

Lettre de rentrée 2017 -- Compte rendu de la session d'examens 2017 -- Filière Hôtelière – voie professionnelle

Le 29 Aout 2017



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	5
COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2017 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION	7
7) Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2017	7
2 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2015	10
A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et cuisine.....	10
► Tableau 1 – présentation générale de la session.....	10
► Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel.....	10
► Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département.....	11
► Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département	11
► Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre.....	11
► Tableau 6 – Taux de réussite en cuisine par centre.....	12
B. Résultats par centre et par épreuve.....	13
► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	13
► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017.....	13
► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	14
► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	14
► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2017.....	15
► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	15
► Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2017.....	16
► Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017 ...	16
► Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	17
► Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	17
► Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	18
► Centre 6 - LP IND.HOTEL. J. MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017 .	18
► Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	19
► Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017.....	19
► Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	20
► Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017...	20
► Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2017.....	21
► Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	21
► Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	22
► Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017.....	22
► Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	23
► Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	23
► Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	24

► Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	24
► Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2017.....	25
► Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	26
► Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2017.....	26
► Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	27
► Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2017	27
► Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	28
► Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	28
► Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	29
► Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2017	29
► Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017	30
C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2017 (deuxième session).....	31
Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2017	31
Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2017	32
Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2017	33
Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2017.....	34
Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2017.....	35
Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2017	36
D. Commentaires sur la session de baccalauréats professionnels	37
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.....	46
► Tableau 15 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Dordogne	47
► Tableau 16 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne.....	48
► Tableau 17 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Gironde	49
► Tableau 18 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Gironde.....	50
► Tableau 19 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne	52
► Tableau 20 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne	52
► Tableau 21 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques	53
► Tableau 22 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques	54
A. CCF BEP Restauration option CSR (notes épreuve EP1 présentées à la commission d’harmonisation) .	55
B. CCF BEP Restauration option Cuisine (notes épreuves EP1/EP2 présentées à la commission d’harmonisation).....	56
4) CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	57
► Tableau 23 – Présentation des résultats académiques CAP	57
► Tableau 24 – Notes CAP Cuisine - Établissements hors CFA et GRETA	57

► Tableau 25 – Notes CAP Cuisine – CFA et GRETA	60
► Tableau 26 – Notes CAP restaurant - Établissements hors CFA et GRETA.....	64
► Tableau 27 – Notes CAP restaurant – CFA et GRETA	67
► Tableau 28 – Notes CCF CAP Services en brasserie-café	72
► Tableau 29 – Notes CCF CAP Services hôteliers académie	72
► Tableau 30 – Notes CCF CAP Cuisine	73
► Tableau 31 – Notes CCF CAP Restaurant	74
5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	75
► Tableau 32 – Notes par centre – mentions complémentaires niveau V.....	76
► Tableau 33 – Notes par centre – mentions complémentaires niveau IV.....	78
6) RAPPEL – PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN NIVEAU V	81
7) INFORMATIONS DIVERSES.....	82

PROPOS LIMINAIRES

L'année scolaire 2017 débute dans la même dynamique que la précédente rentrée, avec l'entrée en application du nouveau CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant. Ce nouveau diplôme est porteur d'espoir en matière de recrutement et d'employabilité. La variété des activités (*bar, brasserie, hôtel, restaurant de toutes formes...*) et la souplesse dans la formation, l'évaluation et la certification doivent engager les équipes à la créativité. A l'instar du CAP cuisine et des deux BP de la filière, notre académie a eu la chance de contribuer à l'écriture du diplôme au sein de la dix-septième CPC¹, elle a su également, grâce aux enseignants associés à la réflexion, proposer des outils d'ingénierie de formation présentés lors du séminaire national de l'inspection et proposés maintenant à l'ensemble des académies via le guide d'accompagnement pédagogique. Gageons que ce nouveau diplôme apportera une dynamique de changement des 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 ».

Nous inaugurons notre nouveau site filière :

www.ac-bordeaux.fr/hotellerie



L'ensemble des préconisations pour ce nouveau diplôme se trouve sur le nouveau site académique : <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/le-nouveau-cap-commercialisation-et-services-en-hcr/>

Cet espace collaboratif a fait l'objet d'un travail d'ingénierie significatif. Je remercie sincèrement les enseignants associés à la réflexion et à la relecture des contenus, notamment Laurence ORTEGA (*professeure de service et commercialisation LDM Condorcet Arcachon*).

Notre 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.

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/notions-de-didactiques/>

¹ [Commission professionnelle consultative](#)

Bien sûr, il nous reste encore du travail à accomplir, notamment 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, qu'il convient de généraliser), 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

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/guide-daccompagnement-pedagogique-hr/>

-Une guide d'accompagnement pédagogique est désormais téléchargeable pour les nouveaux CAP :

CAP CS en HCR => https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site-5.pdf

CAP Cuisine => https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/03/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site.pdf

-Ou les référentiels des nouveaux BP :

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

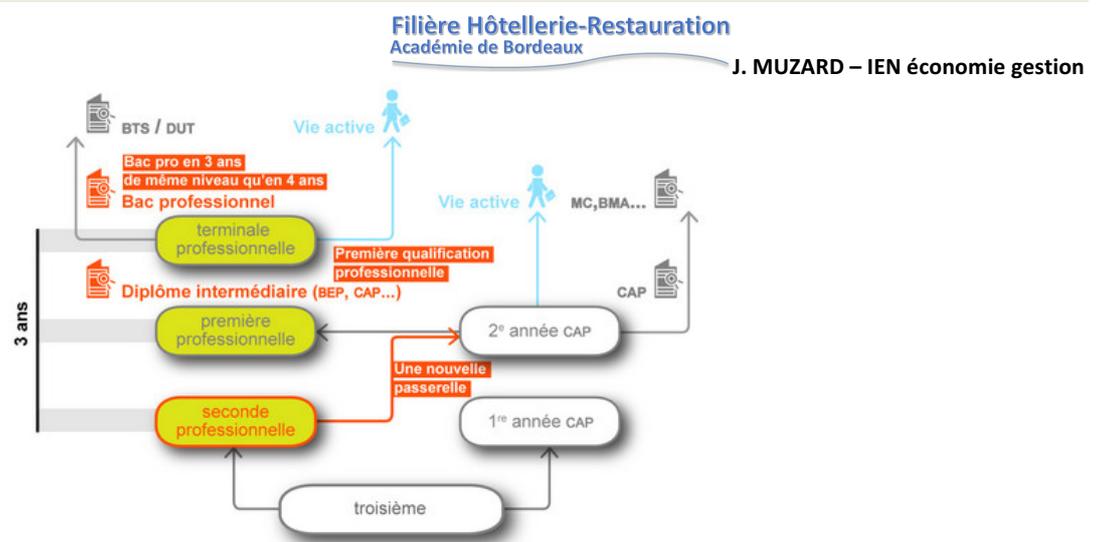
Les résultats de cette session 2017 sont globalement bons, voire excellents pour certains centres qui maintiennent des taux de réussite excellents (Cf. le détail des résultats et commentaires dans le document).

Une nouveauté cette année, les résultats aux épreuves de mentions complémentaires par centre, laissant apparaître des résultats relativement contrastés...

Les résultats des mentions sont très bons et conformes à ces dernières années (voir cependant les détails par centre page 76). 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. N'hésitez pas à utiliser le sommaire, il est interactif !

Je vous souhaite une bonne lecture et une excellente rentrée scolaire 2017-2018



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 :

COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2017 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

7) Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2017

→ Chaque année au mois de juin, une commission réunissant 10 à 12 enseignants (LP et CFA) présidée par l'IEEN 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
Thierry MARCHAND
Maddy RIBOULLET

Nathalie HERROUIN – responsable commissions
cuisine
David CHASSAGNE
Franck CLEMENCEAU
Jérémy FORT
Bruno GOURRIER

...et tous les collègues ayant prêté mains fortes à l'occasion des commissions de juin.

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 2017, nous **constatons certains progrès** 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, six ans après la mise en place du dispositif, il reste encore beaucoup de 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.

- 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 en 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 ;
-  <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/examens-reglementation-et-fichiers-ccf/>
- 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.

Préconisations générales sujet de technologie

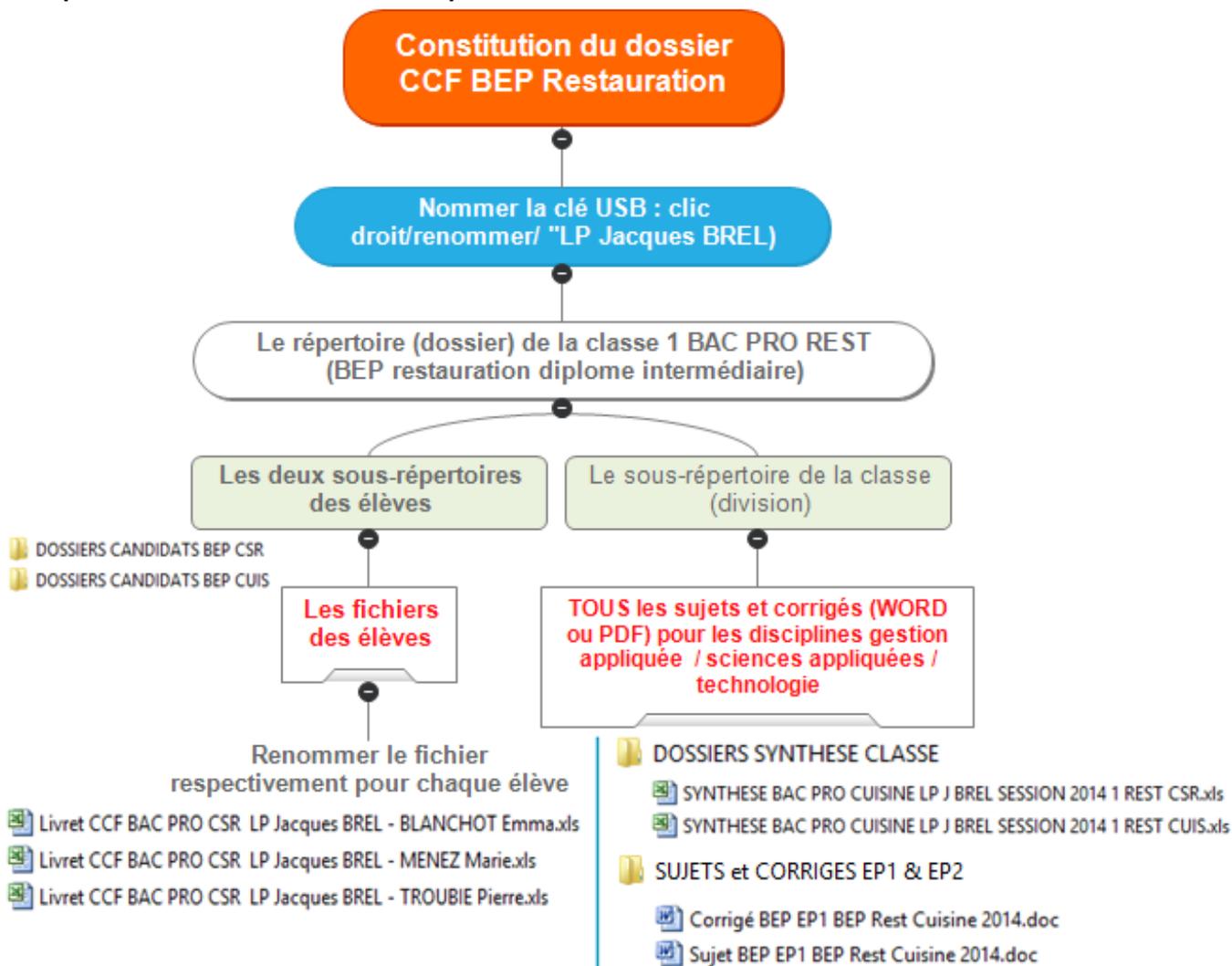
LE SUJET « SUR LA FORME »	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les matrices officielles disponibles sur le site académique² • Utiliser police « Arial » 11 et justifier le texte • Assurez-vous que la rédaction du sujet ne présente aucune faute d'orthographe • Être vigilant sur la ponctuation (notamment les accents sur les majuscules). Si besoin, se référer au cahier des charges de rédaction de sujets disponible auprès de l'IEN. • Mettre tous les verbes d'action à l'infinitif • Penser à produire des documents esthétiques et aérés permettant une lecture facile et attractive pour l'élève • Indiquer le barème uniquement sur la page de garde • Constituer le sujet avec une situation professionnelle commune à la SA, GA et TK • Créer votre sujet avec 4 dossiers minimum faisant appel à 4 grandes thématiques du référentiel (le sujet peut comporter 3 dossiers seulement si la densité du travail reste en adéquation avec les attentes) • Différencier les documents (à consulter par l'élève) des annexes (à compléter par l'élève) • Citer les sources pour chaque document en pied de page • Répartir équitablement le barème entre les différents dossiers • Sélectionner des supports d'analyse variés, récents et d'actualité
LE SUJET « SUR LE FOND »	<ul style="list-style-type: none"> • Varier les compétences sollicitées du référentiel en définissant les critères indicateurs de performance en amont (ne pas oublier les approches commerciales et de communication) • Débuter le sujet avec un texte introductif présentant un contexte professionnel actuel avec une mise en situation attractive • Positionner l'élève dans l'organigramme de l'entreprise ainsi que son référent en lien avec le diplôme préparé • Proposer une fiche signalétique de l'établissement en y incluant des informations implicites nécessaires à l'élève pour répondre aux questions • 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)

² <http://www.ac-bordeaux.fr/hotellerie>

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

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**

	2017	2016	2015	2014	2013	2012
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)	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)
Nombre de candidats présents	525 249 CSR 273 CUIS	531 245 CSR 286 CUIS	531 238 CSR 293 CUIS	573 262 CSR 311 CUIS	598	564
Nombre de candidats reçus	488 229 CSR 259 CUIS	486 214 CSR 272 CUIS	471 207 CSR 264 CUIS	525 238 CSR 287 CUIS	514	447
Taux de réussite	92,95 % 92 % CSR 94,9 % CUIS	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 %

(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
2017	525 249 CSR 273 CUIS	455 209 CSR 246 CUIS	86.661 % 81.22 % CSR 91.60 % CUIS	20 14 CSR 6 CUIS	14 6 CSR 8 CUIS	47 26 CSR 21 CUIS	33 20 CSR 13 CUIS
2016	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

BAC PRO HR	Titulaire CFES CFEPS	Taux de réussite global	Mention Très bien	Mention Bien	Mention Assez bien
2017	18	92.95 % 92 % CSR 94,9 % CUIS	Cuis CSR	Cuis CSR	Cuis CSR

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

Libellé établissements	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	249	229	14	6	26	20	11	26	209	92
DORDOGNE	42	40	2	0	1	1	0	1	39	95,2
GIRONDE	103	93	7	3	14	11	5	14	82	90,3
LANDES	16	14	1	1	3	2	2	3	12	87,5
LOT-ET-GARONNE	18	17	0	1	4	3	1	4	14	94,4
PYRENEES-ATLANTIQUES	70	65	4	1	4	3	3	4	62	92,9

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

Libellé établissements	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	273	259	6	8	21	13	9	21	246	94,9
DORDOGNE	47	41	4	2	5	3	3	5	38	87,2
GIRONDE	112	106	2	4	11	7	4	11	99	94,6
LANDES	22	22	0	0	1	1	0	1	21	100
LOT-ET-GARONNE	17	17	0	0	1	1	0	1	16	100
PYRENEES-ATLANTIQUES	75	73	0	2	3	1	2	3	72	97,3

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

Libellé établissements	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	19	18	1	0	1	1	0	1	17	94,7
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 ISLE MANOIRE	8	7	1	0	0	0	0	0	7	87,5
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	3	3	0	0	0	0	0	0	3	100
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	10	8	2	0	1	1	0	1	7	80
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	12	9	2	1	4	3	2	4	6	75
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	19	18	1	0	3	3	0	3	15	94,7
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	34	32	1	1	3	2	1	3	30	94,1
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	18	16	1	1	3	2	2	3	14	88,9
0332781U : LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	9	9	0	0	0	0	0	0	9	100
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	10	8	1	1	3	2	2	3	6	80
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	6	6	0	0	0	0	0	0	6	100
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	18	17	0	1	4	3	1	4	14	94,4
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	18	18	0	0	0	0	0	0	18	100
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	10	10	0	0	0	0	0	0	10	100
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	30	27	2	1	3	2	1	3	25	90
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	11	9	2	0	1	1	2	1	8	81,8

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

Libellé établissements	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	20	1	2	3	1	2	3	19	87
0240048X : LP PRE DE CORDY - SABLAT-LA-CANEDA	10	10	0	0	1	1	0	1	9	100
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	7	5	2	0	1	1	0	1	4	71,4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	7	6	1	0	0	0	1	0	6	85,7
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	11	9	1	1	2	1	1	2	8	81,8
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	11	11	0	0	0	0	0	0	11	100
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	29	28	0	1	3	2	1	3	26	96,6
0332192D : LPO HOTEL. TOURISME GASCOGNE - TALENCE	31	30	0	1	3	2	1	3	28	96,8
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	20	19	0	1	2	1	1	2	18	95
0332781U : LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	10	9	1	0	1	1	0	1	8	90
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	11	11	0	0	0	0	0	0	11	100
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	11	11	0	0	1	1	0	1	10	100
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	17	17	0	0	1	1	0	1	16	100
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	24	22	0	2	2	0	2	2	22	91,7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	10	10	0	0	0	0	0	0	10	100
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	32	32	0	0	1	1	0	1	31	100
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	9	9	0	0	0	0	0	0	9	100

B. Résultats par centre et par épreuve

► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	20	11,70
E1-A	TECHNOLOGIE	20	14,15
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	20	8,85
E1-C	MATHEMATIQUES	19	13,13
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	20	13,23
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	20	12,10
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	20	13,98
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	20	13,55
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	18	14,92
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	20	14,28
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	20	11,10
E4-	LANGUE VIVANTE	10	9,70
E4-	LANGUE VIVANTE	8	12,25
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	19	10,86
E5-A	FRANCAIS	19	9,79
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	19	11,92
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	19	10,34
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	20	14,70
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	11,00
EF1	LANGUE VIVANTE	5	10,20
EF1	LANGUE VIVANTE	12	10,46
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	14	15,64
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	19	10,87
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	10	8,80
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	8	12,94
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	19	13,21

► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	23	9,51
E1-A	TECHNOLOGIE	23	11,07
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	23	8,70
E1-C	MATHEMATIQUES	23	8,02
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	23	12,17
E2-A	GESTION APPLIQUEE	23	11,35
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	23	12,72
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	23	14,15
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	23	14,80
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	23	8,87
E4-	LANGUE VIVANTE	12	10,67
E4-	LANGUE VIVANTE	11	9,09
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	23	9,29
E5-A	FRANCAIS	23	8,37
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	23	10,22
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	23	9,37

E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	21	14,38
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	14,50
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	8,33
EF1	LANGUE VIVANTE	6	11,33
EF1	LANGUE VIVANTE	16	11,31
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	14	13,71
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	23	11,33
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	12	9,67
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	10	13,25
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	23	12,35

► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	12,26
E1-A	TECHNOLOGIE	11	13,27
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	9,55
E1-C	MATHEMATIQUES	10	14,50
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	10,69
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	10	8,45
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	11,91
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	13,55
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11	12,27
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	11	15,36
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	11,00
E4-	LANGUE VIVANTE	7	14,00
E4-	LANGUE VIVANTE	3	10,33
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	10,78
E5-A	FRANCAIS	10	9,80
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	11,75
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	12,90
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	9	14,44
EF1	LANGUE VIVANTE	3	9,67
EF1	LANGUE VIVANTE	7	12,07
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	2	15,50
EF3	EPS FACULTATIF	1	9,00

► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	10	12,85
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	11,60
E1-C	MATHEMATIQUES	10	14,65
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	11,60
E2-A	GESTION APPLIQUEE	10	9,95
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	12,70
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	14,64
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	15,10
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	10,95
E4-	LANGUE VIVANTE	9	13,44
E4-	LANGUE VIVANTE	1	10,00

E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	9,73
E5-A	FRANCAIS	10	7,55
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	11,90
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	11,35
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10	14,65
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	15,50
EF1	LANGUE VIVANTE	1	9,00
EF1	LANGUE VIVANTE	9	8,39

► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-	EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	7	13,43
E1-A	TECHNOLOGIE	7	13,64
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	7	12,36
E1-C	MATHEMATIQUES	7	15,14
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	8	12,11
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	6	11,50
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	14,07
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	8	12,28
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	6	14,33
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	7	13,07
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	6	12,33
E4-	LANGUE VIVANTE	6	9,50
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	6	11,33
E5-A	FRANCAIS	6	11,00
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	6	11,67
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	6	13,33
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	11,00
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	6	11,00
EF1	LANGUE VIVANTE	1	14,00
EF1	LANGUE VIVANTE	4	12,50
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	2	15,25
EF3	EPS FACULTATIF	1	7,00

► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	7	7,86
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	7	9,07
E1-C	MATHEMATIQUES	7	10,57
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	7	10,80
E2-A	GESTION APPLIQUEE	7	9,64
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	11,57
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	7	11,81
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	7	12,21
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	7	8,57
E4-	LANGUE VIVANTE	7	8,64
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	7	8,25
E5-A	FRANCAIS	7	8,29
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	7	8,21

E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	13,36
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	7	13,43
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	12,00
EF1	LANGUE VIVANTE	4	10,88
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	1	14,00

► **Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	3	14,50
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	3	9,50
E1-C	MATHEMATIQUES	3	13,50
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	3	12,67
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	3	11,67
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	3	13,33
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	3	13,08
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	3	13,33
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	3	12,67
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	3	13,67
E4-	LANGUE VIVANTE	2	10,50
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	2	7,75
E5-A	FRANCAIS	2	7,00
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	2	8,50
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	2	15,50
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2	13,50
E7-A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	2	11,05
E7-B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	2	15,75

► **Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	7	14,14
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	7	13,71
E1-C	MATHEMATIQUES	7	10,57
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	7	12,74
E2-A	GESTION APPLIQUEE	7	10,21
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	14,43
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	7	12,51
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	7	12,50
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	7	12,57
E4-	LANGUE VIVANTE	7	10,14
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	7	9,68
E5-A	FRANCAIS	7	9,14
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	7	10,21
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	12,50
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	7	10,57
E7-A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7	9,33
E7-B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	7	11,64

► **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	9	11,44
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	10,10
E1-C	MATHEMATIQUES	10	11,00
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	9	11,06
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	9	10,56
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	9	11,39
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	9	12,39
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	9	12,78
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	9	12,78
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	9	9,22
E4-	LANGUE VIVANTE	7	10,79
E4-	LANGUE VIVANTE	2	8,75
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9	10,47
E5-A	FRANCAIS	9	10,50
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	9	10,44
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	9	12,39
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	9	11,94
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	11,00
EF1	LANGUE VIVANTE	2	3,25
EF1	LANGUE VIVANTE	3	13,33

► **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	10	10,90
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	11	10,05
E1-C	MATHEMATIQUES	11	12,77
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	11,28
E2-A	GESTION APPLIQUEE	10	10,65
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	11,70
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	13,89
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	14,55
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	8,60
E4-	LANGUE VIVANTE	6	12,00
E4-	LANGUE VIVANTE	4	7,63
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	7,23
E5-A	FRANCAIS	10	4,80
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	9,65
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	10,70
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10	13,10
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	10,50
EF1	LANGUE VIVANTE	3	9,50
EF1	LANGUE VIVANTE	4	15,25

► **Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	12	8,83
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	12	8,92
E1-C	MATHEMATIQUES	12	7,79
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	9,18
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	12	6,63
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	10,88
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	12	10,82
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	12	8,04
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	12	14,21
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	12	8,33
E4-	LANGUE VIVANTE	6	8,92
E4-	LANGUE VIVANTE	6	12,92
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12	8,69
E5-A	FRANCAIS	12	8,46
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	12	8,92
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	8,92
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12	9,58
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	4	12,75
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	2	8,25
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	1	14,00
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	2	11,50

► **Centre 6 - LP IND.HOTEL. J. MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	12	14,38
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	12	12,42
E1-C	MATHEMATIQUES	12	12,75
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	13,65
E2-A	GESTION APPLIQUEE	12	12,88
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	14,17
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	12	14,83
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12	15,38
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	11,41
E4-	LANGUE VIVANTE	10	11,40
E4-	LANGUE VIVANTE	2	14,00
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	9,98
E5-A	FRANCAIS	11	10,59
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	9,36
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	13,63
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12	12,04
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	3	15,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	3	13,00
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	3	12,67
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	3	14,17

► **Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	19	11,13
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	19	9,79
E1-C	MATHEMATIQUES	19	12,84
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	19	11,38
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	18	9,81
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	18	12,53
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	19	13,20
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	19	12,84
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	19	14,39
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	19	9,79
E4-	LANGUE VIVANTE	14	10,57
E4-	LANGUE VIVANTE	5	12,40
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	19	9,04
E5-A	FRANCAIS	18	8,56
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	18	9,36
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	19	9,16
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	18	13,53
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	14,67
EF1	LANGUE VIVANTE	1	15,50
EF1	LANGUE VIVANTE	11	15,05
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	11	17,36
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	12	15,08
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	14,83
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	5	15,40
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	11	14,27

► **Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	29	12,03
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	29	11,95
E1-C	MATHEMATIQUES	30	14,08
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	30	12,59
E2-A	GESTION APPLIQUEE	30	12,38
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	29	13,17
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	29	13,98
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	29	14,21
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	29	12,16
E4-	LANGUE VIVANTE	17	14,24
E4-	LANGUE VIVANTE	12	12,25
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	29	10,34
E5-A	FRANCAIS	29	9,67
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	29	11,00
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	29	11,41
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	28	14,27
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	12,00
EF1	LANGUE VIVANTE	1	5,50
EF1	LANGUE VIVANTE	1	14,00

EF1	LANGUE VIVANTE	22	12,39
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	19	16,89
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	22	12,39
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	14	13,21
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	7	13,00
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	20	11,80

► **Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	34	13,76
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	34	8,79
E1-C	MATHEMATIQUES	34	11,04
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	34	12,14
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	34	10,84
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	34	13,00
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	34	13,60
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	34	13,63
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	34	14,47
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	34	9,97
E4-	LANGUE VIVANTE	34	10,97
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	34	9,15
E5-A	FRANCAIS	34	8,24
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	34	10,06
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	34	9,24
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	31	12,90
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	10,83
EF1	LANGUE VIVANTE	16	9,97
EF3	EPS FACULTATIF	2	8,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	9	12,33
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	9	11,78
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	9	13,67

► **Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	31	11,31
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	31	9,58
E1-C	MATHEMATIQUES	31	13,44
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	31	13,25
E2-A	GESTION APPLIQUEE	31	12,82
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	31	13,53
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	31	13,40
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	31	13,87
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	31	9,63
E4-	LANGUE VIVANTE	31	11,63
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	31	9,86
E5-A	FRANCAIS	31	10,44
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	31	9,29
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	31	11,58
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	13,00

E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	30	14,45
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	9,83
EF1	LANGUE VIVANTE	19	12,76
EF1	LANGUE VIVANTE	1	20,00
EF3	EPS FACULTATIF	1	14,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	7	12,71
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	14,25
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	7	13,64

► **Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	18	11,33
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	18	10,44
E1-C	MATHEMATIQUES	18	9,83
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	18	10,34
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	18	9,11
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	18	11,17
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	18	11,45
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	18	9,58
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	18	13,56
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	18	10,47
E4-	LANGUE VIVANTE	1	12,50
E4-	LANGUE VIVANTE	17	12,06
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	18	10,22
E5-A	FRANCAIS	18	8,11
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	18	12,33
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	8,78
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	18	13,67
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	10,67
EF1	LANGUE VIVANTE	1	10,50
EF1	LANGUE VIVANTE	1	8,00
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	6	15,08
EF3	EPS FACULTATIF	2	6,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	11	11,36
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	11	10,68
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	11	13,14

► **Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	20	10,53
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	20	7,43
E1-C	MATHEMATIQUES	20	13,03
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	20	11,54
E2-A	GESTION APPLIQUEE	20	11,08
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	20	11,85
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	20	12,65
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	20	13,20
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	20	8,23
E4-	LANGUE VIVANTE	17	11,18

E4-	LANGUE VIVANTE	3	12,33
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	20	8,73
E5-A	FRANCAIS	20	9,10
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	20	8,35
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	20	10,33
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	19	13,11
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	10,50
EF1	LANGUE VIVANTE	1	8,50
EF1	LANGUE VIVANTE	2	11,50
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	7	14,00
EF3	EPS FACULTATIF	3	10,33
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	11	10,45
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	11	10,50
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	11	9,09

► **Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	9	13,11
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	9	11,78
E1-C	MATHEMATIQUES	9	11,28
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	9	11,38
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	9	6,94
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	9	14,33
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	9	13,70
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	8	14,88
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	8	14,50
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	8	8,56
E4-	LANGUE VIVANTE	9	12,28
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9	8,42
E5-A	FRANCAIS	9	7,50
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	9	9,33
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	9	12,50
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	11,00
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	8	12,81
EF1	LANGUE VIVANTE	7	12,14
EF1	LANGUE VIVANTE	2	13,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	9	11,83
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	8	11,38
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	13,56

► **Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	10	14,30
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	8	10,19
E1-C	MATHEMATIQUES	9	11,72
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	11,47
E2-A	GESTION APPLIQUEE	8	8,69
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	13,55
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	13,58

E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	9	14,22
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	7	10,64
E4-	LANGUE VIVANTE	8	12,69
E4-	LANGUE VIVANTE	1	7,50
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	8	9,66
E5-A	FRANCAIS	8	9,75
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	8	9,56
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	8	14,00
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	9	13,11
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	13,00
EF1	LANGUE VIVANTE	1	5,50
EF1	LANGUE VIVANTE	4	11,00
EF1	LANGUE VIVANTE	3	13,67
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	12,83
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	11,83
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	6	15,50

► **Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	10	12,00
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	7,00
E1-C	MATHEMATIQUES	10	7,45
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	11,34
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	10	10,50
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	11,90
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	12,31
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	10	10,80
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	10	14,10
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	11,15
E4-	LANGUE VIVANTE	8	9,56
E4-	LANGUE VIVANTE	2	16,50
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	6,90
E5-A	FRANCAIS	10	5,40
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	8,40
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	7,50
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10	13,75
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	11,00
EF1	LANGUE VIVANTE	8	11,06
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	9	15,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	11,06
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	10,25
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	11,25
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	12,19

► **Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	11	14,82
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	11	12,36
E1-C	MATHEMATIQUES	11	11,95

E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	14,65
E2-A	GESTION APPLIQUEE	11	14,00
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	15,09
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	15,03
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11	15,32
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	12,64
E4-	LANGUE VIVANTE	7	10,29
E4-	LANGUE VIVANTE	4	14,38
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	8,20
E5-A	FRANCAIS	11	5,91
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	10,50
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	9,55
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10	14,65
EF1	LANGUE VIVANTE	10	11,70
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	11	13,73
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	10	11,70
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	11,00
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	4	11,38
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	10	12,60

► Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	6	11,75
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	6	11,33
E1-C	MATHEMATIQUES	6	13,50
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	6	14,00
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	6	14,00
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	6	14,00
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	6	13,41
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	6	12,75
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	6	14,17
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	6	13,00
E4-	LANGUE VIVANTE	3	12,00
E4-	LANGUE VIVANTE	3	15,00
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	6	10,50
E5-A	FRANCAIS	6	10,00
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	6	11,00
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	6	7,17
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	6	12,92
EF1	LANGUE VIVANTE	3	15,00
EF1	LANGUE VIVANTE	3	12,00

► Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	11	14,00
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	11	11,95
E1-C	MATHEMATIQUES	11	13,95
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	13,42
E2-A	GESTION APPLIQUEE	11	11,18

E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	14,91
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	15,75
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11	16,23
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	11,91
E4-	LANGUE VIVANTE	3	8,50
E4-	LANGUE VIVANTE	8	13,63
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	11,09
E5-A	FRANCAIS	11	11,14
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	11,05
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	11,91
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11	13,41
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	11,00
EF1	LANGUE VIVANTE	7	13,14
EF1	LANGUE VIVANTE	2	10,25
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	2	17,00

► Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2017

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	18	11,67
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	18	12,31
E1-C	MATHEMATIQUES	18	12,78
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	18	10,98
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	18	9,83
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	18	11,75
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	18	12,71
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	18	12,00
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	18	13,61
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	18	11,92
E4-	LANGUE VIVANTE	14	10,04
E4-	LANGUE VIVANTE	4	11,00
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	18	9,06
E5-A	FRANCAIS	18	7,17
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	18	10,94
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	11,44
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	18	13,53
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	4	11,63
EF1	LANGUE VIVANTE	3	11,67
EF1	LANGUE VIVANTE	8	4,75
EF1	LANGUE VIVANTE	1	15,00
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	2	16,00
EF3	EPS FACULTATIF	3	4,33
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	15,25
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	15,50
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	6	13,50

► **Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	18	12,94
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	18	13,67
E1-C	MATHEMATIQUES	18	11,61
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	18	12,82
E2-A	GESTION APPLIQUEE	18	11,58
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	18	13,64
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	18	12,62
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	17	13,35
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	18	12,67
E4-	LANGUE VIVANTE	11	14,27
E4-	LANGUE VIVANTE	7	11,93
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	18	11,57
E5-A	FRANCAIS	18	11,03
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	18	12,11
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	14,11
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	18	14,39
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	14,00
EF1	LANGUE VIVANTE	1	8,50
EF1	LANGUE VIVANTE	6	10,67
EF1	LANGUE VIVANTE	1	16,50
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	2	12,50
EF3	EPS FACULTATIF	1	10,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	12,75
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	8	12,50
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	12,75

► **Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	18	13,75
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	18	10,39
E1-C	MATHEMATIQUES	17	6,41
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	18	12,24
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	18	12,14
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	18	12,31
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	18	12,74
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	18	12,08
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	18	14,00
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	17	10,15
E4-	LANGUE VIVANTE	15	11,10
E4-	LANGUE VIVANTE	2	14,00
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	17	10,87
E5-A	FRANCAIS	17	11,03
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	17	10,71
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	17	8,41
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16	13,41
EF1	LANGUE VIVANTE	1	18,00
EF1	LANGUE VIVANTE	5	11,90

EF2	EPREUVE DE MOBILITE	3	15,00
EF3	EPS FACULTATIF	1	8,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	10,58
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	9,33
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	6	14,25

► **Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	24	14,96
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	24	9,92
E1-C	MATHEMATIQUES	24	9,73
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	24	11,83
E2-A	GESTION APPLIQUEE	24	10,42
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	24	12,77
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	24	13,99
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	24	14,27
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	24	11,73
E4-	LANGUE VIVANTE	16	13,78
E4-	LANGUE VIVANTE	8	12,06
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	24	9,48
E5-A	FRANCAIS	24	8,06
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	24	10,90
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	24	8,27
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	24	14,21
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	2	8,25
EF1	LANGUE VIVANTE	3	11,67
EF1	LANGUE VIVANTE	10	12,75
EF1	LANGUE VIVANTE	1	16,00
EF1	LANGUE VIVANTE	1	20,00
EF1	LANGUE VIVANTE	2	11,75
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	6	18,17
EF3	EPS FACULTATIF	1	6,00
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	14,00
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	8	13,69
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	14,25

► **Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	10	11,55
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	16,45
E1-C	MATHEMATIQUES	10	13,40
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	12,29
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	10	11,75
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	12,65
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	12,20
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	10	11,20
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	10	13,95
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	9,15
E4-	LANGUE VIVANTE	5	12,60

E4-	LANGUE VIVANTE	5	15,70
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	9,23
E5-A	FRANCAIS	10	10,10
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	8,35
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	11,05
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10	14,90
EF1	LANGUE VIVANTE	1	13,50
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	2	17,50
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	2	11,25
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	2	10,75
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	2	11,50

► **Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccaauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	10	12,00
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	10	16,55
E1-C	MATHEMATIQUES	10	15,60
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	12,62
E2-A	GESTION APPLIQUEE	10	12,20
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	12,90
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	13,06
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	13,45
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	9,90
E4-	LANGUE VIVANTE	7	14,93
E4-	LANGUE VIVANTE	3	10,00
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	8,10
E5-A	FRANCAIS	10	5,95
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	10,25
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	12,30
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10	14,15
EF1	LANGUE VIVANTE	3	12,67
EF2	EPREUVE DE MOBILITE	5	13,40
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	5	14,20
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	5	14,80
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	5	10,60

► **Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccaauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	30	13,15
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	28	10,82
E1-C	MATHEMATIQUES	29	11,60
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	29	12,46
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	29	10,57
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	29	13,72
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	29	13,88
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	29	13,55
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	29	15,10
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	28	10,59
E4-	LANGUE VIVANTE	17	12,59

E4-	LANGUE VIVANTE	11	13,45
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	28	8,05
E5-A	FRANCAIS	28	7,66
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	28	8,45
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	29	12,29
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	26	13,21
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	3	8,67
EF1	LANGUE VIVANTE	1	20,00
EF1	LANGUE VIVANTE	1	19,00
EF1	LANGUE VIVANTE	6	12,08
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	10	14,20
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	6	11,83
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	4	17,50
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	10	13,45

► **Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	32	11,72
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	32	11,09
E1-C	MATHEMATIQUES	32	11,91
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	32	12,69
E2-A	GESTION APPLIQUEE	32	11,55
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	32	13,45
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	32	14,04
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	32	14,39
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	32	11,22
E4-	LANGUE VIVANTE	16	11,00
E4-	LANGUE VIVANTE	16	13,66
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	32	8,96
E5-A	FRANCAIS	32	8,05
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	32	9,88
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	32	12,16
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	32	13,11
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	16,00
EF1	LANGUE VIVANTE	1	19,00
EF1	LANGUE VIVANTE	3	8,50
EF3	EPS FACULTATIF	2	8,50
EVA	EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	10	12,85
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	5	8,50
EVAA	EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	5	16,10
EVAB	EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	10	14,15

► **Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	11	13,09
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	11	10,73
E1-C	MATHEMATIQUES	11	14,27
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	10,97
E2-A	MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	11	8,41

E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	12,68
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	12,62
E3-A	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11	12,36
E3-B	ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	11	13,09
E3-C	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	11,73
E4-	LANGUE VIVANTE	6	10,92
E4-	LANGUE VIVANTE	5	12,50
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	7,86
E5-A	FRANCAIS	11	6,59
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	9,14
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	11,41
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11	13,05
ECT	EPREUVE DE CONTROLE	1	16,00
EF1	LANGUE VIVANTE	4	13,75
EF1	LANGUE VIVANTE	2	6,75
EF1	LANGUE VIVANTE	1	16,00

► **Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2017**

Code Epreuve	Epreuve	Effectif	Note obtenue
E1-A	TECHNOLOGIE	9	12,28
E1-B	SCIENCES APPLIQUEES	9	12,39
E1-C	MATHEMATIQUES	9	14,89
E2-	GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	9	11,67
E2-A	GESTION APPLIQUEE	9	9,17
E2-B	PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	9	13,33
E3-	EPREUVE PROFESSIONNELLE	9	14,02
E3-A	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	9	14,17
E3-B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	9	12,78
E4-	LANGUE VIVANTE	2	12,00
E4-	LANGUE VIVANTE	7	11,36
E5-	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9	9,72
E5-A	FRANCAIS	9	8,28
E5-B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	9	11,17
E6-	ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	9	13,22
E7-	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	9	15,33
EF1	LANGUE VIVANTE	1	7,50
EF1	LANGUE VIVANTE	2	11,50
EF1	LANGUE VIVANTE	2	18,00
EF3	EPS FACULTATIF	2	14,00

C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2017 (deuxième session)

Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2017

LP & SEP Académie Bordeaux		Ep Technologiques					Dossier professionnel				Ep Pratique professionnelle					présentation des notes EP1												
		E11 TK	Δ écart Moy	E12 SA	Δ écart Moy	E21 GA	Δ écart Moy	E22 S1	E22 S2	E22 note sur 20	Δ écart Moy	E31 S1	E31 S2	E31 PFM P	E31 note sur 20	Δ écart Moy	note la plus basse					note la plus haute					moyenn e classe	Δ écart Moy Acad
		s/20	Acad	s/20	Acad	s/20	Acad	s/30	s/ 30		Acad	s/40	s/ 80	s/ 40		Acad	E11	E12	E21	E22	E31	E11	E12	E21	E22	E31		
24	LP BERGERAC	11,1	-1,2	8,7	-2,7	11,3	0,2	15,3	22,4	12,6	-0,4	25,4	57,6	34,0	14,9	0,5	2,5	0,5	2,5	8,5	11,0	14,5	12,5	17,5	17,0	18,0	11,71	-0,65
24	LP SARTLAT	12,9	0,6	11,6	0,2	10,5	-0,6	19,0	18,4	12,5	-0,5	26,9	60,2	31,5	14,8	0,8	9,5	7,5	3,5	7,0	7,5	15,5	13,5	15,5	17,5	16,5	12,46	0,10
24	CFA BOULAZAC	7,6	-4,7	9,1	-2,3	9,5	-1,6	17,4	16,7	11,4	-1,6	20,0	47,0	29,5	12,1	-1,9	3,0	2,0	2,5	7,0	11,0	11,5	15,0	14,0	16,0	13,5	9,93	-2,44
33	LP ARCACHON	10,5	-1,8	9,1	-2,3	10,7	-0,4	19,9	15,2	11,7	-1,3	22,5	48,9	32,4	13,0	-1,0	7,5	6,5	4,5	7,0	10,0	13,0	13,0	19,0	17,5	17,0	11,00	-1,37
33	LPP BLANQUEFORT	12,4	0,1	11,4	0,0	12,4	1,3	19,7	18,8	12,8	-0,1	26,5	51,0	32,4	13,7	-0,2	4,5	5,0	1,5	6,5	8,0	17,5	16,5	19,0	20,0	17,0	12,55	0,19
33	LP BLAYE	14,3	2,0	11,8	0,4	8,7	-2,4	19,9	20,4	13,6	0,6	29,6	48,8	31,5	13,7	-0,2	6,0	8,0	1,5	6,0	11,5	19,5	5,5	16,5	19,0	16,5	12,43	0,07
33	LP CAMBLANES	10,1	-2,2	10,1	-1,3	9,3	-1,8	16,9	15,6	10,8	-2,1	25,2	50,7	30,0	13,2	-0,7	2,0	5,0	1,0	4,0	2,0	14,5	13,0	13,5	17,0	17,0	10,71	-1,65
33	LP LIBOURNE	14,4	2,1	12,4	1,0	12,9	1,8	19,9	21,9	13,9	1,0	29,9	60,5	31,1	15,2	1,2	12,0	10,0	10,0	11,0	14,0	17,5	15,0	17,0	17,5	16,5	13,76	1,40
33	LTH TALENCE	11,3	-1,0	9,9	-1,5	12,8	1,7	19,4	20,5	13,3	0,3	25,3	51,9	32,1	13,7	-0,3	6,0	2,0	6,5	4,0	11,0	18,0	14,5	19,0	18,0	18,0	12,19	-0,17
40	LP AIRE s/ADOUR	14,0	1,7	12,0	0,6	11,2	0,1	22,5	21,7	14,7	1,8	29,6	63,1	36,8	16,2	2,2	11,5	8,0	7,5	8,5	14,0	17,0	16,5	16,0	19,5	18,0	13,62	1,26
40	LP CAPBRETON	14,7	2,4	12,3	0,9	14,0	2,9	20,9	23,6	14,8	1,9	29,7	58,2	32,4	15,0	1,1	13,0	9,0	11,0	12,5	14,0	16,0	14,5	18,0	17,0	16,5	14,17	1,81
64	LPO BIARRITZ	11,7	-0,6	12,7	1,3	11,5	0,4	17,3	22,5	13,5	0,5	25,5	55,1	33,0	14,2	0,2	7,5	6,0	6,0	10,0	10,5	16,5	20,0	16,5	18,5	16,0	12,72	0,36
64	LP MORLAAS	15,0	2,7	11,1	-0,3	10,4	-0,7	18,5	19,3	12,6	-0,4	25,5	54,2	31,6	13,9	-0,1	10,5	7,0	4,5	7,0	11,0	18,0	15,5	16,0	18,0	17,5	12,60	0,24
64	LP SAINT JEAN PP	12,3	0,0	12,4	1,0	9,2	-1,9	21,0	18,5	13,2	0,2	25,4	54,1	32,1	14,0	0,0	10,5	10,0	7,5	10,5	12,5	15,5	14,5	11,5	16,0	16,0	12,20	-0,16
64	LPP ST VINCENT PAU	11,9	-0,4	14,4	3,0	12,2	1,1	19,4	18,9	12,8	-0,2	25,9	50,2	29,3	13,2	-0,8	9,5	12,0	8,5	10,5	12,5	16,0	17,0	17,0	15,0	15,0	12,89	0,53
47	LP NERAC	13,2	0,9	12,9	1,5	11,6	0,5	20,7	19,8	13,5	0,5	22,8	52,7	27,9	12,9	-1,1	4,5	8,0	4,5	10,0	6,5	17,0	16,5	16,5	18,0	16,5	12,83	0,46
		12,3	2,03	11,4	1,60	11,1	1,55	19,2	19,6	13,0	1,12	26,0	54,0	31,7	14,0	1,02	2,0	0,5	1,0	4,0	2,0	19,5	20,0	19,0	20,0	18,0	12,36	

Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2017

LP & SEP Académie Bordeaux		répartition des notes																																nbr. cand. notés								
		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	6	26%	16	70%	8	35%	1	4%	0	0%	12	52%	7	30%	7	30%	15	65%	4	17%	5	22%	0	0%	5	22%	5	22%	14	61%	0	0%	0	0%	3	13%	2	9%	5	22%	23
24	LP SARLAT	1	9%	3	27%	4	36%	3	27%	0	0%	4	36%	7	64%	2	18%	2	18%	2	18%	5	45%	0	0%	4	36%	4	36%	2	18%	0	0%	0	0%	0	0%	1	9%	6	55%	11
24	CFA BOULAZAC	5	71%	3	43%	3	43%	3	43%	0	0%	2	29%	2	29%	2	29%	2	29%	7	100%	0	0%	2	29%	2	29%	1	14%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	14%	0	0%	7
33	LP ARCACHON	6	30%	15	75%	9	45%	7	35%	0	0%	14	70%	5	25%	5	25%	6	30%	13	65%	0	0%	0	0%	3	15%	4	20%	5	25%	0	0%	0	0%	3	15%	3	15%	2	10%	20
33	LPP BLANQUEFORT	7	23%	6	20%	6	20%	5	17%	1	3%	10	33%	17	57%	12	40%	16	53%	10	33%	6	20%	6	20%	2	7%	1	3%	13	43%	7	23%	1	3%	10	33%	8	27%	6	20%	30
33	LP BLAYE	1	10%	2	20%	7	70%	1	10%	0	0%	1	10%	6	60%	1	10%	3	30%	4	40%	4	40%	2	20%	1	10%	2	20%	5	50%	4	40%	0	0%	1	10%	4	40%	1	10%	10
33	LP CAMBLANES	4	36%	4	36%	5	45%	5	45%	1	9%	6	55%	7	64%	6	55%	3	27%	3	27%	1	9%	0	0%	0	0%	2	18%	4	36%	0	0%	0	0%	0	0%	1	9%	3	27%	11
33	LP LIBOURNE	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	7	58%	10	83%	9	75%	5	42%	0	0%	1	8%	2	17%	0	0%	3	25%	8	67%	4	33%	0	0%	3	25%	4	33%	4	33%	12
33	LTH TALENCE	7	23%	14	45%	7	23%	2	6%	0	0%	18	58%	12	39%	12	39%	17	55%	17	55%	5	16%	5	16%	4	13%	2	6%	12	39%	1	3%	0	0%	8	26%	10	32%	2	6%	31
40	LP AIRE s/ADOUR	0	0%	2	18%	5	45%	1	9%	0	0%	6	55%	7	64%	3	27%	3	27%	0	0%	2	18%	0	0%	2	18%	2	18%	3	27%	3	27%	2	18%	1	9%	5	45%	8	73%	11
40	LP CAPBRETON	0	0%	2	18%	0	0%	0	0%	0	0%	2	18%	6	55%	6	55%	1	9%	0	0%	8	73%	3	27%	2	18%	7	64%	6	55%	1	9%	0	0%	3	27%	3	27%	5	45%	11
64	LPO BIARRITZ	7	22%	6	19%	10	31%	0	0%	0	0%	19	59%	15	47%	12	38%	20	63%	8	25%	3	9%	3	9%	4	13%	5	16%	18	56%	3	9%	8	25%	6	19%	7	22%	6	19%	32
64	LP MORLAAS	0	0%	7	29%	7	29%	2	8%	0	0%	7	29%	13	54%	14	58%	11	46%	9	38%	7	29%	4	17%	2	8%	9	38%	11	46%	10	42%	0	0%	1	4%	2	8%	4	17%	24
64	LP SAINT JEAN PP	0	0%	0	0%	6	67%	0	0%	0	0%	7	78%	8	89%	3	33%	7	78%	3	33%	2	22%	1	11%	0	0%	1	11%	4	44%	0	0%	0	0%	0	0%	1	11%	2	22%	9
64	LPP ST VINCENT PAU	1	10%	0	0%	3	30%	0	0%	0	0%	8	7%	3	30%	2	20%	7	70%	6	60%	0	0%	5	50%	4	40%	3	30%	4	40%	1	10%	2	20%	1	10%	0	0%	0	0%	10
47	LP NERAC	2	11%	2	11%	5	28%	0	0%	3	17%	6	33%	10	56%	7	39%	10	56%	9	50%	7	39%	2	11%	5	28%	5	28%	4	22%	3	17%	4	22%	1	6%	3	17%	2	11%	18
		47	17%	82	27%	85	34%	30	13%	5	2%	129	43%	135	53%	103	37%	128	44%	95	35%	56	22%	35	14%	40	16%	56	23%	113	39%	37	13%	17	6%	41	12%	55	20%	56	23%	270

Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2017

	LP & SEP Académie Bordeaux	Ep Technologiques												Dossier professionnel				Ep Pratique professionnelle					présentation des notes EP1												
		E11		E12		E21		E22		E22		E31		E32		E32	E32	note la plus basse						note la plus haute						moyenne classe	Δ écart Moy Acad				
		TK	Δ	SA	Δ	GA	Δ	S1	S2	note sur 20	Δ	S1	S2	PFMP	note sur 20	Δ	E11	E12	E21	E22	E31	E32	E11	E12	E21	E22	E31	E32							
s/20	écart Moy Acad	s/20	écart Moy Acad	s/20	écart Moy Acad	s/30	s/30		écart Moy Acad	s/20	s/40	s/20	note sur 20	écart Moy Acad	E11	E12	E21	E22	E31	E32	E11	E12	E21	E22	E31	E32									
24	LP BERGERAC	14,8	2,4	9,1	-1,2	12,6	2,5	21,9	20,9	14,3	1,7	14,3	2,1	14,8	27,7	15,6	14,5	0,6	10,5	3,5	5,0	0,0	3,0	2,5	18,5	14,5	17	19	19	18	13,27	1,38			
24	LP SARLAT	13,4	1,0	9,6	-0,7	8,6	-1,5	21,4	14,6	12,0	-0,5	12,3	0,1	15,0	31,0	14,6	15,2	1,3	10,0	7,5	5,0	9,5	9,5	13,0	17	13	11,5	15,5	15	19	11,84	-0,04			
24	CFA BOULAZAC	13,6	1,2	12,4	2,2	10,9	0,8	20,1	24,0	14,7	2,2	13,8	1,6	12,7	29,0	15,4	14,3	0,4	11,0	9,5	7,5	12,0	10,5	12,5	16,5	17,5	16	17	17	15,5	13,28	1,39			
33	LP ARCACHON	11,3	-1,1	10,4	0,2	9,1	-1,0	16,1	17,0	11,0	-1,5	9,5	-2,7	12,1	26,5	14,6	13,3	-0,6	8,5	5,5	4,0	3,0	4,5	11,0	15,5	13,5	14	17	15,5	17	10,77	-1,11			
33	LPP BLANQUEFORT	11,1	-1,3	9,8	-0,4	9,7	-0,4	18,8	18,2	12,3	-0,2	12,8	0,6	14,3	27,5	14,8	14,2	0,3	7,0	5,0	4,0	8,0	8,0	12,0	15	15	15	17	18	17,5	11,65	-0,24			
33	LP BLAYE	12,2	-0,2	11,2	0,9	6,8	-3,3	22,7	20,6	14,4	1,9	12,9	0,7	13,1	27,6	14,6	13,8	-0,1	0,0	0,0	0,0	11,0	0,0	0,0	15	14	10,5	18,5	16	16,5	11,89	0,01			
33	LP CAMBLANES	11,4	-1,0	10,7	0,4	9,3	-0,8	17,9	15,9	11,3	-1,3	12,7	0,5	11,9	22,9	15,4	12,6	-1,3	6,5	6,0	2,5	7,5	9,5	8,0	16	16,5	16,5	16	15,5	17	11,32	-0,57			
33	LP LIBOURNE	8,8	-3,6	8,9	-1,4	6,6	-3,5	16,0	15,3	10,4	-2,1	8,0	-4,2	13,5	26,7	15,7	14,0	0,1	4,0	5,0	1,5	7,5	3,5	8,5	14	11,5	15,5	14,5	14	16,5	9,45	-2,43			
33	LTH TALENCE	13,0	0,6	7,9	-2,4	10,8	0,7	18,2	20,4	12,9	0,3	13,6	1,4	13,9	27,6	15,4	14,2	0,3	6,5	3,0	6,0	10,0	9,0	11,5	18	13	17,5	17,5	17	17	12,07	0,18			
40	LP AIRE s/ADOUR	11,8	-0,6	11,3	1,1	14,0	3,9	20,3	21,5	13,9	1,4	12,8	0,6	12,4	28,5	14,9	14,0	0,1	10,5	7,5	11,0	11,0	9,5	12,0	14	15,5	16	17	14,5	16,5	12,96	1,08			
40	LP CAPBRETON	12,0	-0,4	7,0	-3,3	10,5	0,4	16,8	18,4	11,7	-0,8	10,8	-1,4	14,2	26,7	14,3	13,8	-0,1	9,5	4,5	7,0	8,0	7,0	10,0	14	13,5	14	17,5	15	16,5	10,97	-0,91			
64	LPO BIARRITZ	14,3	1,9	10,2	-0,1	10,5	0,4	20,2	20,6	13,6	1,1	13,6	1,4	14,3	30,0	15,2	14,9	1,0	8,0	4,5	2,5	5,5	0,0	7,5	18,5	15,5	17,5	18,5	18	18,5	12,85	0,96			
64	LP MORLAAS	13,8	1,4	9,9	-0,4	12,1	2,0	18,6	15,8	11,5	-1,1	12,1	-0,1	12,9	26,4	15,6	13,7	-0,2	11,0	7,5	5,5	5,0	9,5	3,0	16,5	12,5	15,5	15	15,5	15,5	12,18	0,30			
64	LP SAINT JEAN PP	13,1	0,7	10,7	0,4	8,4	-1,7	19,8	17,5	12,4	-0,1	12,4	0,2	13,2	23,4	15,0	12,9	-1,0	10,5	7,0	4,5	9,0	7,5	8,5	16,5	15,5	10	16,5	16	16,5	11,66	-0,23			
64	LPP ST VINCENT PAU	11,6	-0,8	13,8	3,6	11,8	1,7	21,4	16,2	12,5	0,0	11,2	-1,0	13,5	26,8	14,7	13,8	-0,1	9,5	11,5	7,5	9,5	9,0	10,5	14,5	16,5	14,5	16	15,5	17,5	12,45	0,56			
47	LP NERAC	11,7	-0,7	11,1	0,9	9,8	-0,3	17,9	17,0	11,6	-0,9	11,9	-0,3	12,6	26,4	14,3	13,3	-0,6	4,5	6,5	5,0	8,5	9,0	9,5	14,5	14,5	15	16,5	16,5	16	11,58	-0,31			
		12,4	1,53	10,3	1,68	10,1	2,07	19,3	18,4	12,5	1,33	12,2	1,70	13,4	27,2	15,0	13,9	0,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	18,50	17,50	17,50	19,00	19,00	19,00	11,89				

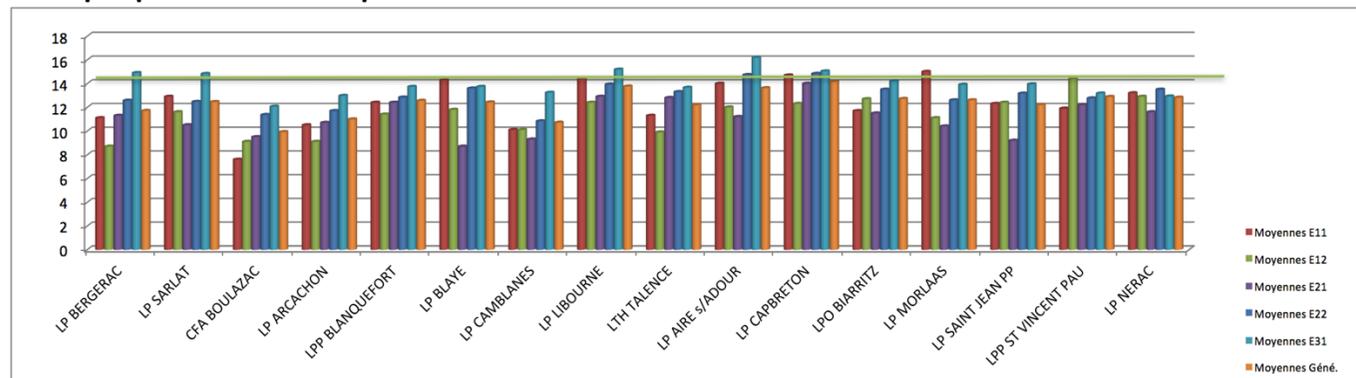
Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2017

LP & SEP Académie Bordeaux		répartition des notes																																				nbr. cand. notés														
		nbr. Note(s) <10												nbr. Note(s) >= 10 <14												nbr. Note(s) >= 14 et <16													nbr. Note(s) > 16													
		E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%		E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%		
24	LP BERGERAC	0	0%	12	63%	4	21%	1	5%	1	5%	1	5%	6	32%	6	32%	7	37%	7	37%	8	42%	4	21%	6	32%	1	5%	4	21%	3	16%	2	11%	6	32%	7	37%	0	0%	4	21%	8	42%	8	42%	8	42%	19		
24	LP SARLAT	0	0%	7	64%	9	82%	1	9%	1	9%	0	0%	6	55%	4	36%	2	18%	9	82%	7	64%	2	18%	3	27%	0	0%	0	0%	1	9%	3	27%	6	55%	2	18%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	3	27%	11		
24	CFA BOULAZAC	0	0%	2	29%	2	29%	0	0%	0	0%	0	0%	3	43%	3	43%	4	57%	3	43%	3	43%	2	29%	3	43%	0	0%	0	0%	0	0%	3	43%	5	71%	1	2%	2	14%	1	14%	4	57%	1	14%	0	0%	7		
33	LP ARCACHON	5	28%	6	33%	11	61%	5	28%	10	56%	0	0%	10	56%	12	67%	6	33%	8	44%	7	39%	10	56%	3	17%	0	0%	1	6%	3	17%	1	6%	5	28%	0	0%	0	0%	0	0%	2	11%	0	0%	3	17%	18		
33	LPP BLANQUEFORT	6	32%	9	47%	11	58%	3	16%	2	11%	0	0%	10	53%	9	47%	4	21%	10	53%	10	53%	7	37%	3	16%	1	5%	4	21%	2	11%	3	16%	8	42%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	21%	4	21%	19		
33	LP BLAYE	1	10%	2	20%	8	80%	0	0%	2	20%	1	10%	5	50%	6	60%	2	20%	2	20%	1	10%	2	20%	4	40%	2	20%	0	0%	3	30%	5	50%	6	60%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	40%	2	20%	1	10%	10
33	LP CAMBLANES	1	11%	4	44%	6	67%	3	33%	1	11%	3	33%	6	67%	3	33%	2	22%	4	44%	5	56%	1	11%	1	11%	1	11%	0	0%	1	11%	3	33%	3	33%	1	11%	1	11%	1	11%	1	11%	0	0%	2	22%	9		
33	LP LIBOURNE	8	67%	8	67%	10	83%	4	33%	10	83%	1	8%	3	25%	4	33%	1	8%	7	58%	1	8%	3	25%	1	8%	0	0%	1	8%	1	8%	1	8%	4	33%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	33%	12		
33	LTH TALENCE	4	12%	23	68%	15	44%	0	0%	1	3%	0	0%	14	41%	11	31%	9	26%	22	65%	19	56%	11	32%	12	35%	0	0%	7	21%	4	12%	9	26%	16	47%	4	12%	0	0%	3	9%	8	24%	5	15%	7	21%	34		
40	LP AIRE s/ADOUR	0	0%	2	33%	0	0%	0	0%	1	17%	0	0%	5	83%	3	50%	2	33%	2	33%	2	33%	2	33%	1	17%	1	17%	3	50%	3	50%	3	50%	3	50%	0	0%	0	0%	1	17%	1	17%	0	0%	1	17%	6		
40	LP CAPBRETON	1	10%	9	90%	4	40%	3	30%	4	40%	0	0%	8	80%	1	10%	5	50%	5	50%	5	50%	3	30%	1	10%	0	0%	1	10%	0	0%	1	10%	4	40%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	20%	0	0%	3	30%	10
64	LPO BIARRITZ	1	3%	11	38%	12	41%	2	7%	1	3%	1	3%	8	28%	15	52%	11	38%	11	38%	12	41%	4	14%	14	48%	3	10%	2	7%	10	34%	10	34%	11	38%	6	21%	0	0%	4	14%	6	21%	6	21%	13	45%	29		
64	LP MORLAAS	0	0%	6	30%	3	15%	2	10%	1	5%	2	10%	9	45%	12	60%	9	45%	15	75%	15	75%	6	30%	8	40%	0	0%	6	30%	3	15%	2	10%	12	60%	1	5%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	20
64	LP SAINT JEAN PP	0	0%	3	27%	9	82%	2	18%	2	18%	2	18%	6	55%	7	64%	2	18%	4	36%	5	45%	2	18%	4	36%	1	9%	0	0%	4	36%	3	27%	6	55%	1	9%	0	0%	0	0%	1	9%	1	9%	1	9%	11		
64	LPP ST VINCENT PAU	3	30%	0	0%	3	30%	1	10%	3	30%	0	0%	6	60%	6	60%	4	40%	5	50%	6	60%	4	40%	1	10%	2	20%	3	30%	2	20%	1	10%	4	40%	0	0%	2	20%	0	0%	2	20%	0	0%	2	20%	10		
47	LP NERAC	3	17%	6	33%	8	44%	5	28%	4	22%	2	11%	11	61%	8	44%	9	50%	8	44%	9	50%	5	28%	4	22%	4	22%	1	6%	3	17%	4	22%	10	56%	0	0%	0	0%	0	0%	2	11%	1	6%	1	6%	18		
		33	14%	110	43%	115	49%	32	14%	44	21%	13	6%	116	52%	110	45%	79	32%	122	48%	115	45%	68	28%	69	26%	16	7%	33	13%	43	18%	54	24%	109	46%	23	7%	5	2%	14	5%	45	19%	28	9%	53	20%	243		

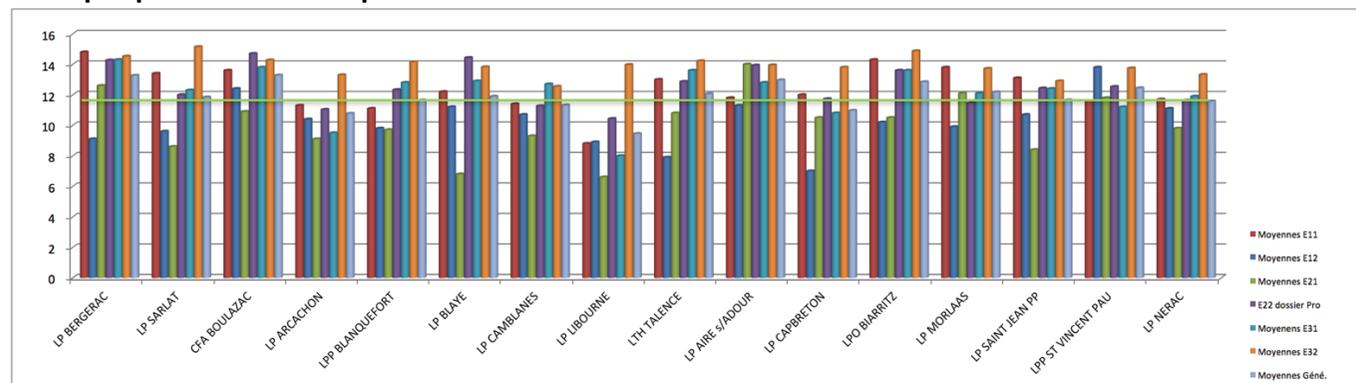
Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2017

M O Y	E C A R T	nbr. Cand/capacité accueil							E C A R T	n-1		
		CUIS		CSR		CSR + CUIS		E C A R T				
		n c a n d .	C A C C	n c a n d .	C A C C	n c a n d .	C A C C					
12,5	0,4	23,0	24,0	19,0	24,0	42,0	48,0	6	5	24	LP BERGERAC	
12,2	0,0	11,0	12,0	11,0	12,0	22,0	24,0	2	5	24	LP SARLAT	
11,6	-0,5	7,0	12,0	7,0	12,0	14,0	24,0	10	0	24	CFA BOULAZAC	
10,9	-1,2	20,0	24,0	18,0	24,0	38,0	48,0	10	12	33	LP ARCACHON	
12,1	0,0	30,0	24,0	19,0	24,0	49,0	48,0	-1	0	33	LPP BLANQUEFORT	
12,2	0,0	10,0	12,0	10,0	12,0	20,0	24,0	4	3	33	LP BLAYE	
11,0	-1,1	11,0	12,0	9,0	12,0	20,0	24,0	4	1	33	LP CAMBLANES	
11,6	-0,5	12,0	12,0	12,0	24,0	24,0	24,0	0	0	33	LP LIBOURNE	
12,1	0,0	31,0	36,0	34,0	36,0	65,0	72,0	7	5	33	LTH TALENCE	
13,3	1,2	11,0	12,0	6,0	12,0	17,0	24,0	7	5	40	LP AIRE s/ADOUR	
12,6	0,4	11,0	12,0	10,0	12,0	21,0	24,0	3	-1	40	LP CAPBRETON	
12,8	0,7	32,0	36,0	29,0	36,0	61,0	72,0	11	5	64	LPO BIARRITZ	
12,4	0,3	24,0	24,0	20,0	24,0	44,0	48,0	4	8	64	LP MORLAAS	
11,9	-0,2	9,0	12,0	11,0	12,0	20,0	24,0	4	4	64	LP SAINT JEAN PP	
12,7	0,5	10,0	12,0	10,0	12,0	20,0	24,0	4	7	64	LPP ST VINCENT PAU	
12,2	0,1	18,0	24,0	18,0	24,0	36,0	48,0	12	7	47	LP NERAC	
12,1		270	300	243	300			87,0				

► Graphique baccalauréat professionnel cuisine



► Graphique baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration



D. Commentaires sur la session de baccalauréats professionnels

Le nombre de candidats est stable cette année par rapport à la session 2016.

Le taux de réussite est très satisfaisant et augmente pour se situer globalement à **93 %** (+1,45 après avoir augmenté en 2016 de + 2.80 points). Il est strictement identique à 2016 en CSR avant l'épreuve de contrôle et augmente pour le second tour à 92 % (+ 4,70 %). Taux excellent en cuisine (94,90 en légère baisse cependant)).

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 12.46 moyenne académique en technologie, 10.64 en sciences appliquées, et en stagnation en gestion appliquée 10.87.

 **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...**

- **525 candidats (249 CSR / 273 Cuisine)**
- **Taux de réussite en augmentation 92,95 % (91,50 en 2016 et 88.70 % en 2015).**
- **Moyenne de SA 10.64/20 (10,32 en 2016, 10.50 en 2015, 9.9 en 2014 8.01 en 2013)**
- **Moyenne de technologie 12.46 (12,20 en 2016, 12.50 en 2015, 12.45 en 2014 - 11.86 en 2013)**
- **Moyenne de gestion appliquée stable 10,87 (plus faible en CSR) (10.80 en 2016, 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 en 2016)**

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). 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 14,22 en pratique professionnelle en cuisine. 12,89 en pratique professionnelle en CSR dont 14,13 pour l'épreuve d'organisation et mise en œuvre du service et 12,47 en communication et commercialisation qui 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 (niveau IV)

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 2017

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 :

https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GUIDE_ACCOMPAGNEMENT_PEDA_Ac_BX_version_soft-5.pdf

→ 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.
- 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 ;

« Apprendre c'est abandonner une représentation pour en adopter une plus prometteuse... »
(FOURREZ 1992)

- 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 polyculture 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 poly compétence 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

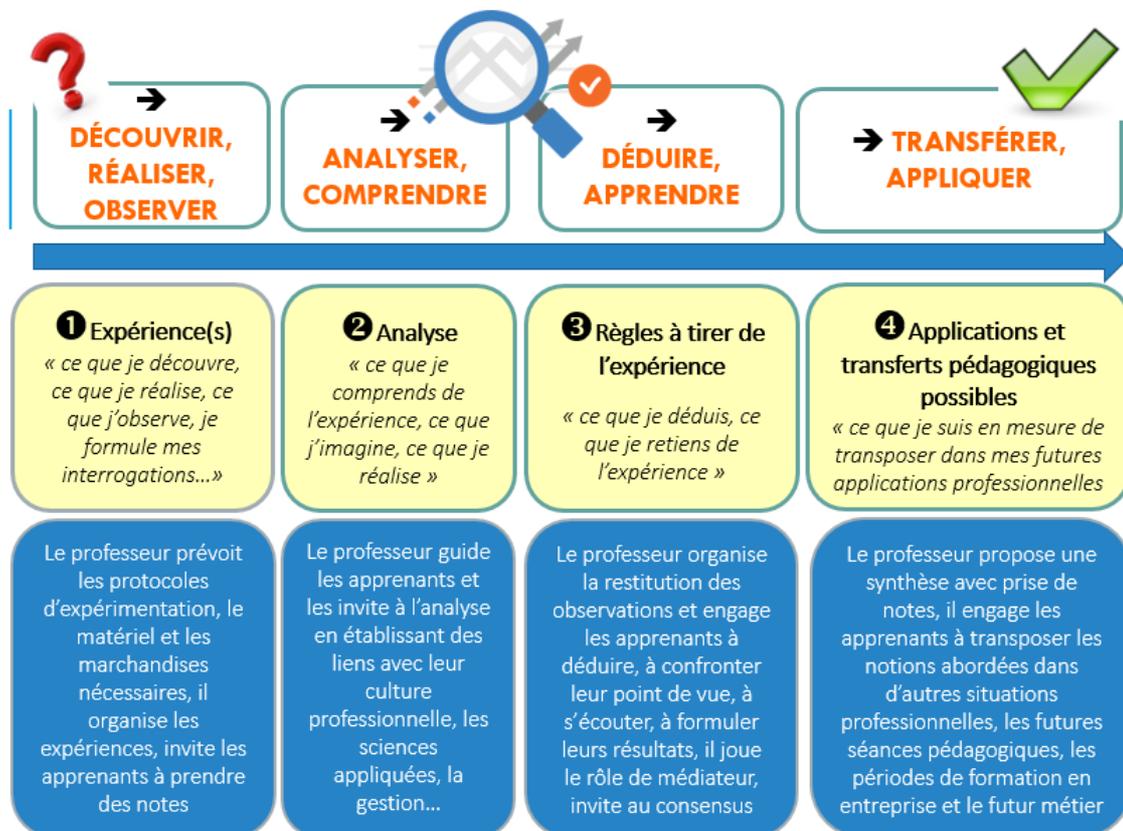
La modalité pédagogique « technologie appliquée » est mise en œuvre dans les référentiels hôtellerie-restauration depuis plus de quinze ans, sous l'égide des anciens IUFM de Versailles et de Toulouse. Elle arrive à pleine maturité aujourd'hui, même si son contenu a fortement évolué au cours des dernières 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 Charpak³. Les enseignements professionnels hôteliers donnent désormais une part prépondérante aux enseignements expérimentaux. Sans négliger l'importance de « l'apprentissage 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.

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.

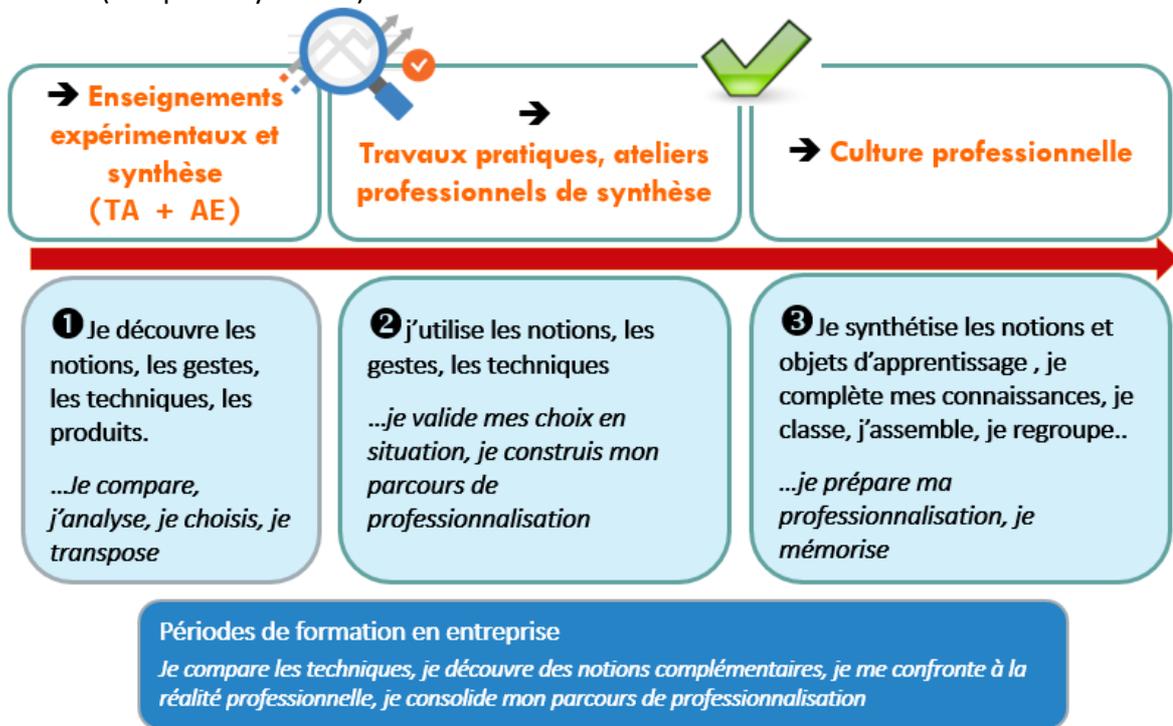
► **Les objectifs prioritaires des enseignements expérimentaux**

- ≈ 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 taxonomie⁴ 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).



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.

⁴ Taxonomie : https://fr.wikipedia.org/wiki/Taxonomie_de_Bloom

Citation Galilée source : cahier enseignant atelier expérimental Denis HERRERO 2009

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 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.



« 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 »

Gaillée, cité par Hervé This, dans *La cuisine collective*, Juin – Juillet 2008, n°212 – Article « Doit-on couvrir un bouillon ? » Merci Denis !

« 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 ». ⁵



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 le 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. Il sera recherché des synergies sur le plan budgétaire, afin que les éventuels produits soient utilisés par d'autres modalités (d'autres enseignants, self...).

→ Accompagnement des élèves :

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

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

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

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

Retrouvez l'ensemble des préconisations du groupe de travail académique sur l'accompagnement personnalisé dans le vademecum téléchargeable sur le site

https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/Vademcum_AP_Gr_Pilotage_AcBx_2013-5.pdf

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.

🔗 <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/examens-reglementation-et-fichiers-ccf/>

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.

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

Statistiques académiques (toutes filières)

► **Tableau 13 – Résultats académiques BEP Restauration option CSR**

Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,00	.	14	14	1
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	10,93	4,27	0	19,5	213
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,10	2,74	0	18	202
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,14	2,65	4	17,5	211
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,96	2,32	1	18	213
PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,83	2,57	4	17,5	222
PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,46	3,67	0,5	15,5	14
PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,00	3,31	5	17	14
PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,10	3,25	5,5	18,5	15
PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,83	3,86	5	18,5	15

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

Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,75	0,35	11,5	12	2
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG2	MATHEMATIQUES	12,54	4,10	0	20	267
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,87	2,41	0	19	260
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,86	2,79	0	19,5	266
CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,36	2,63	0,5	18,5	269
PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,79	2,61	4	17	275
PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10,95	4,05	4,5	16	11
PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,50	4,28	5	16	10
PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,63	2,18	7,5	14	12
PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,54	2,27	9,5	16,5	12

► **Tableau 15 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Dordogne**

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,44	4,57	3,5	18,5	16
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,87	1,76	11	17,5	15
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,13	2,08	9	16,5	16
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,22	1,71	10,5	16,5	16
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,34	2,46	6	13	16
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	5,50	.	5,5	5,5	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	5,00	.	5	5	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,25	1,64	10	14,5	6
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,75	1,44	13,5	17	6
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,83	0,75	10,5	12,5	6
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,75	0,88	12	14,5	6
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,00	1,66	10,5	15,5	7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	0,50	.	0,5	0,5	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,00	.	12	12	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,50	.	13,5	13,5	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	5,50	.	5,5	5,5	1
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,88	8,26	0	18,5	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	7,83	6,90	0	13	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,00	1,63	7	11	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,88	1,38	12,5	15,5	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,50	3,77	6,5	14	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,50	1,00	9,5	11,5	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	6,00	0,87	5	6,5	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,50	0,71	11	12	2
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,83	1,61	13	16	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,83	2,75	12	17,5	3
INDIVIDUELS DORDOGNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	14,50	.	14,5	14,5	1
INDIVIDUELS DORDOGNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	15,50	.	15,5	15,5	1
INDIVIDUELS DORDOGNE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,00	.	12	12	1
INDIVIDUELS DORDOGNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	15,00	.	15	15	1
INDIVIDUELS DORDOGNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	18,50	.	18,5	18,5	1

► **Tableau 16 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne**

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,58	1,40	13	17,5	18
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,55	2,13	10	19,5	19
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,13	3,43	1	16,5	19
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,33	2,18	7,5	16,5	20
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	16,00	.	16	16	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16,00	.	16	16	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,00	.	14	14	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	16,50	.	16,5	16,5	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,59	2,34	10	18	11
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,64	1,73	12,5	18	11
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,23	1,51	9,5	14,5	11
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,73	1,60	11,5	17	11
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,75	2,68	4	14	12
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	4,50	.	4,5	4,5	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,00	.	13	13	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	7,50	.	7,5	7,5	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,00	.	10	10	1
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,13	4,61	8	17,5	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,33	0,76	11,5	13	3
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	8,75	2,66	6	11,5	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,25	0,87	11,5	13,5	4
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,00	4,92	7	16,5	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,33	2,75	7,5	13	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	9,83	3,82	6,5	14	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	8,00	2,00	6	10	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,00	1,80	8	11,5	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,83	1,61	12	15	3

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

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,92	2,46	10	16	6
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,67	1,78	11	15,5	6
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,58	1,32	14,5	18	6
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,13	2,12	7,5	14,5	8
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	5,25	3,18	3	7,5	2
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,00	4,24	9	15	2
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	16,50	2,83	14,5	18,5	2
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,75	0,35	12,5	13	2
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,06	4,62	4	17	9
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,89	4,43	0	14,5	9
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,50	2,42	7	14,5	8
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,78	5,14	1	18	9
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,89	1,96	8,5	15	9
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	12,00	.	12	12	1
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,00	.	15	15	1
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	17,50	.	17,5	17,5	1
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,50	.	10,5	10,5	1
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,00	.	14	14	1
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,35	2,70	10	17,5	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,79	2,41	9	16	12
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,81	2,25	7	15,5	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	15,42	1,73	11,5	17	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,58	1,58	5,5	11,5	13
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,73	3,63	2,5	18,5	31
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,18	2,79	8	17,5	31
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,47	3,13	4,5	17	31
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,27	2,02	10	18	31
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,13	2,91	4	16,5	32
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	9,50	0,71	9	10	2
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,00	1,41	14	16	2

0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	14,50	4,24	11,5	17,5	2
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,50	4,24	11,5	17,5	2
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,31	3,34	6	17	16
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,89	2,28	9,5	16,5	14
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,84	2,96	6,5	17,5	16
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,41	1,70	10,5	16	16
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,47	2,48	8	17,5	19
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,33	1,53	6	9	3
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16,33	1,15	15	17	3
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,50	2,65	10,5	15,5	3
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,83	1,04	13	15	3
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,09	2,26	7	13,5	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,67	1,95	11	16	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,86	1,80	7,5	14,5	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,64	2,47	9	17	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,05	3,83	4	16	11

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

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,55	1,86	11,5	17	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,35	1,78	10,5	16	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,90	2,58	10,5	18	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,27	1,86	7,5	13	11
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10,00	.	10	10	1
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	6,00	.	6	6	1
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	8,50	.	8,5	8,5	1
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,00	.	12	12	1
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,15	5,59	2,5	19	10
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,60	3,42	8	17	10

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,22	3,03	7	16,5	9
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,38	5,82	1	16	12
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,85	2,73	6,5	15,5	10
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	15,00	2,65	9	19	30
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16,03	0,96	14,5	19	30
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,08	2,33	8	16,5	30
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,38	1,46	9,5	16	30
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,17	1,64	7	13,5	30
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,98	3,44	7	18,5	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,06	3,23	0	17,5	34
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,28	2,78	5,5	15,5	34
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,08	2,01	9,5	17,5	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,19	2,80	5,5	17	34
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	14,50	.	14,5	14,5	1
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16,00	.	16	16	1
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,50	.	12,5	12,5	1
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,50	.	12,5	12,5	1
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,50	.	11,5	11,5	1
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,68	3,84	7	19,5	20
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,25	1,92	9	16,5	20
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,70	2,34	7	16	20
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,58	2,76	9	18,5	20
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,86	2,42	7	15,5	22
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10,00	6,36	5,5	14,5	2
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,00	0,00	10	10	2
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,25	0,35	10	10,5	2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,79	2,73	6	15,5	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,64	1,92	10	16,5	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,13	2,70	6,5	15,5	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,50	1,71	10,5	16,5	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,58	1,76	7	12	12

► **Tableau 19 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne**

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,75	2,78	10	18	8
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,05	2,75	7	16,5	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,95	2,25	9,5	16,5	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,65	1,89	7	13	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,75	3,26	7,5	17	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,05	2,59	7,5	14	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,35	1,96	7,5	14,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,25	1,92	9	15,5	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,77	2,36	6,5	15	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,00	.	7	7	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,00	.	12	12	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,00	.	13	13	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,50	.	12,5	12,5	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,63	4,75	1,5	18	16
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,50	2,22	8	16	15
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,91	2,18	6	13	16
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,41	1,77	10,5	16,5	16
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,19	1,79	8	15	16
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5,00	.	5	5	1

► **Tableau 20 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne**

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,23	2,36	9	16,5	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,50	1,04	12	15,5	12
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,00	1,13	11	15	12
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,88	1,73	7	13	12
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,06	5,54	1	19	9
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,81	2,15	6,5	13	8
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,39	3,03	7	16	9

0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,94	1,61	12	16,5	9
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12,05	2,24	9	17	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	13,00	.	13	13	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,00	.	10	10	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,00	.	9	9	1
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	9,50	.	9,5	9,5	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,00	.	12	12	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,48	5,11	0	17	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,69	2,16	5,5	15	21
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	8,98	2,85	0	14	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,67	2,87	0,5	17	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,37	2,97	4,5	15,5	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	13,00	.	13	13	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5,00	.	5	5	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,50	.	12,5	12,5	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,00	.	14	14	1

► **Tableau 21 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques**

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,42	2,26	9	17,5	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,36	2,35	6,5	17,5	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,33	2,05	9	17	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10,86	2,63	5,5	15,5	18
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	4,38	5,02	0,5	14,5	8
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,81	2,63	9	18	8
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,13	1,41	9	13	8
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,50	0,65	13,5	15,5	8
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,38	3,35	4	13	8
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,37	4,19	3	19,5	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,72	1,86	9,5	17,5	30
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,78	2,75	4	17,5	30
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,16	3,10	1,5	18	31

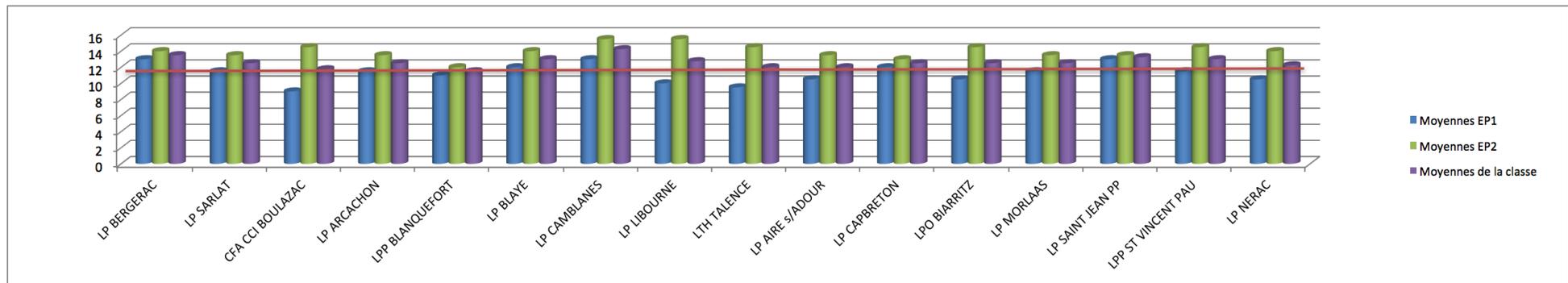
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,20	1,95	6,5	15	30
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,81	2,99	9	16,5	8
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,25	1,93	12	18	8
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,81	2,39	8	15,5	8
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,81	2,02	11	17	8
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9,50	1,15	8,5	12	7

► **Tableau 22 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques**

Libellé établissement	Libellé mode d'évaluation	Epreuve	Libellé matière	Moyenne	Ecart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,57	2,41	7	18,5	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,41	2,37	5,5	15,5	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,64	1,38	9,5	15,5	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,00	2,35	6	15,5	22
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,00	.	15	15	1
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	8,83	3,63	3,5	13	6
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,75	2,89	9	17	6
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,67	1,83	10,5	15	6
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,42	1,39	11	15	6
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	7,75	2,64	4,5	11,5	6
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,71	3,31	5	19,5	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,17	1,50	10,5	17	32
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,16	2,61	7	16	32
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,15	2,56	1,5	16	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRIT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11,55	2,97	5,5	17	32
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	15,19	3,39	8,5	19,5	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,12	1,52	12,5	16,5	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,69	2,69	8,5	17	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,62	1,62	11	17	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	14,19	1,41	11	16	13
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,50	.	13,5	13,5	1
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,00	.	14	14	1

A. CCF BEP Restauration option CSR (notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation)

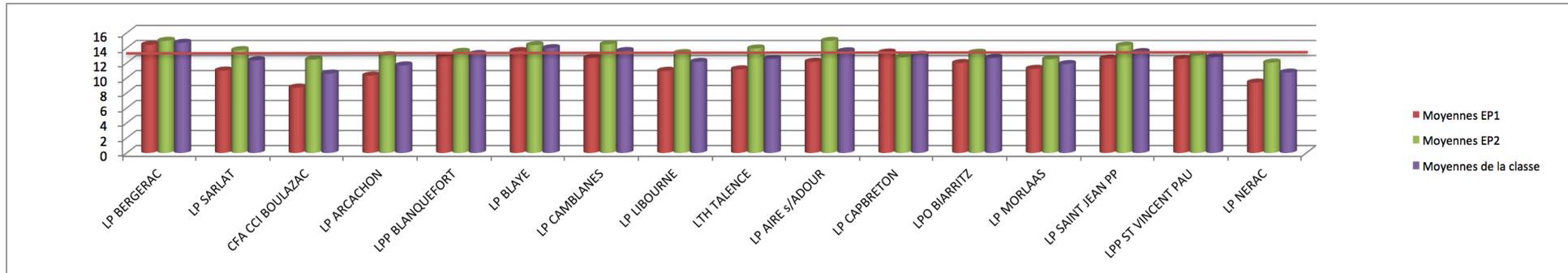
LP & SEP Académie Bordeaux	EP1 - BEP restauration - EP2										présentation des notes EP1				répartition des notes												cohorte									
	EP 11 TK s/20	EP 11 SAP s/20	EP 12 GAP s/20	Σ sur 120 (cx.6)	EP1 note sur 20	^ écart Moy Acad	SE1 PFMP s/100	S2 centre s/120	Σ sur 220 (cx.11)	EP2 note sur 20	^ écart Moy Acad	note la plus basse	note la plus haute	moyen ne 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	%					
24 LP BERGERAC	11,4	13,8	12,8	76,0	13,0	0,8	74,4	79,2	154	14,0	0,0	7,5	8	16,5	17	13,50	0,89	2	12%	1	6%	8	47%	4	24%	6	35%	7	41%	1	6%	5	29%	17	24	-7
24 LP SARLAT	13,7	12,3	7,6	67,2	11,5	0,3	70,0	77,1	147	13,5	-0,5	9	11,5	12,5	14,5	12,50	-0,11	1	14%	0	0%	6	86%	2	29%	0	0%	5	71%	0	0%	0	0%	7	12	-5
24 CFA CCI BOULAZAC	12,3	5,1	9,6	54,0	9,0	-2,3	70,4	89,0	159	14,5	0,5	7	12,5	12,5	16	11,75	-0,86	7	70%	0	0%	3	30%	3	30%	0	0%	4	40%	0	0%	1	10%	10	12	-2
33 LP ARCACHON	12,8	9,0	11,7	67,0	11,5	0,3	66,9	76,5	143	13,5	-0,5	6,5	10	17,5	16	12,50	-0,11	7	32%	0	0%	10	45%	12	55%	4	18%	8	36%	1	5%	2	9%	22	24	-2
33 LPP BLANQUEFORT	12,7	9,5	9,5	63,4	11,0	-0,3	45,3	82,4	128	12,0	-2,0	5	5,5	15,5	17,5	11,50	-1,11	6	27%	10	45%	13	59%	1	5%	3	14%	3	14%	0	0%	8	36%	22	24	-2
33 LP BLAYE	12,7	12,5	10,8	72,0	12,0	0,8	71,4	78,1	150	14,0	0,0	10	9	15	17,5	13,00	0,39	0	0%	1	9%	8	73%	4	36%	3	27%	3	27%	0	0%	3	27%	11	12	-1
33 LP CAMBLANES	14,0	12,0	12,7	77,4	13,0	1,8	86,2	79,1	165	15,5	1,5	8	9	15,5	18	14,25	1,64	4	40%	1	10%	4	40%	0	0%	2	20%	5	50%	0	0%	4	40%	10	12	-2
33 LP LIBOURNE	10,7	8,0	11,3	60,0	10,0	-1,3	75,8	91,8	168	15,5	1,5	7,0	12,5	14,5	18,5	12,75	0,14	5	56%	0	0%	3	33%	3	33%	1	11%	1	11%	0	0%	5	56%	9	12	-3
33 LTH TALENCE	12,2	7,6	8,6	56,8	9,5	-1,8	73,2	84,5	158	14,5	0,5	4,5	10	17	18,5	12,00	-0,61	16	52%	0	0%	12	39%	12	39%	2	6%	10	32%	1	3%	9	29%	31	36	-5
40 LP AIRE s/ADOUR	12,6	7,9	10,9	62,8	10,5	-0,8	70,9	76,1	147	13,5	-0,5	7,5	8,5	14,5	16	12,00	-0,61	4	33%	1	8%	7	58%	5	42%	1	8%	5	42%	0	0%	1	8%	12	12	0
40 LP CAPBRETON	11,6	10,6	13,3	71,0	12,0	0,8	67,7	71,5	139	13,0	-1,0	7	9	16,5	17	12,50	-0,11	2	20%	2	20%	6	60%	4	40%	1	10%	3	30%	1	10%	1	10%	10	12	-2
64 LPO BIARRITZ	12,7	8,6	10,1	62,8	10,5	-0,8	70,4	89,0	159	14,5	0,5	4,0	9,0	17,5	18,5	12,50	-0,11	9	29%	1	3%	19	61%	7	23%	1	3%	13	42%	2	6%	10	32%	31	36	-5
64 LP MORLAAS	14,8	7,5	11,0	66,6	11,5	0,3	70,1	75,3	145	13,5	-0,5	6,5	9	17,5	17	12,50	-0,11	4	22%	2	11%	12	67%	7	39%	1	6%	8	44%	1	6%	1	6%	8	24	-6
64 LP SAINT JEAN PP	13,5	10,5	14,2	76,4	13,0	1,8	64,9	83,6	149	13,5	-0,5	8	11,5	15,5	17	13,25	0,64	1	13%	0	0%	4	50%	4	50%	3	38%	0	0%	1	13%	8	12	-4		
64 LPP ST VINCENT PAU	12,2	8,3	13,0	67,0	11,5	0,3	70,4	86,9	157	14,5	0,5	9	13,5	13,5	15,5	13,00	0,39	1	11%	0	0%	8	89%	2	22%	0	0%	7	78%	0	0%	0	0%	9	12	-3
47 LP NERAC	12,6	8,6	9,3	61,0	10,5	-0,8	71,8	78,3	150	14,0	0,0	6	10	15	17	12,25	-0,36	8	42%	0	0%	10	53%	11	58%	1	5%	4	21%	0	0%	4	21%	19	24	-5
	12,7	9,5	11,0	66,3	11,3		70,0	81,2	151,1	14,0		4,00	5,50	17,50	18,50	12,61		77	31%	19	8%	133	54%	81	33%	29	12%	89	36%	7	3%	55	22%	246	300	-54



⚠ **Observations** = certains centres affichent un pourcentage de notes <10 de plus de 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	S2 centre	Σ sur 220 (cx. 11)	EP2 note sur 20	^ écart Moy Acad	note la plus basse	note la plus haute	moyenn e classe	^ écart moy acad	nbr. Note(s) <10				nbr. Note(s) >= 10 <14				nbr. Note(s) >= 14 et <16				nbr. Note(s) > 16				nbr. cand. notés	CAP ACC	P. VAC Sorties		
	s/20	s/20	s/20				s/100	s/ 120				EP1	EP2	EP1	EP2		EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%				
24 LP BERGERAC	13,7	15,7	13,8	86,4	14,4	2,6	87,2	77,1	164	14,9	1,4	10	0	19,5	17	14,67	2,01	0	0%	1	5%	6	30%	2	10%	9	45%	11	55%	5	25%	5	25%	20	24	-4
24 LP SARLAT	11,0	12,8	9,1	65,8	11,0	-0,8	77,6	73,0	151	13,7	0,2	9,5	11,5	14,5	17	12,33	-0,33	3	25%	0	0%	8	67%	5	42%	1	8%	6	50%	0	0%	1	8%	12	12	0
24 CFA CCI BOULAZAC	7,6	8,1	10,4	52,2	8,7	-3,1	65,3	71,4	137	12,4	-1,1	6	10,5	11,5	16,5	10,56	-2,09	6	67%	0	0%	3	33%	7	78%	0	0%	1	11%	0	0%	1	11%	9	12	-3
33 LP ARCACHON	9,0	12,5	9,4	61,8	10,3	-1,5	71,5	71,7	143	13,0	-0,5	6,5	8,5	16	18,5	11,66	-1,00	9	39%	5	22%	12	52%	7	30%	1	4%	6	26%	1	4%	5	22%	23	24	-1
33 LPP BLANQUEFORT	10,6	11,8	16,2	77,2	12,9	-1,1	72,8	75,3	148	13,5	-0,1	0	6,5	16,5	16,5	13,17	0,51	4	13%	3	9%	17	53%	16	50%	7	22%	12	38%	5	16%	2	6%	32	24	8
33 LP BLAYE	16,0	13,4	11,3	81,4	13,6	-1,8	75,6	82,2	158	14,3	0,8	10,5	9,5	17,5	17	13,96	1,30	0	0%	1	8%	5	42%	1	8%	5	42%	7	58%	2	17%	3	25%	12	12	0
33 LP CAMBLANES	12,5	12,5	13,0	76,0	12,7	0,9	72,1	87,1	159	14,5	0,9	8,5	10,5	16	18,5	13,57	0,91	1	9%	0	0%	7	64%	5	45%	2	18%	1	9%	1	9%	5	45%	11	12	-1
33 LP LIBOURNE	11,4	8,4	13,0	65,6	10,9	-0,9	73,6	72,7	146	13,3	-0,2	7,0	11,5	16,5	16	12,12	-0,54	3	33%	0	0%	4	44%	6	67%	1	11%	2	22%	1	11%	1	11%	9	12	-3
33 LTH TALENCE	11,5	10,0	11,9	66,8	11,1	-0,7	70,6	82,4	153	13,9	0,4	2	0	15,5	18	12,52	-0,14	11	32%	2	6%	14	41%	14	41%	10	29%	13	38%	0	0%	5	15%	34	36	-2
40 LP AIRE s/ADOUR	13,9	9,5	13,0	72,8	12,1	0,3	74,8	89,4	164	14,9	1,4	7	12	16	18,5	13,53	0,87	3	25%	0	0%	5	42%	3	25%	3	25%	4	33%	1	8%	5	42%	12	12	0
40 LP CAPBRETON	12,3	12,8	15,0	80,2	13,4	-1,6	66,0	74,1	140	12,7	-0,8	12	11	15,5	15,5	13,05	0,39	0	0%	0	0%	7	58%	9	75%	5	42%	3	25%	0	0%	0	0%	12	12	0
64 LPO BIARRITZ	13,1	10,8	12,0	71,8	12,0	0,2	69,3	77,5	147	13,3	-0,2	7,0	10,5	16,0	16,0	12,66	0,00	8	67%	0	0%	13	108%	18	150%	7	58%	11	92%	4	33%	3	25%	12	36	-24
64 LP MORLAAS	11,9	8,8	12,9	67,2	11,2	-0,6	66,0	71,2	137	12,5	-1,1	5,5	9	15,5	15,5	11,84	-0,82	6	27%	1	5%	13	59%	16	73%	3	14%	5	23%	0	0%	0	0%	22	24	-2
64 LP SAINT JEAN PP	13,2	13,8	10,7	75,4	12,6	0,8	72,2	84,9	157	14,3	0,8	8,5	11	17	17	13,42	0,77	2	15%	0	0%	5	38%	3	23%	5	38%	8	62%	1	8%	2	15%	13	12	1
64 LPP ST VINCENT PAU	11,6	11,6	14,4	75,2	12,5	0,7	65,8	77,4	143	13,0	-0,5	10	11	15,5	15	12,78	0,12	0	0%	0	0%	7	70%	8	80%	3	30%	2	20%	0	0%	0	0%	10	12	-2
47 LP NERAC	10,2	9,5	8,4	56,2	9,4	-2,4	63,0	69,3	132	12,0	-1,5	0	10	14,5	17	10,70	-1,96	14	61%	0	0%	8	35%	21	91%	2	9%	1	4%	0	0%	1	4%	23	24	-1
	11,8	11,4	12,2	70,8	11,8		71,5	77,3	148,8	13,5		0,00	0,00	19,50	18,50	12,66		70	26%	13	5%	134	50%	141	53%	64	24%	93	35%	21	8%	39	15%	266	300	-34



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

► **Tableau 23 – Présentation des résultats académiques CAP**

CAP	Nombre de centres d'épreuve								Nombre de candidats							
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
cuisine	17	19	21	21	21	27	26	24	219	252	321	313	308	589	594	511
Restaurant	12	13	14	14	14	21	20	17	83	114	131	159	158	274	255	208
Serv. Brasserie café	1	1	4	4	5	5	5	5	10	13	17	22	29	26	25	
Services hôt.	2	2	2	2	2	1	1	1	26	17	18	13	18	13	13	
total	32	35	42	42	43	55	53	47	338	396	487	507	513	902	887	

CAP	Moyennes EP1							Moyennes EP2							Moyennes EP3						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017		2012	2013	2014	2015	2016	2017		2012	2013	2014	2015	2016	2017	
Cuisine	11,94	11,62	11,54	11,61	12,56			12,99	12,92	13,12	12,85	13,58	12,56		12,3	12,3	12,69	12,11	13		
Restaurant	10,69	10,86	11,31	11,79	11,75			12,32	12,55	13,01	13,33	13,58	11,75		10,18	11,2	11,31	11,50	11,29		
Serv. Brasserie café	12,64	13,21	13,85	13,77	12,51			13,52	13,22	14,75	13,84	12,93	12,51		13,44	11,3	11,92	12,05	11,98		
Services hôt.	12,66	13,05	12,4	12,70	11,59			12,90	14	12,3	13,50	13,88	11,59								
moyenne	11,94	12,19	12,28	12,46	12,10			12,99	13,17	13,3	13,38	13,49	12,10		12,3	11,6	11,97	11,88	12,09		

► **Tableau 24 – Notes CAP Cuisine - Établissements hors CFA et GRETA**

Libellé établissement	Epreuve	Matiere	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			11	13.864
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			11	15.909
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	14.313
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	16	15.594
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			18	15.194

Libellé établissement	Epreuve	Matiere	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			18	14.750
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			18	172.167
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			18	16.361
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			18	13.333
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			12	9.042
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			12	13.875
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	13.542
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	14.292
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			11	11.455
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	12.955
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	152.273
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			11	13.227
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			11	11.909
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			17	11.941
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			17	12.647
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	19	12.342
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	19	10.947
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			19	8.579
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	15.184
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	181.342
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			19	12.974
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			19	13.895
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			16	11.188
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			16	11.813
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	13	14.000
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	15	12.267
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	4	8.250
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			23	14.848
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			23	13.891
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			23	164.283

Libellé établissement	Epreuve	Matiere	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			23	13.696
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			23	13.261
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			10	10.900
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	8.250
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	15.000
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	10.278
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	9.917
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	5	13.700
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			11	11.136
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	13.091
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			10	154.500
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	14.150
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			11	12.455
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			8	12.563
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			8	9.438
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	13.071
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	4	14.250
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	4	10.500
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			9	12.722
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			9	11.611
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			9	134.944
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			9	13.056
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			9	12.222
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			29	12.052
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			29	12.966
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	25	13.720
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5601	CONTROLE EN FORMATION (INAPTE)	1	13.500
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	17	10.353
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	16	14.469
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			43	12.826

Libellé établissement	Epreuve	Matiere	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			43	14.698
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			42	175.440
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			42	13.452
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			43	12.860
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			14	12.250
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			14	14.071
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	13	14.538
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	11	12.955
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	15.000
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			14	12.214
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			14	12.786
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			14	150.500
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			14	12.643
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			14	11.143

► **Tableau 25 – Notes CAP Cuisine – CFA et GRETA**

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			14	11.893
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			14	6.893
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	13	13.846
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	15	9.567
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			15	12.467
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			15	12.500
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			15	148.367
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			15	10.367
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			15	13.600
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			27	14.148
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1A	6	FRANCAIS			27	6.407
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			27	7.741
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			27	14.148
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	21	13.476

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	21	13.014
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	19	13.789
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	2	14.000
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	27	12.926
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	16.333
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	10	PORTUGAIS	1	16.000
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			40	13.350
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			40	12.388
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			40	144.263
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			40	13.800
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			40	13.600
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			3	9.833
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG1A	6	FRANCAIS			3	4.500
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			3	5.333
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			3	12.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	13.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	3	11.833
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	3	14.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	5	14.400
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			5	12.600
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			5	14.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			5	167.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			5	10.500
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			5	13.200
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			10	11.800
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG1A	6	FRANCAIS			10	5.700
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			10	6.100
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	13.450
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5005	EPR.AMENAGEE (CONT.PONCTUEL)	1	10.000
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	7	12.286
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	7	13.057
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	7	11.429

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	8	13.000
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	5	13.800
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			15	12.800
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			16	10.875
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			16	125.500
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			15	13.433
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			16	12.875
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			61	10.844
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG1A	6	FRANCAIS			59	6.263
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			60	4.867
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			59	14.034
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	10.000
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	50	12.960
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	49	12.902
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	48	13.156
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	48	11.177
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	13	11.615
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			87	14.224
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			87	13.328
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			83	161.976
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			86	14.500
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			84	13.185
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			2	14.500
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			2	14.500
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	4	16.625
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			22	14.523
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			23	14.239
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			23	165.217
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			22	17.523
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BOR	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			22	14.136
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			34	11.868
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			34	9.088

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	33	12.515
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	34	11.044
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			35	11.600
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			35	13.786
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			35	163.186
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			35	12.971
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			35	13.000
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			19	10.816
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG1A	6	FRANCAIS			18	6.028
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			17	5.118
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			19	11.316
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	11.000
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	15	12.200
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5054	GYMNASTIQUE AU SOL	1	19.200
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5701	SAUVETAGE	2	14.000
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	11	10.564
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	10	12.170
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	5	12.700
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	14	11.964
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	9	11.889
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			27	12.037
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			27	13.944
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			26	171.673
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			27	13.037
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			27	15.815
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			17	11.382
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG1A	6	FRANCAIS			17	6.147
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			17	5.235
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			17	12.500
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	15.500
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5005	EPR.AMENAGEE (CONT.PONCTUEL)	1	7.000
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	13	13.615

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	13	15.115
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	12	12.833
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	11	13.182
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	7	12.714
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP1	3633	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			23	12.043
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP2	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			23	12.848
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP2A	4601	PRODUCTIONS CULINAIRES			22	151.795
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			22	13.091
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			23	13.043

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

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			9	10.278
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			9	12.444
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	11.333
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	9	13.444
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			8	11.375
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			9	12.056
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			8	131.875
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			9	13.444
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			8	11.313
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			7	8.786
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			7	13.357
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	6	13.333
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	13.750
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	2	15.500
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			8	11.813
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			8	12.813
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			8	126.438
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			8	12.938
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-M	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			8	9.750
Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note

LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			6	13.083
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			6	14.583
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	6	15.167
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	12.750
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			6	11.000
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			6	15.083
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			6	150.833
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			6	13.083
LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			6	11.667
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			5	12.600
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			4	10.500
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	4	10.125
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	5	10.400
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			5	11.500
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			5	11.600
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			5	112.800
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			5	11.800
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TAL	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			5	10.700
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			7	13.500
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			7	13.071
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	13.071
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	8	12.313
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			8	12.250
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			8	13.313
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			8	133.375
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			8	10.875
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			8	12.438
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			9	11.889
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			9	10.944
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	10.278
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	3	12.833
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	7	14.429
Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note

LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			10	12.300
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	13.950
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	136.250
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	14.200
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOU	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	13.700
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			11	12.500
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			11	9.364
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	14.500
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	12.278
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	8	13.563
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	10.833
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			11	10.364
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	12.850
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	124.600
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	13.850
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	10.500
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			8	11.750
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			8	11.625
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	11.188
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	5	8.400
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	4	12.125
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			16	12.563
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			16	14.781
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			16	145.875
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			16	14.125
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			16	10.688

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

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			11	12.455
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			11	8.909
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	13.864
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	12.792
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			12	9.417
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			12	12.542
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			12	125.250
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			12	10.000
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANT	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			12	11.083
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			15	14.533
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1A	6	FRANCAIS			13	7.346
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			14	7.857
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			14	14.071
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	12.000
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	11	13.182
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	11	13.391
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	10	13.350
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	1	6.000
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	14	12.393
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			14	11.821
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			14	14.929
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			14	149.643
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			14	12.536
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			14	13.143
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			1	9.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG1A	6	FRANCAIS			1	4.000

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			1	5.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			1	9.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	10.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	1	10.300
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	1	10.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	2	15.500
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			2	12.500
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			2	14.250
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			2	147.500
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			2	9.000
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXA	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			2	14.500
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			8	11.125
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG1A	6	FRANCAIS			8	7.000
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			8	4.125
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			8	11.125
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	10.000
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	5	12.400
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	4	15.225
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	5	12.100
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	3	9.667
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	5	11.200
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			10	11.850
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	13.600
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	137.000
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	10.100
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TEST	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	11.250
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			33	11.000
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG1A	6	FRANCAIS			31	6.065

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			32	5.094
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			32	13.547
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	17.000
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	30	12.833
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5054	GYMNASTIQUE AU SOL	1	14.900
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	29	13.672
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	29	12.379
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	29	11.052
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	8	10.875
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			45	14.033
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			45	13.122
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			43	132.209
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			44	13.125
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE -	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			43	11.430
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			20	10.275
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			20	7.200
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	17	11.412
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	20	9.650
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			24	11.271
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			24	14.458
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			24	144.167
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			24	12.708
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			24	11.479
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			14	12.214
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG1A	6	FRANCAIS			14	6.143
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			14	6.071
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			14	12.893
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	12	12.417

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5054	GYMNASTIQUE AU SOL	1	15.300
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5701	SAUVETAGE	3	10.000
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	8	11.587
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	9	11.833
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	3	15.333
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	11	12.455
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	11.333
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			16	12.250
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			16	12.688
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			16	124.063
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			16	12.500
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			16	13.063
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			3	14.333
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1A	6	FRANCAIS			3	7.333
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			3	7.000
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			3	11.167
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	9.333
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	3	6.600
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	3	11.633
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	3	12.000
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	10	PORTUGAIS	1	16.000
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			4	11.375
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			4	11.875
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			4	117.500
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			4	10.625
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			4	14.250
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG1	7769	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C			6	13.833

Libellé établissement	Epreuve	Matière	Libellé matière	option	Libellé option	Effectif	note
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG1A	6	FRANCAIS			6	7.500
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG1B	7770	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI			6	6.333
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG2	3919	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			6	16.583
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3	1068	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	7	13.571
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3A	1687	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	7	12.300
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG3B	1688	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	7	14.714
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	4	11.750
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EG4	2011	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	15.000
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP1	4818	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			9	13.778
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP2	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			9	13.389
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP2A	4819	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			9	130.556
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP2B	5815	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			9	13.944
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONN	EP3	2517	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			9	12.056

► **Tableau 28 – Notes CCF CAP Services en brasserie-café**

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ		SESSION 2017		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.	CAPA	Sorties
LP ARCACHON	10	15,33	12,53	-1,22	0	0	13	7,64	16,28	12,18	-0,71	1	1	13	5,83	17,5	11,08	-1,71	5	1	13	12	1
LP DARMANTE CAPBRETON	12,16	18,16	15,10	1,35	0	4	10	6,35	16,42	12,05	-0,84	3	1	10	6,33	19,16	14,80	2,01	1	4	10	12	-2
LPP ST MICHEL BLANQUEFORT	11,5	17	13,61	-0,14	0	1	9	12,42	17	14,44	1,55	0	2	9	9,66	17,16	12,48	-0,31	1	1	9	34	-25
MOYENNE			13,75		0	5	32			12,89		4	4	32			12,79		7	6	32		

► **Tableau 29 – Notes CCF CAP Services hôteliers académie**

CAP SERVICES HÔTELIERS		SESSION 2017		Situation présentée à la commission d'harmonisation																
EP1 - Entretien des unités d'hébergement et service du linge								EP2 - Service du petit déjeuner												
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAPA	Sorties				
SEP LTH TALENCE	11	18,5	16,10	0,00	0	5	10	11	17	15,50	0,00	0	3	10	12	-2				
MOYENNE			16,10		0	5	10			15,50		0	3	10						

► Tableau 30 – Notes CCF CAP Cuisine

CAP CUISINE		SESSION 2017										Situation présentée à la commission d'harmonisation																				
EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire												EP2 - Productions culinaires								EP3 - Com. & distrib. Prod. culinaire												
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAPA	
24	LP BERGERAC	11,50	17,00	14,19	1,65	0	0%	4	50%	4	8	9,50	18,00	15,13	1,43	1	13%	4	50%	3	8	10,00	15,00	13,00	0,23	0	0%	8	100%	0	8	12
24	CFA Grand Bergeracois	6,00	18,00	12,37	-0,17	3	20%	8	53%	4	15	10,00	16,00	12,47	-1,23	0	0%	13	87%	2	15	8,00	17,50	13,60	0,83	2	13%	5	33%	8	15	15
24	GRETA SARLAT	9,00	15,50	12,73	0,19	1	9%	6	55%	2	11	12,50	14,50	13,32	-0,38	0	0%	9	82%	2	11	12,00	19,00	14,27	1,50	0	0%	6	55%	5	11	9
24	GRETA DU GOUT BERGERAC	11,50	18,50	16,10	3,56	0	0%	4	40%	6	10	12,00	17,00	14,40	0,70	0	0%	9	90%	1	10	10,00	18,00	13,60	0,83	0	0%	9	90%	1	10	11
33	LP ARCACHON	3,50	15,50	8,58	-3,96	12	63%	6	32%	1	19	11,50	18,00	15,18	1,48	0	0%	3	16%	16	19	6,00	18,00	13,89	1,12	2	11%	7	37%	10	19	24
33	LP CAMBLANES	8,50	14,00	11,45	-1,09	1	9%	10	91%	0	11	11,00	15,50	12,95	-0,75	0	0%	9	82%	2	11	10,00	13,00	11,91	-0,86	0	0%	11	0%	0	11	12
33	LP LIBOURNE	9,50	13,50	11,75	-0,79	1	13%	7	88%	0	8	11,00	17,50	13,56	-0,14	0	0%	6	75%	2	8	7,00	15,00	11,63	-1,14	2	25%	4	50%	2	8	12
33	LTH TALENCE	7,50	12,50	10,20	-2,34	4	40%	0	0%	0	10	12,00	16,50	14,15	0,45	0	0%	9	90%	1	10	7,00	14,00	11,30	-1,47	1	10%	9	90%	0	10	12
33	GRETA TALENCE	0,00	16,50	13,31	0,77	2	8%	19	79%	3	24	4,50	18,00	14,13	0,43	1	4%	18	75%	5	24	0,00	19,00	12,87	0,10	3	13%	19	79%	2	24	29
40	LP AIRE/ADOUR	8,00	15,00	11,14	-1,40	3	27%	7	64%	1	11	11,00	17,00	13,09	-0,61	0	0%	10	91%	0	11	10,00	16,00	12,45	-0,32	0	0%	10	91%	1	11	12
40	LP CABRETON	12,00	17,00	14,61	2,07	0	0%	5	36%	9	14	10,50	16,00	12,71	-0,99	0	0%	12	86%	2	14	7,00	14,00	11,21	-1,56	3	21%	1	7%	0	14	12
40	GRETA DES LANDES	12,00	19,00	15,33	2,79	0	0%	3	33%	6	9	12,00	18,50	15,78	2,08	0	0%	2	22%	7	9	12,00	20,00	16,44	3,67	0	0%	1	11%	8	9	7
40	CFA DAX	0,00	16,00	10,68	-1,86	6	16%	29	76%	0	38	0,00	16,50	12,95	-0,75	4	11%	32	84%	2	38	0,00	17,00	11,97	-0,80	9	24%	27	71%	2	38	38
64	SEP LTH BIARRITZ	3,00	17,50	13,00	0,46	2	18%	4	36%	5	11	4,50	15,50	12,77	1,00	1	9%	7	64%	3	11	9,00	18,00	14,33	1,56	1	9%	3	27%	5	11	12
64	LP MORLAAS	9,50	16,00	12,75	0,21	1	10%	6	60%	3	10	13,00	15,00	13,80	0,10	0	0%	8	80%	2	10	5,00	15,00	9,50	-3,27	2	20%	7	70%	1	10	12
64	UFA St Cricq PAU (LP MORLAAS)	0,00	18,00	12,14	-0,40	4	18%	14	64%	4	22	0,00	18,50	14,27	0,57	1	5%	15	68%	6	22	0,00	19,00	13,05	0,28	5	23%	12	55%	5	22	26
64	GRETA BEARN SOULE MORLAAS	7,50	17,50	13,04	0,50	2	17%	5	42%	5	12	10,00	18,50	15,21	1,51	0	0%	2	17%	10	12	8,00	19,00	14,25	1,48	1	8%	4	33%	7	12	1
64	LPP St Vincent PAU	10,00	14,00	12,21	-0,33	0	0%	14	100%	0	14	11,50	15,00	12,79	-0,91	0	0%	13	93%	1	14	6,00	15,00	11,14	-1,63	2	14%	11	79%	1	14	12
47	LP NERAC	7,00	17,50	12,72	0,18	2	22%	4	44%	3	9	6,50	15,50	11,56	-2,14	1	11%	7	78%	1	9	7,00	19,00	12,22	-0,55	3	33%	4	44%	2	9	12
MOYENNE		7,16	16,24	12,54		44	17%	155	58%	56	266			13,70		9	3%	188	71%	68	266			12,77		36		158	59%	60	266	280

► **Tableau 31 – Notes CCF CAP Restaurant**

CAP RESTAURANT		SESSION 2017		Situation présentée à la commission d'harmonisation																													
EP1 - Approvisionnement et organisation du service											EP2 - Prod. service mets et boissons								EP3 - Com. & commercialisation														
Etablissements		Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAPA	Sorties
24	LP BERGERAC	8,0	13,5	11,38	-0,04	1	13%	7	88%	0	8	12	16	13,38	-0,03	0	0%	8	100%	0	8	9,5	14	11,31	0,05	1	13%	7	88%	0	8	12	-4
24	CFA Grand Bergeracois	5,0	13,5	9,42	-2,00	6	50%	6	50%	0	12	8,5	15	12,58	-0,83	1	8%	10	83%	1	12	5,5	17,5	11,08	-0,18	5	42%	6	50%	1	12	12	0
33	LP ARCACHON	10,0	14,0	12,25	0,83	0	0%	8	100%	0	8	11,0	16	13,31	-0,10	0	0%	5	63%	3	8	10	17	12,44	1,18	0	0%	6	75%	2	8	12	-4
33	LP CAMBLANES	8,5	14,5	11,81	0,39	1	13%	6	75%	1	8	11,5	14,5	12,81	-0,60	0	0%	7	88%	1	8	7	14,5	9,75	-1,51	4	50%	3	38%	1	8	12	-4
33	LP LIBOURNE	5,0	15,0	11,00	-0,42	3	50%	1	17%	2	6	11,5	18	15,17	1,76	0	0%	3	50%	3	6	2	20	11,17	-0,09	2	33%	3	50%	1	6	12	-6
33	LTH TALENCE	4,0	17,0	11,50	0,08	1	20%	3	60%	1	5	2,5	14,5	11,60	-1,81	1	20%	4	80%	0	5	0	16,5	10,70	-0,56	2	40%	2	40%	1	5	12	-7
33	GRETA TALENCE																				0										0	3	-3
40	LP AIRE/ADOUR	8,5	14,0	12,30	0,88	1	10%	9	90%	0	10	7,0	14,5	12,60	-0,81	1	10%	8	80%	1	10	6	17	13,70	2,44	1	10%	4	40%	5	10	12	-2
40	CFA DAX	4,0	15,5	10,86	-0,56	8	40%	12	60%	0	20	1,0	17,5	14,04	0,63	1	5%	20	100%	4	20	0	18	11,02	-0,24	10	50%	11	55%	4	20	16	4
64	CFA ACBA AGGLO BAYONNE																				0										0	12	-12
64	UFA St Cricq PAU (LP MORLAAS)	10,0	17,0	13,40	1,98	0	0%	13	87%	2	15	11,5	18,5	15,80	2,39	0	0%	8	53%	7	15	0	19	10,93	-0,33	5	33%	7	47%	2	15	12	3
47	LP NERAC	5,5	15,5	10,25	-1,17	5	50%	4	40%	1	10	6,5	16,5	12,85	-0,56	1	10%	6	60%	3	10	5,5	17	10,50	-0,76	4	40%	4	40%	2	10	12	-2
MOYENNE		6,85	15	11,42		26	25%	69	68%	7	102			13,41		5	5%	79	77%	23	102			11,26		34	33%	53	52%	19	102	139	-11

5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Mentions complémentaires	Nombre de centres									Nombre de candidats								
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	8	7	15	12	11	11	13	4
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8	8	13	14	14	9	8	9
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	6	6	6	6	48	53	40	46	62	61	59	50	48
Employé barman	3	3	3	3	3	3	3	3	3	35	37	30	36	40	42	39	38	34
Sommellerie	2	2	3	3	2	2	2	2	2	23	19	22	21	24	19	24	21	30
Accueil réception	4	4	3	3	3	3	3	3	3	40	45	16	24	30	30	34	29	22
Total	17	17	17	17	16	16	16	16	16	165	170	123	155	182	177	176	159	136

Mentions complémentaires	Moyenne épreuve E1									Moyenne épreuve E3								
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Art de la cuisine allégée	13,8	13,75	13,57		14,21	14,05	14,95	13,12	13,88	13,8	12	12,29		15,17	13,82	14,95	15,15	15,63
Organisateur de réceptions	12,6		13,5	12,42	12,92	12,41	9,80	11,63	13,30	14,9		15,06	13,64	14,4	13,54	12,20	13,96	15,09
Cuisinier en desserts de restaurant	13,16	12,65	12,71	12,93	13,01	13,55	12,91	13,59	12,25	12,77	13,83	13,57	12,90	14,45	14,57	14,30	14,56	13,69
Employé barman	13,2	14,23	13,23	14,33	15,6	15,11	14,31	14,58	13,91	12,78	13,52	13,33	15,07	14,73	14,43	14,41	15,79	14,32
Sommellerie	14,28	14,72	15,16	14,53	14,23	16,22	14,17	14,60	15,27	14,52	15,25	15,33	14,70	15,2	16	14,80	15,93	15,71
Accueil réception	13,3	14,13	13,1	14,61	14,24	13,89	12,99	13,53	14,19	15,6	15,71	15,8	15,62	15,72	15,39	14,35	15,20	15,93

► **Tableau 32 – Notes par centre – mentions complémentaires niveau V**

Libellé établissement	Libellé MC	Épreuve	Libellé matière	Effectif	note
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	ART DE LA CUISINE ALLEGEE	E1-	1075	4	13,88
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	ART DE LA CUISINE ALLEGEE	E2-	ETUDE SITU PROF	4	13,50
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	ART DE LA CUISINE ALLEGEE	E3-	4809	4	15,63

Libellé établissement	Libellé MC	Épreuve	Libellé matière	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	6	13,58
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	6	13,75
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	6	14,00
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	4	11,63
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-A	5753	4	11,25
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-B	5754	4	5,75
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-C	5755	4	52,00
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	4	15,25
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	4	14,75
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	7	12,29
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	6	13,00
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	7	14,43
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	12	13,25
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	12	16,33
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	12	17,08
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	1	7,00
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	1	15,00
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	1	15,00
INDIVIDUELS - LANDES	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	9	9,72
INDIVIDUELS - LANDES	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-A	5753	9	9,44
INDIVIDUELS - LANDES	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-B	5754	9	5,33
INDIVIDUELS - LANDES	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-C	5755	9	42,89
INDIVIDUELS - LANDES	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	9	17,00
INDIVIDUELS - LANDES	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	9	12,11
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	11	12,50
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	11	15,36

LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	11	13,64
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	11	13,95
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	11	15,14
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	11	15,05
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E1-	5752	6	14,50
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E2-	ETUDE SITU PROF	6	15,75
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	E3-	3488	6	14,42

Libellé établissement	Libellé MC	Épreuve	Libellé matière	Effectif	note
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EMPLOYE BARMAN	E1-	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14	14,57
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EMPLOYE BARMAN	E2-	ETUDE SITU PROF	14	12,68
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EMPLOYE BARMAN	E3-	3488	14	15,71
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAC	EMPLOYE BARMAN	E1-	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	12,95
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAC	EMPLOYE BARMAN	E2-	ETUDE SITU PROF	10	13,00
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAC	EMPLOYE BARMAN	E3-	3488	10	13,40
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EMPLOYE BARMAN	E1-	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	14,20
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EMPLOYE BARMAN	E2-	ETUDE SITU PROF	10	8,70
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EMPLOYE BARMAN	E3-	3488	10	14,15

Libellé établissement	Libellé MC	Épreuve	Libellé matière	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	SOMMELLERIE	E1-	5756	7	14,79
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	SOMMELLERIE	E2-	ETUDE SITU PROF	7	9,64
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	SOMMELLERIE	E3-	3488	7	15,79
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	SOMMELLERIE	E1-	5756	10	15,50
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	SOMMELLERIE	E2-	ETUDE SITU PROF	10	11,30
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	SOMMELLERIE	E3-	3488	10	14,95
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	SOMMELLERIE	E1-	5756	7	13,86
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	SOMMELLERIE	E1-A	2516	7	3,57
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	SOMMELLERIE	E1-B	4764	7	5,43
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	SOMMELLERIE	E1-C	4765	7	4,86
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	SOMMELLERIE	E2-	ETUDE SITU PROF	7	9,79
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	SOMMELLERIE	E3-	3488	7	11,86

GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	SOMMELLERIE	E1-	5756	2	17,00
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	SOMMELLERIE	E2-	ETUDE SITU PROF	2	12,00
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	SOMMELLERIE	E3-	3488	2	17,25
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-	5756	4	15,00
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-A	2516	4	4,25
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-B	4764	4	6,00
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E1-C	4765	4	4,75
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E2-	ETUDE SITU PROF	4	12,13
INDIVIDUELS - GIRONDE	SOMMELLERIE	E3-	3488	5	13,70

► **Tableau 33 – Notes par centre – mentions complémentaires niveau IV**

libera	Libellé MC	Epreuve	Matière	Libellé matière	lib option	Effectif	note
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	ACCUEIL-RECEPTION	E1-	1076	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	ESPAGNOL	11	12.50
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	ACCUEIL-RECEPTION	E2-	4808	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		11	10.09
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	ACCUEIL-RECEPTION	E3-	3488	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		11	15.72
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	ACCUEIL-RECEPTION	E1-	1076	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	ESPAGNOL	3	14.33
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	ACCUEIL-RECEPTION	E2-	4808	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		3	16.33
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	ACCUEIL-RECEPTION	E3-	3488	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		3	17.33
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	ACCUEIL-RECEPTION	E1-	1076	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	ESPAGNOL	8	14.18
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	ACCUEIL-RECEPTION	E2-	4808	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		8	12.50
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	ACCUEIL-RECEPTION	E3-	3488	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		8	15.37

libetab	Libellé MC	Epreuve	Matière	Libellé matière	lib option	Effectif	note
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAC	ORGANISATEUR DE RECEPTIONS	E1-	4727	ETUDE TECHNIQUE DE RECEPTIONS		9	12.50
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAC	ORGANISATEUR DE RECEPTIONS	E2-	4728	COM.CONCEPT DE RECEPTION INNOV		9	13.72
LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCAC	ORGANISATEUR DE RECEPTIONS	E3-	1360	ACTIVITES MILIEU PROFESSIONNEL		9	14.22

MC ART DE LA CUISINE ALLEGEE				SESSION 2017			Situation présentée à la commissio							
Notes - Unité E1 - Organisation et production culinaire							Notes - Unités E3 - activité en milieu professionnel et communication							
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	10,5	16,5	13,88	0,00	0	1	4	11,5	18	15,63	0,00	0	3	4
MOYENNE			13,88		0	1	4			15,63		0	3	4

MC EMPLOYE BARMAN				SESSION 2017			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.	CAPA	Sorties
LP BIARRITZ	11,5	17	14,20	0,29	0	2	10	9	17,5	13,85	-0,47	1	4	10	11,5	17	14,15	-0,08	0	4	10	12	-2
LP ARCACHON	10	16	12,95	-0,96	0	1	10	9,5	17,5	13,40	-0,92	0	1	10	10,5	16	13,30	-0,93	0	0	10	12	-2
LTH TALENCE	8,5	18	14,57	0,66	1	3	14	11	19	15,71	1,39	0	7	14	12,5	18,5	15,25	1,02	0	2	14	12	2
MOYENNE			13,91		1	6	34			14,32		1	12	34			14,23		0	6	34		

MC SOMMELLERIE				SESSION 2017			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.	CAPA	Sorties
LP BERGERAC	10	18	14,79	-0,48	0	2	7	10	18	15,79	0,08	0	5	7	11,5	18	15,29	-0,17	0	3	7	12	-5
LTH TALENCE	11,5	18	15,75	0,48	0	6	12	11,5	18	15,63	-0,08	0	5	12	13	18	15,63	0,17	0	5	12	12	0
MOYENNE			15,27		0	8	19			15,71		0	10	19			15,46		0	8	19		

MC Cuisinier en desserts de restaurant				SESSION 2017			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.	CAPA	Sorties
LP BIARRITZ	10	16,5	13,95	1,70	0	2	11	11	19	15,64	1,95	0	4	11	11,5	18	14,95	0,00	0	9	11	12	-1
LP NERAC	10	15,5	12,50	0,25	0	0	11	10	18	13,64	-0,05	0	3	11	11	16,5	13,18	0,12	0	4	11	12	-1
LP ST JEAN PIED DE PORT	12,5	16	14,50	2,25	0	1	6	11,2	17	14,17	0,48	0	1	6	12	16	14,50	1,44	0	4	1	12	-11
LPP ST MICHEL	2	16	12,50	0,25	2	3	7	0	20	14,29	0,60	2	5	7	1	18	13,43	0,37	2	5	7	12	-5
LTH TALENCE	10,5	17	13,04	0,79	0	1	12	1	18	14,42	0,73	1	4	12	11	17,5	13,79	0,73	0	2	12	7	5
GRETA TALENCE	7	7	7,00	-5,25	1	0	1	10	10	10,00	-3,69	0	0	1	8,5	8,5	8,50	-4,56	1	0	1	7	-6
MOYENNE			12,25		3	7	48			13,69		3	17	48			13,06		3	24	43		



MC AR - commission d'harmonisation session 2017

Situation avant harmonisation E3

MC AR - commission d'harmonisation session 2017

Situation avant harmonisation E1

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.
BORDEAUX - BLANQUEFORT	12	17,5	15,53	0,14	0	0%	5	45%	6	55%	11
BORDEAUX - NERAC	13	18	15,08	-0,31	0	0%	4	50%	4	50%	8
BORDEAUX - TALENCE	16	18	17,18	1,79	0	0%	0	0%	3	100%	3
TOTAL OU MOYENNE	13,67	17,83	15,93		0	0%	9	41%	13	59%	22

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.
BORDEAUX - BLANQUEFORT	8	16,5	12,55	-1,69	1	9%	5	45%	6	55%	11
BORDEAUX - NÉRAC	9,5	17	14,19	-0,05	1	13%	4	50%	3	38%	8
BORDEAUX - TALENCE	12,5	18,5	15,83	1,59	0	0%	1	33%	2	67%	3
TOTAL OU MOYENNE	10,00	17,33	14,19		2	9%	10	45%	11	50%	22

1. MC Organisateur de Réceptions - Résultats du CCF inter académique Bordeaux/Rennes

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.	Observations
LP CONDORCET ARCACHON	7	18,5	12,39	-0,90	2	22%	5	56%	2	22%	9	
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	10	15,5	14,20	0,90	0	0%	2	67%	1	33%	3	
TOTAL OU MOYENNE	8,50	17,00	13,30		2		7		3		12	

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.	Observations
LP CONDORCET ARCACHON	11	17,5	13,70	0,40	0	0%	8	89%	1	11%	9	
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	10	14,8	12,90	-0,40	0	0%	3	100%	0	0%	3	
TOTAL OU MOYENNE	10,50	16,15	13,30		0		11		1		12	

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.	Observations
LP CONDORCET ARCACHON	10,83	16,67	14,08	-1,01	0	0%	8	89%	1	11%	9	
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	15	16,8	16,10	1,01	0	0%	1	33%	2	67%	3	
TOTAL OU MOYENNE	12,92	16,74	15,09		0		9		3		12	

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

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

Concernant les nouveaux CAP, la durée totale de la période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines, réparties sur les deux années de formation, **dont 4 semaines minimum en première année**. L'établissement choisit les dates et lieux des périodes de formation en milieu professionnel à sa convenance, en tenant compte des spécificités locales ou des besoins des candidats. Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

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 :

https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/Formulaire_derogation_duree_PFMP-5.doc

et de l'adresser (en PDF) au rectorat assez tôt pour permettre l'étude du dossier (dans la mesure du possible, avant la fin des vacances de Pâques). Le professeur, responsable de la classe, doit procéder dès le début de l'année scolaire à un repérage de façon à pouvoir indiquer en temps utile aux élèves, n'ayant pas effectué la durée demandée, des solutions.

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

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

→ Les PFMP en mentions complémentaires

(Durée fixée par l'arrêté de création du diplôme)



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

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/MC-conditions-inscription.pdf>

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

Voir notre site : <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/periodes-de-formation-en-milieu-professionnel/>

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 deviennent Les conseillers entreprise pour l'École (C.E.E)**

Ils sont des interlocuteurs nommés par le recteur en raison de leurs compétences reconnues. Les CET deviennent des conseiller école entreprise :



Inscrits dans le code de l'éducation, les conseillers entreprise pour l'École (C.E.E) sont issus des préconisations et des textes officiels suivants :

le Conseil national Éducation-Économie (C.N.E.E),

les circulaires du ministère de l'Éducation nationale N°2016-183 du 22 novembre 2016 et 2017-045 du 9 mars 2017,

le décret n° 2017-960 du 10 mai 2017 relatif aux conseiller entreprise pour l'école

le projet académique.

Le C.E.E assure une mission de coopération entre son organisme professionnel ou interprofessionnel, les services académiques et les établissements d'enseignement.

Il vise à rapprocher le système éducatif et son environnement économique en vue d'aider et d'accompagner les jeunes dans leur projet d'orientation et ainsi favoriser leur insertion sociale et professionnelle. Représentant des professions, employeurs, salariés ou artisans exerçant une activité professionnelle, il est reconnu pour son expertise dans son secteur d'activité. Il est désigné par son organisation professionnelle et nommé par le Recteur d'académie. Il intervient de la 6ème à la Terminale de toutes les voies de formation dans le cadre de la mise en œuvre du parcours individuel d'information, d'orientation et découverte du monde économique et professionnel.

→ 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 :

🔗 www.ac-bordeaux.fr/hotellerie

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

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/examens-reglementation-et-fichiers-ccf/>

🔗 Site national :

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

La page concernant les grilles d'évaluation :

🔗 **En**

complément...

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

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

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

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

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

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

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

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

→ **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>

Le Goût
www.legout.com



LA SEMAINE DU GOÛT 2017
DU 09 AU 15 OCTOBRE !



voir la page dédié aux partenariats :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/la-filiere/partenariats-de-la-filiere-hr/>

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.*

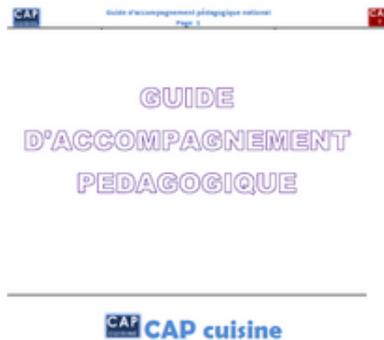
- *Le challenge est souvent la facette d'un partenariat beaucoup plus large (formation de professeurs).*

→ 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 Guide d'Accompagnement Pédagogique pour les CAP Cuisine :



https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site-5.pdf

Voir le Guide d'accompagnement HR ici :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/guide-daccompagnement-pedagogique-hr/>

