	18	12
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,08	2,47	8,5	17	12
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	10,75	4,14	3,5	17	12

0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	11,04	2,25	7	14,5	12
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,42	1,18	10,5	14,5	12
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,08	1,16	10	13	12
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,25	0,88	11	13	6
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	13,83	2,73	10	18	6
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,67	2,38	7,5	13,5	6
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,92	3,14	7	16	6
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	12,83	0,68	12	13,5	6
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,42	1,53	11	15,5	6
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,33	1,03	11	14	6
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,56	2,38	9	15	9
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	11,90	4,78	2	19	10
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,40	2,66	5	14	10
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,36	4,21	5	18	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	8,82	4,14	2	13,5	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,18	1,55	9,5	14	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,64	3,93	5	19	11
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,06	2,78	5	16	26
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,13	3,16	4	19	27
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,87	3,75	0	18,5	26
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,37	4,30	3	19	30
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	12,93	3,53	0	18,5	34
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,63	2,27	4,5	17	34
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	10,82	4,11	0	17	34
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,44	2,02	10	16	9
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	13,33	4,06	6	18,5	9
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,72	2,77	5,5	14,5	9
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	13,72	1,64	11,5	16,5	9
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	12,61	1,32	10,5	14,5	9
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,56	0,73	12,5	14,5	9
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU 9	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,44	1,33	10	14	9
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,11	1,24	10	13	9
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,78	2,46	9,5	16	9

0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,17	0,75	12	14	9
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,83	2,62	8,5	16,5	9
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	11,06	1,31	9	13	9
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,06	0,58	12	14	9
0641823J : LPO HOTELIERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,00	2,18	9	15	9

► **Tableau 27 – Notes CAP Cuisine – CFA et GRETA**

Libellé Établissement	lib. Mode éval	Épreuve	Lib. matière	Moyenne	Écart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,3	1,84391	10	15,5	10
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	10,85	4,10995	5	16,5	10
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,1667	1,2673	11	16	12
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	15,0357	2,09821	11,5	18	14
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	14,7143	2,14579	9,5	17,5	14
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,9286	1,8172	10	16	14
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,3214	2,74988	8	16	14
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,2576	2,78141	8,5	19	33
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,697	3,52433	5	19	33
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,6333	3,37826	5	18	30
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,7222	2,85718	7	18	36
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	12,4773	2,70003	2,5	17	44
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	11,6932	2,55911	1	17	44
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,1279	4,97505	0	20	43
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	3	.	3	3	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	15	.	15	15	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11	.	11	11	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12	.	12	12	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	13,5	0,70711	13	14	2
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,75	1,06066	12	13,5	2
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	8,5	3,53553	6	11	2
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,95	2,63997	6	15	10
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	10,95	4,83879	1	18	10
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,8571	3,38765	9	19	7
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	10,6429	3,17701	7	18	14

0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	11,5	3,2914	4	17	16
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,2188	3,89431	0,5	17	16
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	14,0667	2,89005	7	18	15
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13	1,41421	12	14	2
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,0692	2,84616	5	18	65
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	13,3438	4,53284	3	20	64
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,62	3,26321	5	19	50
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,4627	3,58903	5	18	67
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	12,58	2,37061	7,5	17,5	100
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,41	2,50089	1	17,5	100
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,4082	3,89511	0	20	98
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	15,875	3,03256	11,5	20	8
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	18	2,67261	13	20	8
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	16,85	4,00035	8	20	10
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	14,7778	2,6089	10	20	36
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	14,8889	2,25234	7,5	19	36
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	15,75	3,14756	10	20	36
0400869C : GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	14,5	0,70711	14	15	2
0400869C : GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	14,25	1,06066	13,5	15	2
0400869C : GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	13,3333	4,16333	10	18	3
0400869C : GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	14,2727	2,00454	11	17,5	11
0400869C : GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,9091	1,8684	11	16,5	11
0400869C : GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	16,9091	2,77325	12	20	11
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15	.	15	15	1
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,1053	2,98412	3	15,5	19
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	11,2105	4,4357	1,5	17,5	19
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,0588	3,45454	5	17	17
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12,7143	4,32889	5	18	21
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	10,6667	3,45992	2,5	15,5	24
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	11,7083	3,05001	2	16	24
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	15,3333	4,82896	0	20	24
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,7727	2,1256	5,5	12,5	11
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	11,2727	3,71055	6	17,5	11

0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,9091	4,30011	4	17	11
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,8333	3,99621	6	20	12
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	10,9091	2,0226	7,5	14,5	11
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	12,5909	1,80025	10,5	16,5	11
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	9,8636	4,26082	0	15	11
0470834B : GRETA LP VAL DE GARONNE - MARMANDE	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	14,1667	2,83945	11,5	19,5	9
0470834B : GRETA LP VAL DE GARONNE - MARMANDE	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	14,1111	3,444	9	19,5	9
0470834B : GRETA LP VAL DE GARONNE - MARMANDE	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	14,1429	3,88997	8,5	19,5	14
0470834B : GRETA LP VAL DE GARONNE - MARMANDE	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	14,55	1,45005	11,5	17,5	20
0470834B : GRETA LP VAL DE GARONNE - MARMANDE	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	14,625	1,69267	12	18	20
0470834B : GRETA LP VAL DE GARONNE - MARMANDE	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,325	1,94851	10	17	20
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,5357	2,33258	6,5	15	14
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,6563	3,85884	5,5	18	16
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,8235	3,22074	4,5	17	17
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	9,3824	4,63522	1	18,5	17
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	11,3333	2,69413	5,5	15,5	21
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	13,9524	1,85003	10,5	17	21
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,9286	3,52238	7	19	21
0641196C : ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9	2,12132	7,5	10,5	2
0641196C : ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,75	1,06066	12	13,5	2
0641196C : ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13	0	13	13	2
0641196C : ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	13,625	2,136	12	16,5	4
0641196C : ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	PONCTUEL	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	11	2,27303	8	13,5	4
0641196C : ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	PONCTUEL	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	11,5	0,40825	11	12	4
0641196C : ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	14,5	1,22474	13,5	16	4
0641680D : GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	13	.	13	13	1
0641680D : GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	15	.	15	15	1
0641680D : GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	17,5	.	17,5	17,5	1
0641680D : GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	14	.	14	14	1
0641681E : GRETA LG LOUIS BARTHOU - PAU	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	15,5	.	15,5	15,5	1
0641681E : GRETA LG LOUIS BARTHOU - PAU	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	15	.	15	15	1
0641681E : GRETA LG LOUIS BARTHOU - PAU	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	16	4,3589	11	19	3
0641681E : GRETA LG LOUIS BARTHOU - PAU	CCF	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT	14,7	3,66742	11	19	5

0641681E : GRETA LG LOUIS BARTHOUS - PAU	CCF	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES	17,1	0,54772	16,5	18	5
0641681E : GRETA LG LOUIS BARTHOUS - PAU	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	17	1,58114	15	19	5

► **Tableau 28 – Notes CAP restaurant - Établissements hors CFA et GRETA**

Libellé Établissement	lib. Mode éval	Épreuve	Lib. matière	Moyenne	Écart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,50	1,56	10	15	10
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	14,45	2,22	10	18	10
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,05	1,14	11,5	14,5	10
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12,85	4,01	6,5	19	10
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	11,20	0,75	10	12,5	10
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	13,85	1,13	11	15	10
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,35	2,92	6	15,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,94	3,26	4	14,5	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,06	3,84	3,5	16	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,94	2,41	10	17,5	8
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	15,11	2,40	10	17,5	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	12,89	4,02	4,5	18	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	12,67	2,73	10	16,5	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES ET MEYNAC	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,11	3,46	6,5	16	9
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,75	1,82	10	16	12
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	9,25	3,52	5	16	12
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,96	2,25	7	15,5	12
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12,88	3,72	8	19	12
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	11,33	2,57	8,5	15,5	12
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	13,08	1,55	11	15,5	12
0330089T : LPO .JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,08	2,94	6,5	16,5	12
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,89	1,34	9	13	9
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	11,39	4,90	6	18,5	9
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,39	3,67	7	17	9
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	8,78	4,74	2	15,5	9
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	11,00	2,14	6,5	13	9
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	12,44	0,95	11	14	9
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	3,44	2,70	1	10	9

0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,70	2,99	8,5	16	5
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	13,00	4,72	5	16,5	5
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,10	2,38	9,5	15,5	5
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	9,80	2,20	8	13,5	5
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	10,70	2,75	7,5	15	5
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	11,70	1,04	11	13,5	5
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,70	5,64	5,5	20	5
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,95	1,35	11,5	15,5	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	15,41	2,12	12	18,5	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,27	1,78	10,5	16,5	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,32	3,00	6,5	17	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	11,91	1,50	9	14	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	13,82	2,36	10,5	19	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,77	2,87	8	17	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,80	1,11	11	14,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	13,45	2,99	8	16,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,20	2,35	7,5	14	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	14,05	3,51	6	18,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	10,85	2,37	6	14	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	14,60	1,58	11,5	17,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE SUR L ADOUR	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,55	4,68	7,5	19,5	10
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,41	1,43	9	14,5	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	13,86	4,91	3	19,5	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,23	1,78	9	14,5	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	13,23	5,17	4,5	19,5	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	11,59	2,02	7,5	14,5	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	12,64	1,45	9	14,5	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,00	4,79	0	17	11
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,85	2,67	7,5	18	13
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	14,04	2,27	9	17	13
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,50	2,71	7	17,5	12
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,77	3,37	7	18	13
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	13,91	2,37	10,5	18	17

0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	15,09	1,46	13	17,5	17
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,00	3,43	4	18	17

► **Tableau 29 – Notes CAP restaurant – CFA et GRETA**

Libellé Établissement	lib. Mode éval	Épreuve	Lib. matière	Moyenne	Écart-Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,27	3,65	6	18	11
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	11,32	4,77	2	17	11
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,75	1,50	12	17,5	10
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	14,21	3,72	8	18,5	12
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	11,67	4,32	1,5	16,5	12
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	13,67	2,11	9,5	16,5	12
0240038L : CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BERGERA	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11,92	3,20	6,5	17	12
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	13,96	3,20	4,5	17	13
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,81	5,10	2	18,5	13
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,10	3,00	6	15	10
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12,53	2,11	9	16	15
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	9,80	3,25	1,5	14	15
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	13,93	4,69	0,5	19,5	15
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,11	4,12	7	19	14
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	14,00	.	14	14	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	17,00	.	17	17	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16,00	.	16	16	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	13,50	2,18	11	15	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	10,00	2,52	6,5	12,5	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	14,75	1,50	12,5	15,5	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,00	3,03	11	17,5	4
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,73	4,01	4	19	11
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	10,14	5,36	0,5	16,5	11
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,44	2,07	10	16	9
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	14,21	4,76	6	20	12
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	9,50	2,73	5	13	13
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	13,18	4,04	1,5	18	14
0331708C : CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE DE BUCH	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	10,50	3,54	4	16	13

0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,18	3,46	3	16,5	25
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	12,40	3,75	4	18	25
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,04	2,90	9	20	23
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,00	3,43	5	20	27
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	12,13	2,71	6,5	18	45
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	12,64	3,71	1	18	45
0332813D : CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,13	4,73	1,5	19,5	42
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	10,58	4,38	2	14	6
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	11,08	6,97	1,5	17,5	6
0332820L : GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	14,63	2,17	11,5	16,5	4
0400781G : CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,12	2,93	7	17,5	17
0400781G : CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	9,32	5,33	1	19	17
0400781G : CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,32	3,18	2,5	17	17
0400781G : CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	12,38	4,11	4,5	19	17
0400781G : CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	12,55	2,57	8,5	16	21
0400781G : CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	14,40	1,35	12,5	17,5	21
0400781G : CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,55	4,41	3,5	19	21
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,47	3,18	7	17,5	15
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	10,96	5,62	3,5	20	14
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,20	3,10	6	17	15
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	11,38	4,80	3	20	17
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	9,91	2,44	6,5	14,5	17
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	14,44	2,02	12	18	17
0470110P : CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12,18	3,41	7,5	18,5	17
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	17,00	.	17	17	1
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	17,00	.	17	17	1
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	9,50	.	9,5	9,5	1
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	11,75	2,47	10	13,5	2
0470807X : MFREO PUJOLS - PUJOLS	PONCTUEL	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	13,00	0,71	12,5	13,5	2
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,88	0,92	9,5	12,5	8
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.	10,56	3,04	6	14,5	8
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,50	3,32	6,5	16	9
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	10,30	4,39	4	19,5	10

0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE	9,35	3,13	5,5	14	10
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.	13,65	1,67	10,5	16	10
0640235H : CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAYONNE	CCF	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	9,90	3,41	7	18,5	10

► **Tableau 30 – Notes CCF CAP Services en brasserie-café**

**CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ** **SESSION 2016** **Situation présentée à la commission d'harmonisation**

EP1 - Approvisionnement et préparations spécifiques								EP2 - Services des boissons et des mets							EP3 - Communication vente								
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties
LP ARCACHON	10,2	16,7	12,39	-0,12	0	1	11	10,357	13,9	12,16	-0,77	0	0	11	6,67	15,833	11,39	-0,59	3	0	11	12	-1
CFA ACBA BAYONNE	8	16	12,73	0,22	1	4	5	12,143	15,4	14,01	1,08	0	5	5	9,67	15	12,77	0,79	1	4	5	12	-7
LPP ST MICHEL BLANQUEFORT	8,66	15,2	12,41	-0,10	1	0	9	8,71	15	12,61	-0,32	3	0	9	4,66	14,5	11,78	-0,20	6	0	9	34	-25
<b>MOYENNE</b>			12,51		2	5	25			12,93		3	5	25			11,98		10	4	25		

► **Tableau 31 – Notes CCF CAP Services hôteliers académie**

**CAP SERVICES HÔTELIERS** **SESSION 2016** **Situation présentée à la commission d'harmonisation**

EP1 - Entretien des unités d'hébergement et service du linge								EP2 - Service du petit déjeuner							CAPA	Sorties
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.		
SEP LTH TALENCE	8	17	13,60	0,00	1	2	15	9,5	17,5	13,90	0,00	1	2	9	12	-3
<b>MOYENNE</b>			13,60		1	2	15			13,90		1	2	9		0

► **Tableau 32 – Notes CCF CAP Cuisine**

<b>CAP CUISINE</b>		<b>SESSION 2016</b>		<b>Situation présentée à la commission d'harmonisation</b>																											
<b>EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire</b>											<b>EP2 - Productions culinaires</b>								<b>EP3 - Com. &amp; distrib. Prod. culinaire</b>												
<b>Etablissements</b>		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.
24	LP BERGERAC	9,50	15,00	12,69	0,08	1	13%	7	88%	0	8	4,50	18,00	12,56	-0,91	1	13%	5	63%	2	8	0,00	20,00	12,63	0,07	1	13%	3	38%	3	8
24	CFA Grand Bergeracois	9,50	17,50	14,71	2,10	1	7%	9	64%	4	14	10,00	16,00	12,93	-0,54	0	0%	14	100%	0	14	8,00	16,00	13,32	0,76	2	14%	12	86%	0	14
24	GRETA SARLAT	11,50	17,50	14,86	2,25	0	0%	9	82%	2	11	12,00	17,00	14,68	1,21	0	0%	10	91%	1	11	10,00	17,00	13,41	0,85	0	0%	10	91%	1	11
24	GRETA DU GOUT BERGERAC	13,00	15,00	14,17	1,56	0	0%	9	100%	0	9	12,00	18,00	14,61	1,14	0	0%	7	78%	2	9	12,00	16,00	13,22	0,66	0	0%	9	100%	0	9
33	LP ARCACHON	0,00	15,50	11,10	-1,51	4	20%	16	80%	0	20	4,50	16,00	12,68	-0,79	2	18%	18	90%	0	20	0,00	16,00	11,10	-1,46	7	35%	13	65%	0	20
33	LP CAMBLANES	11,00	17,50	14,05	1,44	0	0%	7	70%	3	10	10,50	17,50	13,80	0,33	0	0%	8	80%	2	10	9,30	20,00	14,70	2,14	2	20%	4	40%	4	10
33	LP LIBOURNE	7,50	17,50	11,36	-1,25	2	29%	4	57%	1	7	10,50	14,50	12,36	-1,11	0	0%	7	100%	0	7	10,00	17,00	12,57	0,01	0	0%	6	86%	1	7
33	LTH TALENCE	6,00	12,50	9,21	-3,40	7	58%	5	42%	0	12	10,50	17,00	13,38	-0,09	0	0%	10	83%	2	12	5,00	15,00	9,42	-3,14	6	50%	6	50%	0	12
33	GRETA TALENCE	0,00	20,00	14,45	1,84	0	0%	25	69%	11	36	0,00	19,00	14,58	1,11	2	6%	24	67%	10	36	0,00	20,00	15,37	2,81	0	0%	17	47%	19	36
40	LP AIRE/ADOUR	12,00	13,50	12,83	0,22	0	0%	6	100%	0	6	0,00	15,50	11,58	-1,89	0	0%	5	100%	0	5	11,00	14,00	12,40	-0,16	0	0%	5	83%	0	6
40	LP CAPBRETON	7,00	14,50	11,04	-1,57	3	25%	9	75%	0	12	10,50	14,50	12,42	-1,05	0	0%	12	100%	0	12	10,00	13,00	11,08	-1,48	0	0%	12	100%	0	12
40	GRETA DES LANDES	10,50	17,00	14,73	2,12	0	0%	9	82%	2	11	11,00	16,50	13,86	0,39	0	0%	10	91%	1	11	12,00	20,00	10,91	-1,65	0	0%	5	45%	6	11
40	CFA DAX	6,50	16,00	11,08	-1,53	8	31%	18	69%	0	26	5,00	16,00	11,77	-1,70	2	8%	22	92%	0	24	9,00	16,00	12,89	0,33	1	4%	27	104%	0	26
64	SEP LTH BIARRITZ	10,50	14,50	12,61	0,00	0	0%	9	100%	0	9	12,00	14,00	13,06	-0,41	0	0%	9	100%	0	9	9,00	15,00	12,00	-0,56	2	22%	7	78%	0	9
64	CFA ACBA AGGLO Bayonne	5,50	15,50	11,33	-1,28	5	24%	16	76%	0	21	10,00	17,00	13,93	0,46	0	0%	18	86%	3	21	7,00	19,00	13,86	1,30	2	10%	12	57%	7	21
64	GRETA PAYS BASQUE	13,50	13,50	13,50	0,89	0	0%	1	100%	0	1	17,50	17,50	17,50	4,03	0	0%	0	0%	1	1	14,00	14,00	14,00	1,44	0	0%	1	100%	0	1
64	LP MORLAAS	0,00	16,00	12,05	-0,56	1	9%	10	91%	0	11	2,00	14,50	12,32	-1,15	1	9%	10	91%	0	11	0,00	11,00	8,00	-4,56	4	36%	7	64%	0	11
64	UFA MORLAAS St CRICQ PAU	0,00	18,50	12,81	0,20	5	21%	16	67%	3	24	4,50	17,00	13,75	0,28	1	4%	19	79%	4	24	0,00	17,00	11,70	-0,86	4	17%	17	71%	2	24
64	GRETA MORLAAS St Cricq PAU	11,00	19,00	14,70	2,09	0	0%	3	60%	2	5	14,00	16,50	15,70	2,23	0	0%	4	80%	1	5	15,00	18,00	17,00	4,44	0	0%	2	40%	3	5
64	LPP St Vincent PAU	10,50	14,50	12,61	0,00	0	0%	9	100%	0	9	12,00	14,50	13,28	-0,19	0	0%	9	100%	0	9	10,00	14,00	12,44	-0,12	0	0%	9	0%	0	9
47	LP NERAC	2,00	13,50	8,82	-3,79	5	45%	6	55%	0	11	8,50	14,00	12,05	-1,42	2	18%	9	82%	0	11	5,00	19,00	11,64	-0,92	3	27%	7	64%	1	11
<b>MOYENNE</b>		<b>7,48</b>	<b>15,90</b>	<b>12,61</b>		<b>42</b>	<b>15%</b>	<b>203</b>	<b>74%</b>	<b>28</b>	<b>273</b>			<b>13,47</b>		<b>11</b>	<b>4%</b>	<b>230</b>	<b>85%</b>	<b>29</b>	<b>270</b>			<b>12,56</b>		<b>34</b>		<b>191</b>	<b>70%</b>	<b>47</b>	<b>273</b>

► **Tableau 33 – Notes CCF CAP Restaurant**

**CAP RESTAURANT** SESSION 2016

Situation présentée à la commission d'harmonisation

EP1 - Approvisionnement et organisation du service											EP2 - Prod. service mets et boissons								EP3 - Com. & commercialisation											
Etablissements	Note + bass	Note + haut	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + bass	Note + haut	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + bass	Note + haut	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.
24 LP BERGERAC	10,0	12,5	11,20	-0,05	0	0%	10	100%	0	10	11	15	13,55	0,66	0	0%	8	80%	2	10	6	16	11,35	0,71	2	20%	8	80%	0	10
24 CFA Grand Bergeracois	1,5	16,5	11,67	0,42	2	17%	8	67%	2	12	0,0	17	11,71	-1,18	1	8%	10	83%	1	12	6,5	17	11,92	1,28	3	25%	7	58%	2	12
33 LP ARCACHON	7,5	15,0	10,70	-0,55	2	40%	3	60%	0	5	10,5	14	11,80	-1,09	0	0%	5	100%	0	5	5,5	20	11,70	1,06	3	60%	1	20%	1	5
33 LP CAMBLANES	2,5	18,0	12,28	1,03	2	22%	5	56%	2	9	10,0	17	13,33	0,44	0	0%	6	67%	3	9	6,5	16	12,63	1,99	2	22%	7	78%	0	9
33 LP LIBOURNE	8,5	15,5	11,33	0,08	5	42%	7	58%	0	12	10,5	16	13,04	0,15	0	0%	12	100%	0	12	6,5	17	11,08	0,44	5	42%	6	50%	1	12
33 LTH TALENCE	6,5	13,0	11,00	-0,25	2	22%	7	78%	0	9	11,0	14	12,44	-0,45	0	0%	9	100%	0	9	1	10	3,44	-7,20	8	89%	1	11%	0	9
33 GRETA TALENCE	0,0	16,0	6,35	-4,90	5	50%	5	50%	0	10	0,0	18	8,45	-4,44	6	60%	1	10%	3	10	0	17	6,50	-4,14	5	50%	3	30%	1	10
40 LP AIRE/ADOUR	6,0	14,0	10,85	-0,40	2	20%	8	80%	0	10	11,5	18	14,60	1,71	0	0%	9	90%	1	10	7,5	20	13,55	2,91	3	30%	4	40%	3	10
40 LP CAPBRETON	11,5	16,0	13,41	2,16	0	0%	11	100%	0	11	11,5	17	14,05	1,16	0	0%	10	91%	1	11	8	17	11,77	1,13	3	27%	7	64%	1	11
40 CFA DAX	8,5	16,0	12,55	1,30	3	14%	18	86%	0	21	0,0	18	13,13	0,24	0	0%	19	90%	2	21	0	19	11,46	0,82	6	29%	10	48%	5	21
64 CFA ACBA AGGLO BAYONNE	5,5	14,0	9,35	-1,90	6	60%	4	40%	0	10	10,5	16	13,65	0,76	0	0%	10	100%	0	10	7	19	9,90	-0,74	6	60%	3	30%	1	10
64 CFA St Cricq PAU	10,5	18,0	13,91	2,66	0	0%	14	82%	3	17	13,0	18	15,09	2,20	0	0%	14	82%	3	17	4	18	11,00	0,36	4	24%	12	71%	1	17
47 LP NERAC	7,5	14,5	11,59	0,34	2	18%	9	82%	0	11	9,5	15	12,68	-0,21	1	9%	10	91%	0	11	0	17	12,00	1,36	1	9%	8	73%	1	11
<b>MOYENNE</b>	<b>6,6</b>	<b>15</b>	<b>11,25</b>		<b>31</b>	<b>21%</b>	<b>109</b>	<b>74%</b>	<b>7</b>	<b>147</b>			<b>12,89</b>		<b>8</b>	<b>5%</b>	<b>123</b>	<b>84%</b>	<b>16</b>	<b>147</b>			<b>10,64</b>		<b>51</b>	<b>35%</b>	<b>77</b>	<b>52%</b>	<b>17</b>	<b>147</b>

## 5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Mentions complémentaires	Nombre de centres								Nombre de candidats							
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	1	1	1	10	8	7	15	12	11	11	13
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8	8	13	14	14	9	8
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	6	6	6	48	53	40	46	62	61	59	50
Employé barman	3	3	3	3	3	3	3	3	35	37	30	36	40	42	39	38
Sommellerie	2	2	3	3	2	2	2	2	23	19	22	21	24	19	24	21
Accueil réception	4	4	3	3	3	3	3	3	40	45	16	24	30	30	34	29
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>165</b>	<b>170</b>	<b>123</b>	<b>155</b>	<b>182</b>	<b>177</b>	<b>176</b>	<b>159</b>

Mentions complémentaires	Moyenne épreuve E1								Moyenne épreuve E3							
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Art de la cuisine allégée	13,8	13,75	13,57		14,21	14,05	14,95	13.12	13,8	12	12,29		15,17	13,82	14,95	15.15
Organisateur de réceptions	12,6		13,5	12,42	12,92	12,41	9,80	11.63	14,9		15,06	13,64	14,4	13,54	12,20	13.96
Cuisinier en desserts de restaurant	13,16	12,65	12,71	12,93	13,01	13,55	12,91	13.59	12,77	13,83	13,57	12,90	14,45	14,57	14,30	14.56
Employé barman	13,2	14,23	13,23	14,33	15,6	15,11	14,31	14.58	12,78	13,52	13,33	15,07	14,73	14,43	14,41	15.79
Sommellerie	14,28	14,72	15,16	14,53	14,23	16,22	14,17	14.60	14,52	15,25	15,33	14,70	15,2	16	14,80	15.93
Accueil réception	13,3	14,13	13,1	14,61	14,24	13,89	12,99	13.53	15,6	15,71	15,8	15,62	15,72	15,39	14,35	15.20
<b>Moyenne</b>	<b>13,39</b>	<b>13,75</b>	<b>13,545</b>	<b>12,42</b>	<b>14,04</b>	<b>14,21</b>	<b>13,18</b>	<b>13.50</b>	<b>14,06</b>	<b>12</b>	<b>14,23</b>	<b>13,64</b>	<b>14,95</b>	<b>14,63</b>	<b>14,16</b>	<b>15.09</b>

**MC ART DE LA CUISINE ALLEGEE** SESSION 2016 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	11,5	16	13,12	0,00	0	0	13	12	17,5	15,15	0,00	0	2	13	
<b>MOYENNE</b>			13,12		0	0	13			15,15		0	2	13	

**MC EMPLOYE BARMAN** SESSION 2016 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.	CAP A	Sorties
LP BIARRITZ	14	16,5	14,92	0,34	0	1	12	12	19	17,50	1,71	0	8	12	13	17,5	16,00	0,80	0	6	12	12	0
LP ARCACHON	10	16	13,70	-0,88	0	0	10	10,5	19	14,50	-1,29	0	2	10	11	17,5	14,20	-1,00	0	2	10	12	-2
LTH TALENCE	8	19	15,13	0,55	1	5	16	8	19,5	15,38	-0,41	1	8	16	8	19,5	15,41	0,21	1	6	16	12	4
<b>MOYENNE</b>			14,58		1	6	38			15,79		1	18	38			15,20		1	14	38		

**MC SOMMELLERIE** SESSION 2016 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	12,5	16,5	14,61	0,02	0	2	9	12,5	19	16,44	0,51	0	6	9	12,5	17,5	15,44	0,26	0	6	9	12	-3
LTH TALENCE	12	18	14,58	-0,01	0	3	12	11,5	18	15,42	-0,51	0	5	12	12	17,5	14,92	-0,26	0	5	12	12	0
<b>MOYENNE</b>			14,60		0	5	21			15,93		0	11	21			15,18		0	11	21		

**MC Cuisinier en desserts de restaurant** SESSION 2016 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	17	13,31	-0,28	0	1	13	9	18	14,10	-0,36	1	2	13	10,5	16	13,88	0,00	0	2	13	12	1
LP NERAC	8,5	17	13,25	-0,34	1	1	12	7	19	15,33	0,87	0	5	12	10	17	14,42	0,26	0	3	12	12	0
LP ST JEAN PIED DE PORT	2	16,5	12,43	-1,16	1	1	7	0	19	11,09	-3,37	2	1	7	1	17,5	11,93	-2,23	2	2	7	12	-5
LPP ST MICHEL	12	17,5	14,71	1,12	0	3	12	9	19	15,42	0,96	1	5	12	11	18	15,17	1,01	0	5	12	12	0
LTH TALENCE	9	16	14,23	0,64	1	0	13	10,5	20	16,35	1,89	0	7	13	10	19	15,38	1,22	0	7	6	13	-7
<b>MOYENNE</b>			13,59		3	6	57			14,46		4	20	57			14,16		2	19	50		



**MC AR - commission d'harmonisation session 2016**  
**Situation avant harmonisation E3**

**MC AR - commission d'harmonisation session 2016**  
**Situation avant harmonisation E1**

Situation avant harmonisation											Situation avant harmonisation												
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moyenne	Δ Moy Acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >=16	Δ %	Nbre cand.	Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moyenne	Δ Moy Acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >=16	Δ %	Nbre cand.
BORDEAUX - BLANQUEFORT	7,5	17,5	14,58	● -0,81	1	8%	7	54%	5	38%	13	BORDEAUX - BLANQUEFORT	11	18,5	13,35	● -0,89	0	0%	12	92%	1	8%	13
BORDEAUX -NERAC	12,5	16	13,94	● -1,45	0	0%	9	90%	1	10%	10	BORDEAUX -NERAC	8	16	12,50	● -1,74	1	10%	8	80%	1	10%	10
BORDEAUX -TALENCE	15,5	18,5	17,07	● 1,68	0	0%	1	17%	5	83%	6	BORDEAUX -TALENCE	12	17,5	14,75	● 0,51	0	0%	4	67%	2	33%	6
<b>TOTAL OU MOYENNE</b>	<b>11,83</b>	<b>17,33</b>	<b>15,20</b>		<b>1</b>	<b>3%</b>	<b>17</b>	<b>59%</b>	<b>11</b>	<b>38%</b>	<b>29</b>	<b>TOTAL OU MOYENNE</b>	<b>10,33</b>	<b>17,33</b>	<b>13,53</b>		<b>1</b>	<b>3%</b>	<b>24</b>	<b>83%</b>	<b>4</b>	<b>14%</b>	<b>29</b>

**1. Résultats du CCF inter académique Bordeaux/Rennes (commission pilotée par J. GRIVAUD IEN)**

Situation avant harmonisation EPREUVE E1											
Établissements	Note + basse	Note + haute	Moyenne	Δ Moy Acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >=16	Δ %	Nbre cand.
LP CONDORCET ARCACHON	5	18	11,63	● 0,06	2	25%	4	50%	2	25%	8
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	8	15	11,50	◆ -0,07	2	29%	5	71%	0	0%	7
<b>TOTAL OU MOYENNE</b>	<b>6,50</b>	<b>16,50</b>	<b>11,57</b>		<b>4</b>		<b>9</b>		<b>2</b>		<b>15</b>

Situation avant harmonisation EPREUVE E2											
Établissements	Note + basse	Note + haute	Moyenne	Δ Moy Acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >=16	Δ %	Nbre cand.
LP CONDORCET ARCACHON	10	16,5	13,44	● 0,32	0	0%	7	88%	1	13%	8
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	10	17	12,80	◆ -0,32	0	0%	5	71%	2	29%	7
<b>TOTAL OU MOYENNE</b>	<b>10,00</b>	<b>16,75</b>	<b>13,12</b>		<b>0</b>		<b>12</b>		<b>3</b>		<b>15</b>

Situation avant harmonisation EPREUVE E3											
Établissements	Note + basse	Note + haute	Moyenne	Δ Moy Acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >=16	Δ %	Nbre cand.
LP CONDORCET ARCACHON	11,83	17,7	13,96	◆ -0,43	0	0%	6	75%	2	25%	8
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	13,71	16,7	14,83	● 0,44	0	0%	5	71%	2	29%	7
<b>TOTAL OU MOYENNE</b>	<b>12,77</b>	<b>17,17</b>	<b>14,40</b>		<b>0</b>		<b>11</b>		<b>4</b>		<b>15</b>

**Commentaires de la commission :**

La moyenne à l'épreuve E1 est de 11.57/20. L'écart type est minime.

Les notes inférieures à 10 sont dues à la non application des consignes, à l'absence d'analyse et à des dossiers hors sujet.

La moyenne des candidats du LP Condorcet à l'épreuve E2 ponctuelle est légèrement supérieure à celle du LP Notre Dame.

Pour cette épreuve, aucune note n'est inférieure à 10. Nous pouvons remarquer une nette progression de la moyenne par rapport à la session 2015.

## 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](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 provideurs 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.

### → 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 réglementaires sont présentées dans un document de synthèse :

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

Les périodes de formation en entreprise sont fractionnées conformément aux indications fournies par les référentiels et par la circulaire sur l'encadrement des périodes en entreprise (BO n° 25 du 29 juin 2000). Les mentions Employé barman, Sommellerie, 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 la page de garde du site académique. Pour retrouver textes officiels, repères pour la formation, documents pédagogiques, informations diverses, le site national est également 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](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](mailto:jerome.muzard@ac-bordeaux.fr)

→ Site ministériel  <http://eduscol.education.fr/>

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

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

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

### → Évènements, Concours ...



La gastronomie en France, c'est :

- près de 61,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 794 000 emplois salariés pour les métiers de la restauration, soit le 5e secteur pourvoyeur d'emplois ;
- plus de 145 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 475 000 actifs pour les métiers de bouche ;
- plus de 1,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour les arts de la table ;
- 13,5 % des dépenses des touristes étrangers ;

<http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>



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

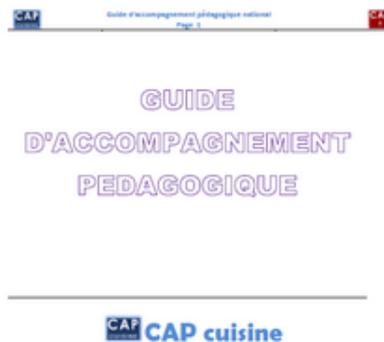
- *Le concours doit se dérouler dans les EPLE dans lesquels les inspecteurs peuvent vérifier le respect des caractéristiques pédagogiques définies.*
- *Le concours doit s'intégrer dans la progression pédagogique. Il doit donc viser un niveau de formation précis et avoir des objectifs compatibles avec 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

### Le nouveau Guide d'Accompagnement Pédagogique pour les CAP Cuisine :



[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/116/file/GAP\\_CAP\\_Cuisine\\_30\\_juin\\_2016.pdf](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/116/file/GAP_CAP_Cuisine_30_juin_2016.pdf)

### Voir le Guide d'accompagnement HR ici :

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=93](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=93)

