

Lettre de rentrée 2018 -- Compte rendu de la session d'examens 2018 -- Filière Hôtelière – voie professionnelle

Le 30 Aout 2018



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



SOMMAIRE

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

PROPOS LIMINAIRES	4
COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2018 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION.....	5
7) Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2018	5
2 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2015	8
A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et cuisine 8	
► Tableau 1 – présentation générale de la session	8
► Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel ..	8
► Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département	9
► Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département	9
► Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre	9
► Tableau 6 – Taux de réussite en cuisine par centre ..	10
B. Résultats par centre et par épreuve.....	11
► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	11
► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	11
► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	12
► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	12
► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	13
► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	13
► Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	14
► Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	14
► Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	15
► Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	15
► Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	16
► Centre 6 - LP IND.HOTEL. J. MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	16
► Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	17
► Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	17
► Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	18
► Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	19
► Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	19
► Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	20
► Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	20
► Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	21
► Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	21
► Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	22
► Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	23
► Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	23
► Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	24

► Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	24
► Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	25
► Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	25
► Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2018	26
► Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	26
► Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	27
► Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	28
► Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2018	28
► Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018	29
C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2018 (deuxième session)	30
Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2018	30
Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2018	31
Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2018	32
Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2018	33
Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2018	34
Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2018	35
D. Commentaires sur la session de baccalauréats professionnels	36
4) CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	43
► Tableau 23 – Présentation des résultats académiques CAP	43
► Tableau 28 – Notes CCF CAP Services en brasserie-café	44
► Tableau 29 – Notes CCF CAP Services hôteliers académie	44
► Tableau 30 – Notes CCF CAP Cuisine.....	45
► Tableau 31 – Notes CCF CAP Restaurant.....	46
5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	47
► Tableau 32 – Notes par centre – mentions complémentaires niveau V	48
6) RAPPEL – PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN NIVEAU V	54
7) INFORMATIONS DIVERSES	55

PROPOS LIMINAIRES

L'année scolaire 2018 devrait être une année de transition vers un lycée professionnel « transformé ». Vous pouvez prendre connaissance du dossier de presse du ministère, afin d'appréhender les objectifs de cette transformation.

Télécharger sur

<http://eduscol.education.fr/transformer-le-lycee-professionnel/>

Principaux objectifs :

- *Faire émerger une nouvelle génération de campus des métiers et des qualifications, à la fois lieux de vie, de formation, d'innovation et de réussite ;*
- *Développer des formations de pointe pour mieux répondre aux enjeux économiques d'aujourd'hui et de demain ;*
- *Définir une offre de formations ambitieuse et attractive en liaison avec les secteurs d'activités porteurs comme le numérique, l'énergie ou l'environnement, tout en accompagnant la transformation des formations qui insèrent le moins ;*
- *Innover pour favoriser la réussite des élèves en créant des parcours adaptés aux besoins de chacun et en reliant les enseignements généraux et professionnels pour donner plus de sens aux apprentissages :*
 - *le CAP pourra être préparé en 1, 2 ou 3 ans en fonction des profils des élèves ;*
 - *un baccalauréat professionnel plus progressif et plus lisible se met en place :*
 - *la classe de seconde professionnelle est organisée par grandes familles de métiers regroupant des compétences professionnelles communes à plusieurs spécialités de baccalauréat et le choix de la spécialité a lieu à l'issue de l'année de seconde ;*
 - *en terminale professionnelle, l'élève, selon qu'il décide de s'orienter vers la vie active ou de poursuivre vers l'enseignement supérieur, peut suivre un module d'insertion professionnelle et d'entrepreneuriat ou un module de poursuite d'études ;*
- *Soutenir la réussite des bacheliers professionnels dans l'enseignement supérieur grâce à l'ouverture de classes passerelles dès la rentrée 2018, pour préparer les élèves à leur entrée en BTS ;*
- *Développer l'apprentissage dans tous les lycées professionnels afin de proposer une diversité de parcours aux élèves et de sécuriser les transitions entre les deux modalités de formation.*

Notre académie poursuit la mise en place des deux nouveaux CAP, avec la première session du CAP CS en HCR à venir.

Ce diplôme récent 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 s'emparer des marges de souplesse.

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

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/le-nouveau-cap-commercialisation-et-services-en-hcr/>

Notre site filière :

www.ac-bordeaux.fr/hotellerie



-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

Les résultats de cette session 2018 sont contrastés, assez bons parfois, ils sont excellents pour certains centres (Cf. le détail des résultats et commentaires dans le document). Nos pratiques de CCF laissent encore entrevoir des marges de progrès (voir page 36).

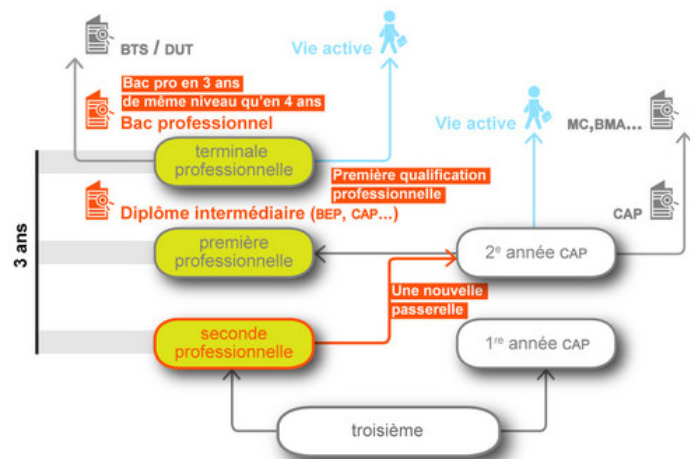
Chacun peut trouver dans le présent document des éléments stratégiques d'analyse collective afin de porter un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve, en se situant par rapport à une moyenne académique. N'hésitez pas à utiliser le sommaire, il est interactif ! *

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

*en fonction de la version de votre logiciel lecteur de pdf

Filière Hôtellerie-Restoration
Académie de Bordeaux

J. MUZARD – IEN économie gestion



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 ».

COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2018 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

7) Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2018

→ Chaque année au mois de juin, une commission réunissant 10 à 12 enseignants (LP et CFA) présidée par l'IEN collecte l'ensemble des données informatiques liées au suivi du contrôle en cours de formation afin d'effectuer des contrôles.

Merci aux enseignants de la commission, qui ont fait, comme d'habitude, un travail remarquable.

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 2018, nous **constatons des 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, il reste encore beaucoup de marges de progrès et certaines pratiques sont en régression. Nous vous demandons donc de bien prendre connaissance, en ce qui concerne votre établissement scolaire, des rapports des commissions de contrôle déposés ici :

Bilan commissions CCF 2018

<https://www.dropbox.com/sh/fdgtpkv0y0w7g3g/AAAKd73RVCE9v44y2ZFe4C-sa?dl=0>

Nous vous engageons en outre à 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 et document sur un espace partagé (Dropbox) selon les instructions inscrites sur la circulaire d'organisation propre à notre filière.
- anticiper (assez tôt lors de la dernière année scolaire) les demandes de dérogations concernant les PFMP ;
- bien utiliser les fichiers vierges disponibles en ligne (« matrice ») pour la conception des sujets ;
Liens <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.

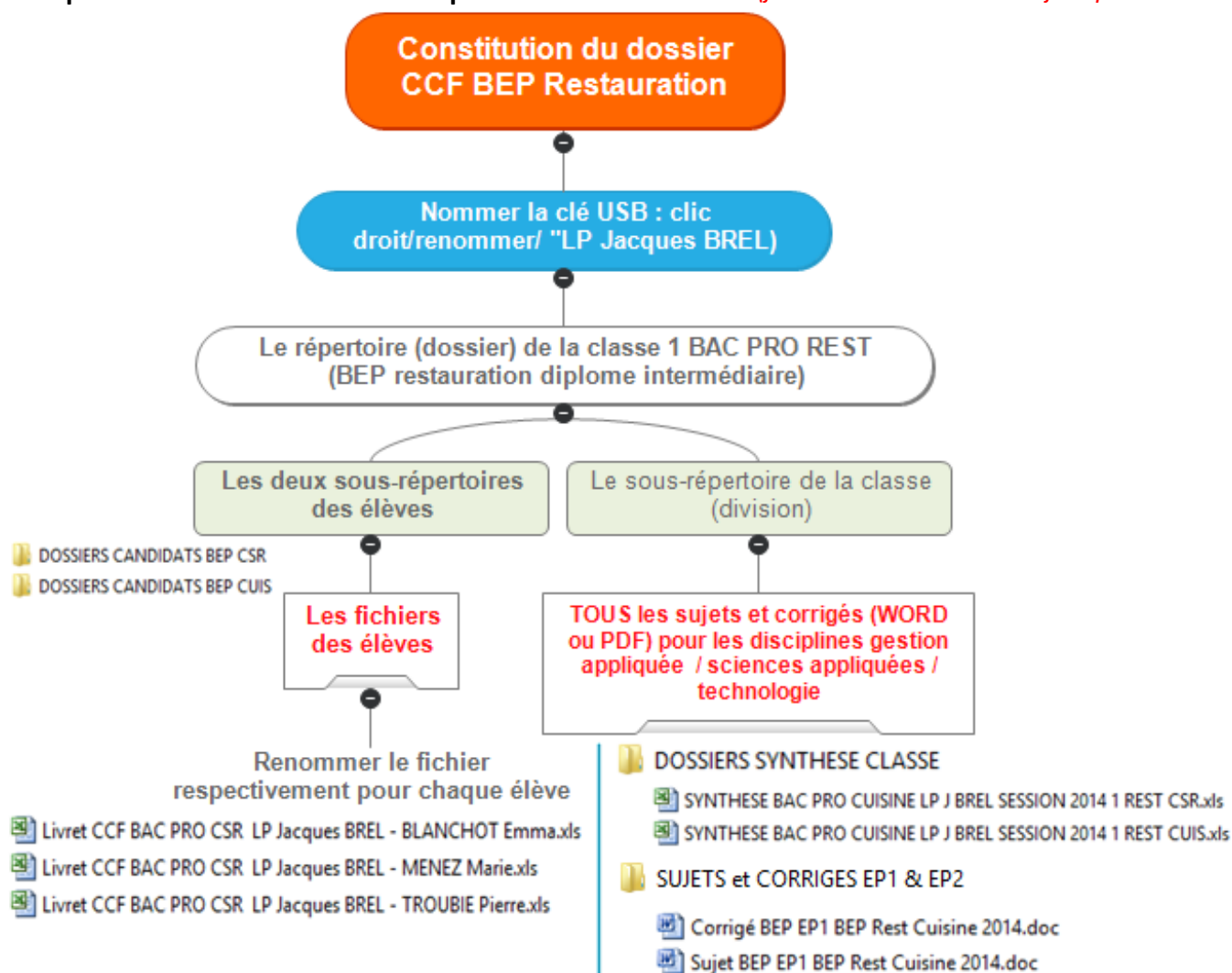
Préconisations générales sujet de technologie

<p>LE SUJET « SUR LA FORME »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les matrices officielles disponibles sur le site académique¹ • 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 3 ou 4 dossiers (cela dépend de la densité du sujet) faisant appel à 3/4 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
---	--

¹ <http://www.ac-bordeaux.fr/hotellerie>

<p>LE SUJET « SUR LE FOND »</p>	<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) • 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)
---	--

► **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

	2018	2017	2016	2015	2014	2013
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)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	19 (13 LP – 2 LPP – 2 GRETA – 1 CFA 1 MFR)
Nombre de candidats présents	525 244 CSR 281 CUIS	525 249 CSR 273 CUIS	531 245 CSR 286 CUIS	531 238 CSR 293 CUIS	573 262 CSR 311 CUIS	598
Nombre de candidats reçus	466 212 CSR 254 CUIS	488 229 CSR 259 CUIS	486 214 CSR 272 CUIS	471 207 CSR 264 CUIS	525 238 CSR 287 CUIS	514
Taux de réussite	88,76 % 86,88 % CSR 90,39 % CUIS	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 %

(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
2018	525 244 CSR 281 CUIS	197 CSR 239 CUIS	83,04 % 80,73 % CSR 85,05 % CUIS	21 CSR 19 CUIS	0 CSR 0 CUIS	47 26 CSR 23 CUIS	33 15 CSR 15 CUIS
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	Mention Très bien	Mention Bien	Mention Assez bien
2018	6 Cuis 5 CSR	45 Cuis 29 CSR	92 Cuis 77 CSR

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

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	Reçu au 1er groupe	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 2nd groupe	Taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	244	212	18	170	25	14	86,88
DORDOGNE	34	24	5	22	7	2	70,58
GIRONDE	104	89	11	81	12	8	85,57
LANDES	11	10	1	8	2	2	90,90
LOT-ET-GARONNE	17	16	1	14	2	2	94,11
PYRENEES-ATLANTIQUES	49	45	0	45	2	0	91,83

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

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	Reçu au 1er groupe	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 2nd groupe	Taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	281	254	19	239	23	15	90,39
DORDOGNE	46	43	3	41	2	2	93,47
GIRONDE	117	100	12	92	13	8	85,47
LANDES	23	23	0	22	1	1	100
LOT-ET-GARONNE	22	20	1	20	1	0	90,90
PYRENEES-ATLANTIQUES	73	68	3	64	6	4	93,15

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

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	Reçu au 1er groupe	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 2nd groupe	Taux
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	17	12	4	12	1	0	70.6
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	7	6	1	5	1	0	85.7
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	7	5	0	4	3	1	71.4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	3	1	0	1	2	0	33.3
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	11	11	0	11	0	0	100
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	6	5	1	5	0	0	83.3
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	21	17	4	15	2	2	89.9
0332192D : LPO HOTEL. TOURISME GASCOGNE - TALENCE	34	28	3	24	7	4	82.3
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	22	20	1	18	3	2	90.9
0332781U : LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	10	8	2	8	0	0	80
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	11	10	1	8	2	2	90.9
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	11	11	0	11	0	0	100
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	17	16	1	14	2	2	94.1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	18	17	1	16	1	1	94.4
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	9	8	0	8	1	0	88.8
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	33	31	1	31	1	0	93.9
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	7	6	1	6	0	0	85.7

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

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	Reçu au 1er groupe	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 2nd groupe	Taux
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	20	20	0	19	1	1	100
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	11	11	0	11	0	0	100
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	9	8	1	7	1	1	88.8
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	5	4	1	4	0	0	80.11
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	11	9	2	8	1	1	81.8
0330089T : LPO JEAN MONNET - LIBOURNE	8	7	0	7	1	1	87.5
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	31	28	2	26	3	2	90.3
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	35	32	2	31	2	1	91.42
0332194F : LP CONDORCET HOTELLERIE TOURISME - ARCACHON	22	14	6	10	6	4	63.6
0332781U : LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	10	10	0	10	0	0	100
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	11	11	0	11	0	0	100
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	12	12	0	11	1	1	100
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	22	20	1	20	1	0	90.9
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	20	16	2	15	3	1	80
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	8	8	0	8	0	0	100
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	32	32	0	30	2	2	100
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	13	12	1	11	1	1	92.3

B. Résultats par centre et par épreuve

► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	17	11,91	2,62	10,8	11,6	13,6	6,9	17,4
TECHNOLOGIE	17	12,50	2,69	11	12,5	14,5	7	17
SCIENCES APPLIQUEES	17	12,44	2,83	10,5	12,5	14	6	18
MATHEMATIQUES	17	9,68	4,13	8	10	12,5	2	17
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	17	11,97	2,53	10,4	12,2	13,6	7	16,4
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	17	11,35	3,16	10	12	13,5	4,5	16,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	17	12,38	2,77	11	12	14,5	6,5	18
EPREUVE PROFESSIONNELLE	17	11,60	2,72	10,67	12	13,39	3,78	15,62
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	16	11,16	2,65	9,5	11,75	12,75	5	16
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	17	13,65	2,20	12	14	15,5	8,5	16,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	16	8,25	3,14	6,75	9,5	10,25	0	11
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	8	9,00	4,99	5	9	13	2	16
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	9,88	3,35	6,75	10	12,25	6	15
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	16	8,06	3,09	6,5	7,5	9,125	3,25	15,25
FRANCAIS	16	7,94	3,22	6	7	10	3,5	14
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	16	8,19	3,21	6,5	7,25	9	3	16,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	17	11,24	3,54	9	12,5	13	2,5	17
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	16	13,06	2,38	12	14	15	9	16
EPREUVE DE CONTROLE	1	9,50	.	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	14,00	4,24	11,5	15	16,5	8	18
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	9	9,72	3,86	6,5	9	12	4,5	15
EPREUVE DE MOBILITE	12	12,46	3,90	10	12,75	15	5,5	19
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	16	8,97	4,35	5	9	11,5	3	17
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	9	8,33	4,72	5	8	10	2	16
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	7,43	5,14	2	8	12	2	15,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	16	11,81	4,37	10	11,5	14,5	5	19

► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	20	13,69	2,2121	12,9	14	14,8	8,7	18,9
TECHNOLOGIE	20	13,375	2,5437	12,5	13,75	15,25	8,5	19
SCIENCES APPLIQUEES	20	14,05	2,4916	12,5	14,25	15,5	8	18,5
MATHEMATIQUES	20	13,6	3,6942	10,75	14	16,5	6	19,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	20	14,02	3,3056	11,1	14,8	16,5	7,6	18,2
GESTION APPLIQUEE	20	13,75	3,7958	11,75	14,25	16,25	3	18,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	20	14,2	4,0633	11,5	15	17,75	6,5	19
EPREUVE PROFESSIONNELLE	20	14,5965	1,8449	13,09	14,53	16,2	11,34	17,73
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	20	14,975	2,1973	13,25	15	16,75	11	19
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	20	11,525	2,4251	9,5	11,5	13,5	7,5	16
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	13	10,6923	4,85	9	9,5	14	2	20
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	10,1429	4,802	6	9,5	14	4	18
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	20	10,3625	3,0093	9,125	9,5	11,625	4,75	17,75
FRANCAIS	20	9,75	3,0758	8	9	10,75	4	20

HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	20	10,975	3,8882	8,25	10	14,5	4	19,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	20	12,4	3,3623	11	13	14	5	18
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	16,5	.	16,5	16,5	16,5	16,5	16,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	19	15,4211	1,6437	14	15	16	13	19
EPREUVE DE CONTROLE	1	13	.	13	13	13	13	13
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	9	12,5556	4,9272	8	13	16	5	19
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	10	10,65	4,5525	8	10,25	11,5	4	20
EPREUVE DE MOBILITE	14	16,5357	3,0348	15,5	17,25	19	11	20
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	20	10,725	5,126	7,25	11	13,5	1	20
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	13	9,8077	6,4599	5	10	13	0,5	20
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	10,2857	3,4503	7	10	13	6	16
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	20	12,85	3,9904	10,5	13,5	15,5	3	20

► **Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	7	11,3429	2,0856	9,4	11,3	13,5	8,3	13,6
TECHNOLOGIE	7	12,8571	1,842	11	13	14,5	10	15
SCIENCES APPLIQUEES	7	10,1429	1,7252	8,5	10	12	8,5	12,5
MATHEMATIQUES	7	10,7143	3,7289	8	10,5	14	4,5	15,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	7	10,9714	3,4567	8,2	10,9	15,2	5,8	15,3
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	7	9,2143	4,6803	5,5	8,5	13,5	4	17
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	12,1429	3,0099	10	12,5	14	7	16,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	7	13,1386	1,7052	11,39	13,67	14,73	10,78	14,95
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	7	12,4286	2,5237	10	13	14,5	9	16
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	7	14,0714	1,2392	12,5	14,5	14,5	12,5	16
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	7	12,2143	1,9548	11	12,5	13,5	8,5	14,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	12	1,7795	10,5	12	12,5	10	15,5
FRANCAIS,HISTOIRE- GEO&ENS.MO&C	7	9,4286	1,8637	7,75	9,5	11	6,5	12
FRANCAIS	7	8,7143	1,8676	8	8,5	10	6	12
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	7	10,1429	2,2678	7	11	12	7	12
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	11,2857	2,1767	9	12	13,5	8	13,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	6	13,5	1,0488	13	13,5	14	12	15
EPREUVE DE CONTROLE	1	10	.	10	10	10	10	10
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	10,5714	2,8785	7	11	12	7	15

► **Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	12,3364	1,8173	10,7	12	13,9	10,3	15,7
TECHNOLOGIE	11	11,5455	2,7336	10	12	14	7	15
SCIENCES APPLIQUEES	11	12,8636	1,6293	11	13	14,5	10,5	15
MATHEMATIQUES	11	12,8636	2,8556	10,5	12	14,5	10	18,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	11,4909	1,8458	9,7	11,8	13,2	7,8	13,4
GESTION APPLIQUEE	11	11,2727	3,2509	7,5	11,5	13	7	17
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	11,6364	2,6371	9,5	12	14,5	7,5	15
EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	12,8373	0,7549	12,34	12,78	13,5	11,39	14,06
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11	12,8636	0,9244	12,5	13	13,5	11	14,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	12,5909	1,7723	11	13	14,5	10	15

LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	13	1,8856	11,5	13,5	14,5	9,5	16
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	8	.	8	8	8	8	8
FRANCAIS,HISTOIRE- GEO&ENS.MO&C	11	10,3182	1,157	9,75	10,25	11,25	8	12
FRANCAIS	11	10,2273	1,5226	8,5	10,5	11,5	7,5	12,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	10,4091	2,0349	9	10	11,5	7,5	14,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	11,6364	2,3674	10	10	14	9	15,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	11	13,9091	1,5136	14	14	14	11	17
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	9	12,5556	2,7889	11	13	14	7	17

► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	7	11,3429	2,0856	9,4	11,3	13,5	8,3	13,6
TECHNOLOGIE	7	12,8571	1,842	11	13	14,5	10	15
SCIENCES APPLIQUEES	7	10,1429	1,7252	8,5	10	12	8,5	12,5
MATHEMATIQUES	7	10,7143	3,7289	8	10,5	14	4,5	15,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	7	10,9714	3,4567	8,2	10,9	15,2	5,8	15,3
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	7	9,2143	4,6803	5,5	8,5	13,5	4	17
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	12,1429	3,0099	10	12,5	14	7	16,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	7	13,1386	1,7052	11,39	13,67	14,73	10,78	14,95
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	7	12,4286	2,5237	10	13	14,5	9	16
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	7	14,0714	1,2392	12,5	14,5	14,5	12,5	16
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	7	12,2143	1,9548	11	12,5	13,5	8,5	14,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	12	1,7795	10,5	12	12,5	10	15,5
FRANCAIS,HISTOIRE- GEO&ENS.MO&C	7	9,4286	1,8637	7,75	9,5	11	6,5	12
FRANCAIS	7	8,7143	1,8676	8	8,5	10	6	12
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	7	10,1429	2,2678	7	11	12	7	12
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	11,2857	2,1767	9	12	13,5	8	13,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	6	13,5	1,0488	13	13,5	14	12	15
EPREUVE DE CONTROLE	1	10	.	10	10	10	10	10
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	10,5714	2,8785	7	11	12	7	15

► Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	9	9,7889	2,3283	7,9	9,5	11,1	6,8	14,2
TECHNOLOGIE	9	8,4444	2,1279	7	8,5	10	4,5	11,5
SCIENCES APPLIQUEES	9	9,9444	3,1269	6,5	10,5	11,5	6	14,5
MATHEMATIQUES	9	12,1667	4,7697	8	13,5	15,5	5,5	19
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	9	12,8333	2,0694	11,9	13,3	13,4	9,8	16,4
GESTION APPLIQUEE	9	13,1667	3,7997	11	14	16	6	17,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	9	12,6111	2,0121	12	13	13,5	9	16
EPREUVE PROFESSIONNELLE	9	12,3189	1,7625	11,39	11,84	13,73	9,45	15,06
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	9	12,6111	1,9329	11,5	12,5	14	9,5	15,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	9	9,9444	3,4319	9	10,5	11,5	4,5	15,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	9,7	1,7536	9,5	9,5	11	7	11,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	6,25	1,5	5	6,5	7,5	4,5	7,5
FRANCAIS,HISTOIRE- GEO&ENS.MO&C	9	8,9444	2,2423	7	9,5	10,5	6	12
FRANCAIS	9	8,1667	3,25	6,5	7	11	3,5	14
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	9	9,7222	2,7626	7,5	10	12	6	14,5

ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	9	9,7778	3,1929	8	8	10	7	16
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	8	13	2,0702	11	13,5	15	10	15
EPREUVE DE CONTROLE	1	10,5	.	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	11	5,2915	7	9	17	7	17
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	9,3333	4,0415	7	7	14	7	14

► **Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	3	9,1	2,0518	7	9,2	11,1	7	11,1
TECHNOLOGIE	3	10	2	8	10	12	8	12
SCIENCES APPLIQUEES	3	9,8333	4,8045	5,5	9	15	5,5	15
MATHEMATIQUES	3	5,8333	2,0207	4	5,5	8	4	8
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	3	10,8667	3,4196	8,6	9,2	14,8	8,6	14,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	3	7,1667	4,0415	3,5	6,5	11,5	3,5	11,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	3	13,3333	3,5119	10	13	17	10	17
EPREUVE PROFESSIONNELLE	3	11,08	0,7927	10,17	11,45	11,62	10,17	11,62
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	3	8,6667	2,0207	7,5	7,5	11	7,5	11
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	3	13,3333	1,0408	12,5	13	14,5	12,5	14,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	3	11,6667	2,9297	9,5	10,5	15	9,5	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	7,3333	5,8595	3	5	14	3	14
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	3	8,1667	2,4664	6,5	7	11	6,5	11
FRANCAIS	3	8	1,7321	7	7	10	7	10
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	3	8,3333	3,2146	6	7	12	6	12
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	3	11	1,7321	9	12	12	9	12
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	13	4,3589	10	11	18	10	18
EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	3	11,1667	3,5473	8	10,5	15	8	15
EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	TENNIS DE TABLE	3	14,1	5,1118	11	11,3	20	11	20
EPREUVE DE CONTROLE	1	8	.	8	8	8	8	8

► **Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	5	9,4	1,362	8,6	9,6	10,6	7,5	10,7
TECHNOLOGIE	5	9,2	0,9747	9,5	9,5	9,5	7,5	10
SCIENCES APPLIQUEES	5	10,4	1,3874	9,5	10	11	9	12,5
MATHEMATIQUES	5	7,8	5,5745	2,5	8,5	11	2	15
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	5	11,92	1,3971	11,4	12,2	12,8	9,8	13,4
GESTION APPLIQUEE	5	9,1	2,881	8	8	9	6,5	14
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	5	13,8	2,2804	13	13	15	11	17
EPREUVE PROFESSIONNELLE	5	12,058	1,6675	11,17	12,78	13,28	9,56	13,5
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	5	12,1	1,7819	11	13	13,5	9,5	13,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	5	11,7	1,3509	11	11,5	12,5	10	13,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	9,4	2,9665	8	8	12	6	13
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	5	7,7	0,9421	7,5	7,75	8,25	6,25	8,75
FRANCAIS	5	8,6	2,1909	8	8,5	9,5	5,5	11,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	5	6,8	0,8367	6	7	7	6	8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	5	11,7	1,7889	11	11	13	9,5	14

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	5	9,2	1,6432	8	10	10	7	11
EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	5	7,84	2,4805	7	8,7	9	4	10,5
EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	TENNIS DE TABLE	5	10,5	0,7382	10	10,7	11	9,5	11,3

► **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	12,0909	1,655	10,9	11,8	13,2	9,5	15
TECHNOLOGIE	11	13,1818	2,3481	11,5	13	16	9,5	16,5
SCIENCES APPLIQUEES	11	10,8636	1,3246	10	11	11,5	8,5	13
MATHEMATIQUES	11	12,3636	3,3098	10	12	14	8,5	20
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	11,4	2,1977	9,5	11,1	13,4	8,4	15,5
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	11	10,7727	2,5823	8	11	12,5	7	15
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	11,8182	2,7044	9,5	11	14	8,5	16,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	15,46	0,8095	14,95	15,62	16	13,73	16,45
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11	15,2727	0,9045	14,5	15,5	16	14	16,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	11	16,3182	1,2098	15,5	16,5	17,5	14,5	18
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	12,7273	2,3384	12	13,5	14,5	7,5	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	10	3,3912	7,75	9,25	12	6	16
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	14,1667	6,0069	8	14,5	20	8	20
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	9,2273	2,3965	6,25	9,75	11	6	13,25
FRANCAIS	11	8,4545	3,094	6	8,5	11	4	14
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	10	2,7019	8	11	12	5,5	13,5
ARTS APPLIQUEES&CULTURE ARTIST.	11	14,7727	2,195	12	16	16	11,5	17,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	11	13,3636	1,4334	12	13	15	12	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	9	.	9	9	9	9	9
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,6	1,3416	12	12	14	11	14

► **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	10,6364	5,0395	8,6	12,2	14,9	1,3	15,3
TECHNOLOGIE	11	10,4545	5,9222	7	12,5	15	0	16
SCIENCES APPLIQUEES	9	11,3889	1,9003	11	12	12,5	8	14
MATHEMATIQUES	11	13,6364	5,1093	8,5	14,5	18,5	6,5	20
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	11,0273	4,9828	5,1	13,6	15,5	3,6	15,9
GESTION APPLIQUEE	9	13,7778	4,8031	13,5	15	17	3	18,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	10,8636	4,0503	7,5	12	14	4	16,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	13,1564	4,7558	13,56	14,84	16,06	3,12	16,84
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11	13,3182	5,0313	13,5	15	16,5	3,5	17,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	13	2,4721	11,5	12,5	14	9,5	17,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	11,4167	3,9676	9,5	10	16	6,5	16,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	13	2,5981	10	14,5	14,5	10	14,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	9,4318	2,8877	8,25	9	10,75	4	15,25
FRANCAIS	11	9,8636	2,169	8	10	10,5	7,5	15
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	9	4,0435	7,5	9	10,5	0	15,5
ARTS APPLIQUEES&CULTURE ARTIST.	11	12,6818	6,1938	5	15	17	2,5	19
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	11	11,9091	3,1766	11	12	14	4	15

EPREUVE DE CONTROLE	1	11,5	.	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	10	.	10	10	10	10	10
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	14,6667	3,0551	12	14	18	12	18

► **Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	6	9,8333	2,9405	8,6	10,5	10,7	4,9	13,8
TECHNOLOGIE	6	11,1667	3,1252	11	11,25	13,5	5,5	14,5
SCIENCES APPLIQUEES	6	8,0833	2,4376	5,5	8,25	9	5,5	12
MATHEMATIQUES	6	10,6667	4,8648	8,5	11,25	14,5	2,5	16
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	6	10,75	3,7978	10	11,7	13,4	3,8	13,9
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	6	11	5,1865	10	11	15	2	17
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	6	10,5833	3,412	10	10,5	12	5	15,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	6	13,0317	2,8988	11,06	13,115	14,73	8,89	17,28
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	6	11,9167	3,7339	9	11	12,5	9	19
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	6	14,8333	2,6394	12,5	15,5	17	11	17,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	5	12,3	3,6159	11,5	12,5	13,5	7	17
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	11,8	6,0477	10	14,5	16	2	16,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	5	10,25	2,031	9,5	9,5	10	8,5	13,75
FRANCAIS	5	9,9	2,7019	8	9	10	8	14,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	5	10,6	1,6733	9	11	11	9	13
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	6	11,8333	4,6332	8,5	13	15,5	4,5	16,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	6	10,6667	3,266	10	11	12	5	15
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	3,5	0,7071	3	3,5	4	3	4
EPREUVE DE MOBILITE	1	16	.	16	16	16	16	16
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	4	17,375	2,25	16,25	18,5	18,5	14	18,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	4	18,5	2,3452	17,25	19,5	19,75	15	20
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	4	12	1,4142	11	12,5	13	10	13

► **Centre 6 - LP IND.HOTEL. J. MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	8	10,65	1,8276	9,35	10,15	11,25	9,1	14,6
TECHNOLOGIE	8	10,8125	2,8023	9,25	10,5	11,75	7	16,5
SCIENCES APPLIQUEES	8	9,875	1,4079	9	9,5	10,25	8,5	13
MATHEMATIQUES	8	11,875	2,8754	10	12	14,25	7	15,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	8	11,275	2,061	10,5	10,7	12,2	8,2	15,2
GESTION APPLIQUEE	8	11,875	2,8379	9,5	11,75	14,5	8	15,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	8	10,875	2,3717	8,75	11,25	12	8	15
EPREUVE PROFESSIONNELLE	8	13,2125	1,7366	12,115	12,7	14,975	10,62	15,5
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	8	13,375	1,9411	12	13	15,25	10,5	16
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	8	11,875	1,7061	10,5	11,5	13	10	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	8,125	3,4718	6	8	8,25	4,5	16
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	8	10,9063	2,1627	8,625	11,375	12,75	8,25	13,5
FRANCAIS	8	11,8125	3,3267	8,25	12,5	14,5	8	16
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	8	10	1,165	9	10	10,75	8,5	12
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	8	10,8125	4,284	8,75	10,75	13,75	3	17
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	7	11,1429	3,671	8	12	14	5	15
EPREUVE DE CONTROLE	1	10	.	10	10	10	10	10
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	9,6667	1,5275	8	10	11	8	11

EPREUVE DE MOBILITE	2	15	0	15	15	15	15	15
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL- APTE	1	9	.	9	9	9	9	9
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	4	10,125	2,5941	8,25	11	12	6,5	12
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	1	12	.	12	12	12	12	12
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	3	9	3,5	5,5	9	12,5	5,5	12,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	4	11	2,0412	9,75	10,25	12,25	9,5	14

► **Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	21	9,9214	2,2075	9	10,3	11,4	5	13,8
TECHNOLOGIE	21	10,0476	2,15	8,5	10	11,5	7	15
SCIENCES APPLIQUEES	20	8,275	2,6431	7	8,5	10	0	12
MATHEMATIQUES	19	13,2895	4,3215	10	14	16,5	4	19
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	21	9,9429	2,4277	9,1	10,2	11,3	3,6	13,6
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	19	7,6053	2,2887	5,5	7,5	10	4	12
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	21	11,5714	2,7717	10	11,5	13,5	6	16
EPREUVE PROFESSIONNELLE	21	11,479	2,9092	10	12,25	13,28	2,89	16,23
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	21	9,7619	3,6422	7,5	10	12	0	16,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	21	13,5714	2,6753	12,5	14	15,5	6,5	16,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	18	10,3611	2,3875	9,5	10	11,5	5	14
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	18	11,8611	3,7053	8,5	11	15	7,5	20
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	13,5	.	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5
FRANCAIS,HISTOIRE- GEO&ENS.MO&C	18	9,8333	2,7076	8,25	9,875	11,75	4,5	14,75
FRANCAIS	18	8,7778	2,7612	7	8,25	10	3,5	15,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	18	10,8889	3,3892	9	10,5	13,5	5,5	17
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	19	9	4,6696	6	10	11	2	18,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	19	12,9474	1,5802	12	13	14	10	16
EPREUVE DE CONTROLE	2	12,75	1,0607	12	12,75	13,5	12	13,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	9	.	9	9	9	9	9
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	9	14,9444	2,9733	13,5	14,5	17	10,5	20
EPREUVE DE MOBILITE	4	16,375	2,136	14,75	16,25	18	14	19
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	9	14,9444	2,9733	13,5	14,5	17	10,5	20
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	15,125	3,2266	13	15	17,5	10	20
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	1	12,5	.	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	9	14,4444	2,7889	12	14	16	12	20

► **Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	31	10,6387	2,3582	9,3	10,8	12,2	5,9	15,4
TECHNOLOGIE	31	9,4355	2,7741	7	9	12	5	15
SCIENCES APPLIQUEES	31	9,8548	2,4159	8	10	11,5	5,5	15,5
MATHEMATIQUES	31	14,6129	3,9045	11,5	15,5	18	6,5	20
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	31	12,4806	3,0448	10,4	12,8	14,9	4,2	17
GESTION APPLIQUEE	31	10,9516	3,4067	8,5	11	14	3	17
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	31	13,5	3,2532	12	14	15,5	5	19
EPREUVE PROFESSIONNELLE	31	13,1794	1,5174	12,45	13,34	14,17	9,12	16,34
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	31	13,2903	1,5694	12,5	13,5	14	9	16,5

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	30	12,6667	2,245	11,5	12,5	14	8,5	17,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	23	12,0652	3,1884	8,5	12,5	13,5	8	20
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	12,8571	3,8807	9,5	14	15,5	6,5	17,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	30	9,5583	2,3596	8	9,125	10	6,25	15,75
FRANCAIS	30	8,7333	3,0221	6,5	8	11	3,5	16
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	30	10,3833	2,6577	8,5	9,75	12	6,5	16,5
ARTS APPLIQUEES&CULTURE ARTIST.	31	10,8548	3,4885	8,5	10,5	12	3	20
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	29	13,931	1,0667	13	14	15	12	16
EPREUVE DE CONTROLE	3	11,8333	2,7538	9	12	14,5	9	14,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	11,25	0,9574	10,5	11,5	12	10	12
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	13	13,2692	3,545	12,5	13,5	15,5	6,5	20
EPREUVE DE MOBILITE	7	14,7857	3,8499	12	14	20	10	20
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	13	13,2692	3,545	12,5	13,5	15,5	6,5	20
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	14	3,3333	13	14,5	16	8	20
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	3	11,1667	4,8045	6	12	15,5	6	15,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	13	12,3846	2,8369	11	12	13,5	8	18

► Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	34	9,6824	3,0073	7,7	9,45	11,7	3,4	15,6
TECHNOLOGIE	34	12,2206	3,4733	10,5	12,5	15	3,5	18
SCIENCES APPLIQUEES	34	8	2,9077	6	8	10	2	14,5
MATHEMATIQUES	33	8,2121	3,8467	5,5	7,5	10,5	2	18
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	34	11,0147	3,2066	9	11,8	13,2	4,4	16,1
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	34	8,9412	3,6364	6,5	9	11	1,5	15,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	34	12,3971	3,3434	10	13	15	5	18
EPREUVE PROFESSIONNELLE	34	13,8118	3,7819	12,34	14,81	16,34	1,34	17,56
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	33	13,9091	4,6962	12,5	15	17	0	19
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	33	14,7576	3,3193	14	16	16,5	3	18
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	30	11,15	2,7042	9	11,25	13	5,5	16
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	32	9,9063	4,3486	7,5	10	12,5	0	18
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	11	.	11	11	11	11	11
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	31	9,7097	2,3954	8,25	9	10,75	5,75	15,5
FRANCAIS	31	9,9032	2,0059	8,5	10	11,5	6	14
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	31	9,5161	3,195	7,5	8,5	11	5,5	18,5
ARTS APPLIQUEES&CULTURE ARTIST.	31	8,5484	3,8973	5	8	12	2	15
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	13,5	.	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	29	13,2069	2,9445	12	14	15	8	18
EPREUVE DE CONTROLE	7	10,3571	1,2817	9	10,5	11,5	8,5	12
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	19	11,8421	2,9489	11	12	13	6	19
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	19	.	19	19	19	19	19
EPREUVE DE MOBILITE	1	18	.	18	18	18	18	18
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	2	0	0	0	0	0	0	0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	7	11,5	4,3301	7	11	16	7	18,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	11	4,8648	6	10	16	6	19
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	7	13	3,1623	10	15	16	9	16

► **Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCogne - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	35	11,3457	2,8337	9,2	11,8	13,6	4,4	15,6
TECHNOLOGIE	35	12,1571	2,8096	10,5	12,5	14	6	18
SCIENCES APPLIQUEES	35	10,5143	3,1	8	11	12,5	3	17
MATHEMATIQUES	35	11,3857	4,7015	7	12	16	2	20
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	35	12,1457	2,9163	10,1	12,9	14,3	5,4	17,4
GESTION APPLIQUEE	35	11,6143	3,0027	9,5	12	14	4,5	16,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	35	12,5	3,2854	10	13	15	5	18
EPREUVE PROFESSIONNELLE	35	13,4197	1,9057	12,5	13,62	14,45	9,67	17,73
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	35	13,5286	1,9589	12,5	13,5	14,5	10	18
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	35	12,5	2,9356	11,5	13	14,5	3,5	18
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	35	12,2286	3,6266	9	12,5	15	5	18,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	35	11,3929	2,7735	9,5	11,5	14	5,75	16,5
FRANCAIS	35	12,3571	2,8351	11	12,5	13,5	5,5	18
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	35	10,4286	3,6625	7,5	10	14	4	17,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	35	9,6571	4,7213	6	9	15	2	18
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	35	13,8857	2,6432	13	14	16	5	18
EPREUVE DE CONTROLE	1	17	.	17	17	17	17	17
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	20	.	20	20	20	20	20
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	19	13,2105	3,4412	11	13	15	8	20
LANGUE VIVANTE	RUSSE	1	12	.	12	12	12	12	12
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	14	.	14	14	14	14	14
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	5	7,2	4,2071	8	8	9	0	11
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	14,6667	2,5033	13,5	14,5	16	11	18,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	14,5	2,9496	14	14	16	10	19
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	6	14	2	14	15	15	10	15

► **Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCAChON - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	22	10,8909	2,485	9,4	10,6	12,9	6,2	15,2
TECHNOLOGIE	22	12,0682	2,0313	11	12	13,5	9	16,5
SCIENCES APPLIQUEES	22	9,1136	2,9598	6,5	9,25	12	5	14
MATHEMATIQUES	22	12,0909	4,6204	9	13	16,5	3	18
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	22	11,1364	3,0505	9,2	11,05	13,7	5,4	16,2
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	22	9,7045	2,9222	7	9,75	12	4,5	15
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	22	12,0909	3,6077	9	12	15,5	6	18
EPREUVE PROFESSIONNELLE	22	12,3155	1,8607	11,12	12,42	13,56	8,56	16,06
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	22	10,5455	2,874	9	10,25	12	5	16,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	22	13,7955	1,3333	12,5	13,75	15	11,5	16
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	22	13,4318	2,2163	12,5	13,75	14,5	7	17
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	21	12,619	3,5704	11	13	14	4,5	19
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	8	.	8	8	8	8	8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	22	9,8977	2,4418	7,5	10,125	11,75	6,25	13,75
FRANCAIS	22	12,1818	3,1379	10	12,75	14,5	7	18
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	22	7,6136	2,6138	5,5	7,5	9	3,5	13
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	22	8,1591	4,3022	4	8	12	1	15,5

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	20	13,1	2,4039	11,5	13,5	14,5	8	17
EPREUVE DE CONTROLE	3	12,5	3	9,5	12,5	15,5	9,5	15,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	9	12	3,4278	10	13	14	6	17
EPREUVE DE MOBILITE	10	15,15	1,9444	14	15	16,5	12	18
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	14,375	3,2705	11,75	14,25	17,75	9,5	18
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	13,75	3,7321	11	13,5	17,5	8	18
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	16,25	1,7321	15	16,25	18	13,5	18

► **Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	23	10,3435	3,2769	7,7	10,3	12,5	3,7	17,3
TECHNOLOGIE	23	8,7609	4,0336	5,5	9	11	1,5	16
SCIENCES APPLIQUEES	23	12,0435	2,7671	10,5	12	14,5	6	17,5
MATHEMATIQUES	23	10,1087	5,3618	5	11,5	14,5	1,5	19,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	23	9,3174	3,2762	7,2	9,4	10,8	3,6	18
GESTION APPLIQUEE	23	9,0435	3,8076	7	9	11	2	18
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	23	9,5	3,9972	6	8,5	13,5	3,5	18
EPREUVE PROFESSIONNELLE	23	10,9074	2,9588	9,39	11,12	12,56	4,45	17,67
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	23	11,087	3,0288	9,5	11,5	12,5	5	18
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	20	10,85	2,7198	9,75	10,75	12,5	4,5	15,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	21	9,0238	4,2938	6	8,5	10	2,5	18
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	20	8,3625	3,0115	6,375	8	10,125	3,5	15,75
FRANCAIS	20	9,4	3,9855	6,75	9,25	11,5	2	18
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	20	7,325	2,6071	5,75	7	8,75	2	13,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	23	8,1304	5,6873	3	7	14,5	0,5	17
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	23	12,4348	2,2121	11	13	14	7	16
EPREUVE DE CONTROLE	6	12,0833	3,1371	9,5	12,5	13	8	17
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	13	.	13	13	13	13	13
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	11,4286	3,3594	9	12	12	8	18
EPREUVE DE MOBILITE	11	16,0909	2,6251	14	17	18	11	19
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	9	.	9	9	9	9	9
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	11	10,5909	3,904	8	11	13	5	18,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	11	10,4545	3,8043	8	10	13	5	18
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	11	10,3636	4,5667	6	11	13	4	19

► **Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	10	11,68	2,786	9,6	11,5	13,2	7,6	16,5
TECHNOLOGIE	10	12,75	3,7509	10	12,25	14,5	7,5	19
SCIENCES APPLIQUEES	10	11,15	1,4916	10,5	11,25	12,5	8,5	13,5
MATHEMATIQUES	10	10,6	4,3128	7	10,25	13	4,5	17,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	13,26	2,7529	11,4	14	15,2	8,6	16,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	10	10,95	3,1486	8,5	11,5	13,5	6,5	15
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	14,8	2,9364	13	15,25	16,5	10	19
EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	13,843	2,7051	13,06	13,81	15,78	9,45	18,17
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	10	13,7	3,3764	12,5	14,25	15,5	7	18,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	10	14,4	2,7162	12,5	14,5	16,5	9	18,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	12,15	2,148	10,5	12,25	13,5	9	15,5

LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	12,25	4,0706	12	13,25	15,5	4,5	16
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	7,475	2,1423	5,75	6,625	9,25	5	11,5
FRANCAIS	10	9,8	2,6479	7,5	9,25	11,5	7	15
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	5,15	1,9444	3,5	5,5	7	2,5	8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	13,15	4,3079	11	13,5	17	4	19
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	10	12,4	1,2649	12	12,5	13	10	14
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	9,75	4,8563	6	9	13,5	5	16
EPREUVE DE MOBILITE	1	17	.	17	17	17	17	17
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	11,3333	1,8074	9,5	11,25	12,5	9,5	14
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	10,5	2,3452	8	10,5	12	8	14
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	6	13,5	0,7746	12,5	14	14	12,5	14

► Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	10	13,92	2,3536	13,4	14,2	14,9	9,2	17,8
TECHNOLOGIE	10	15,1	2,4014	13	15,5	16,5	11,5	19,5
SCIENCES APPLIQUEES	10	12,55	2,7734	11	13,5	14	7,5	17
MATHEMATIQUES	10	14,3	2,6687	14	15	16	8	17,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	10	14,38	2,4307	13,1	14,5	16,2	9,4	17,6
GESTION APPLIQUEE	10	11,8	2,974	9,5	11,25	13,5	8,5	17
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	10	16,1	2,569	15,5	16,5	18	10	18,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	10	15,019	1,0949	14,5	15,255	15,39	13	16,78
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10	15,3	1,2065	15,5	15,5	15,5	13	17
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	10	12,75	2,5954	12	13,75	14,5	6,5	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	15,0625	2,3519	13	15	17	12	18,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	9,75	3,182	7,5	9,75	12	7,5	12
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	10	8,325	2,2238	6,5	8,25	10,25	5,5	12,25
FRANCAIS	10	7,8	2,5949	6	7,75	9	4	12,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	10	8,85	3,1006	7	8,25	10	5	16
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	10	15,55	2,6921	14,5	15,5	18	11	19
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	9	13,3333	0,7071	13	13	14	12	14
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	4	.	4	4	4	4	4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	13	1,4142	12	13	14	12	14
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	6	13,0833	1,828	12,5	12,75	13	11	16,5
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	13,8125	2,3136	12,5	13	15,25	11	18
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	13,375	2,56	12	12,5	15	10	18
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	14,625	1,598	13,5	14	15,75	13	17,5

► Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	10,5182	2,2851	8,7	10,2	11,6	7,7	15,7
TECHNOLOGIE	11	11,9091	1,8414	10,5	11,5	13	9	15,5
SCIENCES APPLIQUEES	11	9,1364	2,8381	7	9	10	5	16
MATHEMATIQUES	11	10,5	3,4569	8	9	15	6,5	16
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	12,1818	3,8917	10,9	11,4	15,2	3,4	18,6
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	11	12,4545	3,8305	10,5	12,5	16	4	18
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	12	4,1292	10,5	11,5	15,5	3	19
EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	12,5045	2,1779	10,95	12	15,34	9,23	15,84

COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11	11,3182	2,4008	9	10,5	13,5	8,5	15
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	11	13,5909	2,5963	11	13	16	9	17
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	12,8636	4,3191	12,5	14	16	1	16,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	12,5	2,7646	10,5	12,5	13,75	9	17,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	15,1667	2,9297	13	14	18,5	13	18,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	8,75	1,854	7,25	8,25	10,5	5,75	11,5
FRANCAIS	11	9,2273	3,0526	7	8	12	5,5	14
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	8,2727	2,5823	6,5	7	9,5	6	14
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	8	3,4205	5,5	7	11,5	3,5	14,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	9	12,4444	4,2164	12	14	15	2	16
EPREUVE DE CONTROLE	2	11,5	1,4142	10,5	11,5	12,5	10,5	12,5
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	20	.	20	20	20	20	20
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	7	14,6429	3,2238	12,5	13	17,5	10,5	19,5
EPREUVE DE MOBILITE	8	15	3,9279	11,5	16,5	17,5	9	20
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	8	14,375	3,0793	12,5	13	17	10,5	19,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	13,3333	2,6583	12	12,5	16	10	17
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	2	15,75	5,3033	12	15,75	19,5	12	19,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	8	14,9375	2,6785	12,75	15	17,5	11	18

► **Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	11,5091	0,9803	10,6	11,6	12,6	10,2	12,8
TECHNOLOGIE	11	12,6818	1,1017	12	13	13,5	10,5	14
SCIENCES APPLIQUEES	11	10,7273	1,4554	10	10,5	12	8	13
MATHEMATIQUES	11	10,7273	2,1373	9	11	12	7	15
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	13,6273	1,369	12,4	13,3	15	11,8	16,4
GESTION APPLIQUEE	11	13,6818	1,6922	11,5	14,5	15	11	15,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	13,5909	1,7294	12	13,5	15	11	17
EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	14,74	1,3234	14	14,89	15,89	12	16,17
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11	14,9091	1,3932	14	15	16	12	16,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	13,3636	2,2813	12	12,5	15	10,5	17,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	12,5625	2,7443	11	12,5	14,75	8	16
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	14,6667	3,5473	11,5	14	18,5	11,5	18,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	9,75	1,4534	8,75	9,5	10,5	7	12,25
FRANCAIS	11	10,1818	1,8878	8,5	10	12,5	7,5	13
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	9,3182	1,736	7,5	10	10,5	6,5	12
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	8,6818	2,9688	6	8,5	11	3	13
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	8	13,75	1,9086	12	13	16	12	16
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	9	14,8889	2,233	13,5	15	15,5	11,5	19
EPREUVE DE MOBILITE	7	14,2857	3,5923	11	16	17	8	18
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	2	12,5	2,1213	11	12,5	14	11	14
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	9	14,8889	2,233	13,5	15	15,5	11,5	19
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	14	1,9579	13	14	15,5	10,5	16,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	2	17	2,8284	15	17	19	15	19

EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	9	14,7222	2,36	14	15	16	11	17,5
-------------------------------	------	---	---------	------	----	----	----	----	------

► **Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	11	10,7364	1,5002	10,1	10,6	11,4	8,3	13,9
TECHNOLOGIE	11	11,7273	2,195	10,5	11	13	8	15,5
SCIENCES APPLIQUEES	11	8,9545	1,6949	7,5	9	10	7	12,5
MATHEMATIQUES	11	12,3182	3,4733	10	10,5	15,5	8	18,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	11	11,7273	1,9985	9,8	11,8	13,4	9	14,4
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	11	10,3636	3,5006	7	11	14	6	16
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	11	12,6364	2,1805	11	12	15	10	16
EPREUVE PROFESSIONNELLE	11	13,4945	1,3495	12,67	13,12	14,62	11,67	15,78
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	11	12,5	2,1564	11	12	14	9,5	17
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	11	14,1818	1,2303	13	14,5	15	12,5	16,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	11	14,6818	1,8476	13,5	15	16	12	18,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	12,6429	3,7938	10	12	15,5	6,5	17,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	13,25	1,893	12	12,5	14,5	12	16
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	11	11,4773	2,5235	9,25	11,25	13,25	7,75	16,25
FRANCAIS	11	11,4091	3,0399	8,5	11,5	13,5	6,5	16,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	11	11,5455	2,1961	10	11	13	9	16
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	11	9,6364	1,8315	8	9,5	11	7	12,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	11	13	1,8974	11	13	15	10	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	13,6667	2,0817	12	13	16	12	16
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	13,6	2,4083	11	15	15	11	16

► **Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	12	11,3167	2,3889	9,6	11,65	13,1	7,3	15,4
TECHNOLOGIE	12	13,25	2,0505	11,5	14	14,5	10	16,5
SCIENCES APPLIQUEES	12	8,5833	2,5658	6,25	8,5	10	5,5	13,5
MATHEMATIQUES	12	12,9167	5,1205	8,25	14,75	17,25	3,5	18,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	12	12,7167	2,7399	11,65	13,8	14,4	7	16,2
GESTION APPLIQUEE	12	12,0417	3,454	10,75	13,25	14,5	4	16
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	12	13,1667	2,9568	10,75	13	15	9	17,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	12	14,3158	2,0063	12,645	14,67	15,365	11,17	17,95
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12	14,4583	2,05	13	14,75	15,5	11	18
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	12	13,125	2,586	11,5	13,25	14,75	8	17,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	12,2143	1,9334	11,5	12	14	8,5	14
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,8	3,5637	12	13	13	8	18
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	12	12,625	2,3777	11,375	12	14,625	8,25	16,5
FRANCAIS	12	12,5417	1,5442	11,25	13	13,5	10	15
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	12	12,7083	3,8106	10,25	11,5	16,25	6,5	19,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	12	8,3333	3,6077	5,75	7,5	11,5	4	15
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	11	11,9091	1,1362	11	12	13	10	14
EPREUVE DE CONTROLE	1	11	.	11	11	11	11	11
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	12,5	1,9149	11	12	14	11	15
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,4	0,8944	12	13	13	11	13
EPREUVE DE MOBILITE	2	16	1,4142	15	16	17	15	17

► **Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	17	10,8235	2,3642	9,9	10,4	12,1	4,4	15
TECHNOLOGIE	17	11,7353	2,4566	11	12	14	6	15,5
SCIENCES APPLIQUEES	17	10,3235	2,6631	9	10	12,5	5	15
MATHEMATIQUES	16	10,625	3,6765	8,5	10,75	12,5	4,5	17,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	17	12,1059	2,3293	10,6	12,5	14	5,8	14,6
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	17	12,1765	2,9788	11,5	12,5	14	2,5	15,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	17	12,0588	2,3176	10	12	14	8	15
EPREUVE PROFESSIONNELLE	17	11,6318	2,8852	10,89	12,12	13,17	1,34	14,39
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	17	10,6176	3,2525	9,5	11,5	12	0	14,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	17	12,7941	2,8617	12,5	13,5	14,5	3	15,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	16	11,6875	1,3276	10,75	11,5	12,75	9,5	14
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	12	10,375	3,2483	7	10,5	13	6,5	15,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	12,5	4,378	8,75	12,75	16,25	8	16,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	16	10,5313	2,5147	8,125	10,25	12	7,75	17
FRANCAIS	16	10,1875	2,6638	8	10,25	11	6,5	16,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	16	10,875	3,2634	8,25	10,75	13	5,5	17,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	17	13,5588	4,7987	11	15	17,5	4	19
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	16	12,5	3,5024	10	12	15,5	4	18
EPREUVE DE CONTROLE	2	13	0	13	13	13	13	13
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	11	.	11	11	11	11	11
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONTUEL-APTE	3	11,3333	1,1547	10	12	12	10	12
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	10,0833	2,5577	8	9,75	11	7,5	14,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	11,1667	1,9408	10	10,5	13	9	14
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	2	14,5	0	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5

► **Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	21	10,8048	1,9961	9,7	10,4	11,8	7,1	15,4
TECHNOLOGIE	21	10,0238	2,2775	8	10	12	5,5	15
SCIENCES APPLIQUEES	21	11,7143	2,4422	10,5	11,5	12,5	7	17
MATHEMATIQUES	21	10,5476	3,376	8	11	13	5,5	17
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	21	13,081	1,9684	12,4	13,3	14,2	8,4	16,6
GESTION APPLIQUEE	21	13,381	2,4995	12	14	15	8	17,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	21	12,881	1,8901	12	13	14	8	16,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	21	12,9119	1,3586	12,06	13,17	13,56	10,56	15,84
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	21	12,9048	1,4716	12	13	14	10	16
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	21	12,9286	1,9893	11,5	14	14,5	9	16
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	13	11,7692	4,9397	7,5	13	14	4,5	19,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	11,3125	3,2835	9	10,25	13	8	18
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	21	9,0119	2,4539	7,5	8,25	10	5,25	15
FRANCAIS	21	8,9762	2,1064	8	8,5	10	6	13,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	21	9,0476	3,2516	7	8	11	4,5	16,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	22	13,1136	5,3828	11	15,25	16,5	0	19
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	19	13,6842	1,3355	13	13	15	12	16

EPREUVE DE CONTROLE	1	5,5	.	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	12,5	0,7071	12	12,5	13	12	13
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	13,75	3,0957	11,5	13	16	11	18
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	17	.	17	17	17	17	17
EPS FACULTATIF	CONTROLE PUNCTUEL-APTE	2	10	1,4142	9	10	11	9	11
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	4	12,625	1,8875	11,25	12,5	14	10,5	15
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	4	13,5	1,291	12,5	13,5	14,5	12	15
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	2	16,25	1,0607	15,5	16,25	17	15,5	17

► Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	18	11,4778	3,4424	9,3	10,35	14,8	6,3	17,2
TECHNOLOGIE	18	13,6389	3,0477	11,5	14	16	8	18
SCIENCES APPLIQUEES	18	10,1944	3,3217	8	9,25	13	6	16,5
MATHEMATIQUES	18	9,7222	6,8325	3	9,5	17	0,5	19
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	18	13,6889	2,4669	12,2	13,55	16	7,7	17,3
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	18	12,8889	3,4707	10	13,5	15	7	19
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	18	14,2222	2,7128	13	14,5	16	5,5	18
EPREUVE PROFESSIONNELLE	18	13,3639	2,1157	12,62	13,23	14,17	7,12	17,12
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	18	13,3611	2,8222	12	13,25	15	5	18
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	18	13,8889	1,8594	13	14,25	15	8	16,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	18	11,2222	2,2309	10	11,25	12,5	7	16
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	12	12,75	3,8465	10	12,25	15	6	20
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	9,9167	4,9841	6	8,25	12	6	19
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	18	9,5278	2,0053	8,5	9,375	10,25	6,25	14
FRANCAIS	18	10,0556	1,8856	8,5	10	11,5	6	14
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	18	9	2,9853	6,5	9	11	4,5	16
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	18	9,5	5,8006	4,5	7,25	15	0,5	18,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	16	11,75	2,6708	10	12,5	13,5	7	16
EPREUVE DE CONTROLE	1	10,5	.	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	12	.	12	12	12	12	12
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	10,2	2,6833	10	10	12	6	13
EPREUVE DE MOBILITE	2	17	1,4142	16	17	18	16	18
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	6	10,8333	4,9866	10	11,5	13	2	17
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	5	11,9	2,7019	10	11	12	10	16,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	6	13,6667	3,7103	10	13,75	16,5	10	18

► Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	20	10,54	3,0118	8,45	10,9	13,05	4,5	16
TECHNOLOGIE	20	12,2	1,9628	10,75	12,5	14	7	14,5
SCIENCES APPLIQUEES	20	9,2	3,3772	6,5	9	11,25	3,5	16,5
MATHEMATIQUES	20	9,9	6,5867	3,25	10,25	16,25	1,5	19,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	20	10,365	2,8487	8,5	10,45	13,1	2,7	14,9
GESTION APPLIQUEE	19	9,7105	2,2992	7,5	10,5	11	5,5	14
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	20	11,125	2,9819	9	10,75	14	4,5	16
EPREUVE PROFESSIONNELLE	20	13,1965	2,4594	12,45	13,425	14,725	5,34	15,95
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	20	13,475	2,5104	12,5	13,5	15	6	16,5

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	19	11,5	2,6247	9,5	11,5	13,5	6,5	16
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	17	12,4118	4,3056	9	12,5	16,5	5	18
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	15	2,1213	13,5	15	16,5	13,5	16,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	19	7,5263	1,4455	6,5	7,5	8,75	4,75	10
FRANCAIS	19	7,0263	2,3774	5,5	6,5	8,5	3,5	12
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	19	8,0263	1,3278	7,5	8,5	9	5	10
ARTS APPLIQUEES&CULTURE ARTIST.	19	10,3421	3,7751	8	10	13,5	1,5	18
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	20	13,75	1,9702	13	14	15	8	16
EPREUVE DE CONTROLE	3	7,5	2,5981	6	6	10,5	6	10,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	14,25	2,5	12,5	14,5	16	11	17
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	20	.	20	20	20	20	20
EPREUVE DE MOBILITE	3	16,3333	0,5774	16	16	17	16	17
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	4	10	5,416	7	12	13	2	14
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	7	11,6429	2,4952	11	12	13,5	6,5	13,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	11	2,8868	9,5	11	13,5	5,5	14
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	7	12,9286	2,4054	10	13,5	15	10	15,5

► **Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	9	9,4778	1,7577	8,4	8,8	9,7	7,9	12,8
TECHNOLOGIE	9	12,1111	1,5161	11,5	12	13	9,5	15
SCIENCES APPLIQUEES	9	8,1667	2,2361	6,5	7,5	9	6	12
MATHEMATIQUES	9	6,8333	3,5882	5	7,5	10	1	11,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	9	13,9	1,7586	13	14,2	15,2	10,4	16
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	9	12,5	3,3634	11,5	13,5	14	5	16
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	9	14,8333	1,3463	14	14,5	16	13	16,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	9	12,8211	0,9354	12,23	12,62	13,12	11,67	14,28
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	9	11,6111	1,6541	10,5	11	12	9,5	14,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	9	14,5556	0,464	14,5	14,5	15	13,5	15
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	9	10,6667	2,7042	9,5	10,5	12,5	5	14
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	9,4	5,0671	7	7,5	9,5	5	18
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	13,625	3,5678	11	13,5	16,25	9,5	18
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	9	8,7778	2,1376	7,5	8,75	10,25	6	12,5
FRANCAIS	9	8,9444	2,4037	7	9,5	10	5,5	12,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	9	8,6111	2,859	7	8,5	8,5	5,5	15,5
ARTS APPLIQUEES&CULTURE ARTIST.	9	10,5	2,8062	10,5	11,5	12	5	14
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	8	13	3,7796	11,5	14	16	5	16
EPREUVE DE CONTROLE	1	6	.	6	6	6	6	6
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	10	.	10	10	10	10	10
EPREUVE DE MOBILITE	3	12,6667	3,0551	10	12	16	10	16
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	3	11,6667	2,2546	9,5	11,5	14	9,5	14
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	3	11,3333	2,5166	9	11	14	9	14
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	3	11,6667	1,5275	10	12	13	10	13

► **Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	8	12,4125	1,7716	11,2	12,7	13,4	9,8	14,9

TECHNOLOGIE	8	14	3,2514	11,75	14,5	16,75	8,5	17,5
SCIENCES APPLIQUEES	7	11,2857	2,0587	9,5	11,5	13	9	14,5
MATHEMATIQUES	7	11	2,1985	9,5	11,5	13	7	13,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	8	13,425	0,9208	12,9	13,2	13,95	12,2	15,1
GESTION APPLIQUEE	7	13,5	0,9574	12,5	13,5	14,5	12	14,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	8	13,375	1,3823	12	13,25	14,5	12	15,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	8	12,9612	0,9746	12,005	13,25	13,835	11,56	13,95
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	8	13,25	0,9636	12,25	13,5	14	12	14,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	7	10,2143	1,7525	9	9,5	12	8	13
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	13,25	3,532	11	14,25	15	7,5	17,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	11,5	.	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	7	8,3214	2,0244	5,5	9	9,75	5,5	10,5
FRANCAIS	7	6,2857	2,3248	4,5	6,5	9	2,5	9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	7	10,3571	2,2307	8,5	11	12	6,5	13
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	9,4286	1,6938	7,5	10	11	7	11,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	6	13,5	2,7386	12	14	16	9	16
EPREUVE DE MOBILITE	2	13,5	0,7071	13	13,5	14	13	14
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.	2	8	7,0711	3	8	13	3	13
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	1	13	.	13	13	13	13	13
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.	2	12,5	0,7071	12	12,5	13	12	13

► **Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	33	10,3333	2,2822	8,8	10,3	11,4	6,3	17,7
TECHNOLOGIE	33	12,1212	2,9075	10	12	14,5	4,5	19
SCIENCES APPLIQUEES	33	9,0606	2,3873	7,5	9	10	5	16
MATHEMATIQUES	33	9,303	2,9552	7	9	11	5,5	18,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	33	11,9667	2,3796	10,3	12	13,3	7,4	17,9
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	33	10,803	3,3118	8,5	10,5	13	3,5	18,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	33	12,7424	2,3087	10,5	13	14	8,5	17,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	33	13,8045	1,9365	12,34	14,06	15,34	9,95	18,34
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	33	12,7879	2,574	11	13	14,5	7	18,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	33	15,1818	2,0342	13,5	15,5	16,5	11	18,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	33	12,3182	2,7693	11	12,5	14	6,5	17,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	21	11,5	2,5	9	11	13	8	17,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	12	11,7083	3,5062	10	10,75	14,5	6	18
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	33	10,697	2,4541	9,75	10,25	12,5	3,5	16,25
FRANCAIS	33	9,9091	3,2726	8	10	11,5	2	17
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	33	11,4848	2,8845	10	12	13	5	16,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	33	11,803	2,0914	10,5	11,5	13	7,5	17,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	33	12,2424	2,5253	11	13	13	4	16
EPREUVE DE CONTROLE	1	3	.	3	3	3	3	3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	10,5714	3,8235	9	10	14	4	16
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	11	12	2,6833	10	12	13	8	18
LANGUE VIVANTE	BASQUE	2	14,5	2,1213	13	14,5	16	13	16
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	12	.	12	12	12	12	12

► **Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	32	11,6625	2,137	10,15	11,7	12,7	7,9	15,9
TECHNOLOGIE	32	11,9688	2,5398	10,5	11,5	13,75	7,5	17,5
SCIENCES APPLIQUEES	32	11,375	2,4263	9,75	11,5	13,25	7,5	16,5
MATHEMATIQUES	32	11,625	3,4125	9	11,25	13,75	6	17,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	32	12,4281	2,1619	10,65	12,25	13,85	8,3	16,9
GESTION APPLIQUEE	32	12,2031	3,037	10	11,25	15,25	6,5	17,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	32	12,5781	2,2934	11	12,5	14,25	7,5	17,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	32	14,1206	1,3831	13,09	14,39	15,2	11,62	16,73
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	32	14,2656	1,47	13,25	14,5	15	11,5	17,5
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	32	12,9219	2,489	11	12,75	14,75	9	17
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	21	12,6667	3,0673	10	12	15	8	19
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	11	11,9091	3,3378	8	12	14	8	19
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	32	9,6797	3,1471	7,625	9,25	12	4,5	18
FRANCAIS	32	10,2344	3,1443	8	10	12,75	3,5	17
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	32	9,125	3,8917	6,25	8,75	10	4,5	20
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	32	12,0313	2,3621	10,5	11,5	13,5	7,5	17,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	31	12,9677	2,4425	12	13	14	7	18
EPREUVE DE CONTROLE	2	14	1,4142	13	14	15	13	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	8	2,1602	6,5	7,5	9,5	6	11
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	11	13,2727	2,9014	11	12	15	10	19
LANGUE VIVANTE	BASQUE	2	16,5	2,1213	15	16,5	18	15	18
EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL-APTE	3	14,6667	3,0551	12	14	18	12	18

► **Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2018**

libellé matiere	lib. option	Effectif	Moyenne	Ecart_type	1er Quartile	Mediane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	7	11,5571	2,0313	9,7	12,5	12,9	8,6	14,2
TECHNOLOGIE	7	11,7857	2,0788	11,5	12	13,5	7,5	13,5
SCIENCES APPLIQUEES	7	11,5714	2,6992	9	12,5	13	8,5	16
MATHEMATIQUES	7	11,0714	3,2459	8,5	12	13,5	5,5	14,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	7	10,8857	2,6353	9,3	9,5	12,4	8,6	16,1
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE	7	9,6429	2,3401	9	9,5	10	6	14
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	7	11,7143	3,2256	9,5	11,5	14	8	17,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE	7	11,6857	1,7203	10,39	11,67	13,39	8,78	13,73
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.	7	10,2143	3,0257	6	11,5	12,5	6	13,5
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE	7	12,7143	1,976	11	12	15	10	15
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	7	13,4286	1,2724	13	13,5	14,5	11	15
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	10,25	3,1105	7,5	9,5	12,5	7,5	15
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	13,5	.	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&ENS.MO&C	7	9,2143	1,0045	8,25	9,5	10	8	10,75
FRANCAIS	7	8,7143	1,2536	8	8	10	7	10
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	7	9,7143	2,0788	8,5	10	11,5	6	12
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	7	13,0714	2,05	12,5	13,5	14,5	9	15
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	7	15	1,1547	14	15	16	14	17
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	8	.	8	8	8	8	8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	13,8	4,2071	11	15	17	8	18

EPS FACULTATIF	CONTROLE PONCTUEL- APTE	2	7,5	10,6066	0	7,5	15	0	15
----------------	-------------------------------	---	-----	---------	---	-----	----	---	----

► **Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2018**

Libellé matière	Lib. option	Effectif	Moyenne	Écart type	1er Quartile	Médiane	3eme Quartile	Min	Max
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE	13	11,2692	2,6364	9	10,1	13,9	8,3	15,7
TECHNOLOGIE	13	10,5	2,4495	8,5	10	13	7,5	14,5
SCIENCES APPLIQUEES	13	11,5	3,0414	9	11,5	14,5	7,5	17
MATHEMATIQUES	13	12,3462	3,0027	10,5	11	14,5	7	18
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL	13	9,9615	2,4713	8,3	9,7	11,6	6	14
GESTION APPLIQUEE	13	11,3462	4,002	8	11	14,5	6	18
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.	13	9,0385	1,9734	7,5	9,5	10,5	6	12
EPREUVE PROFESSIONNELLE	13	13,0985	2,196	12,06	13,34	13,73	8	16,73
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13	13,1154	2,3554	12	13,5	14	7,5	17
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	13	12,9231	1,539	12	12,5	14	10,5	15,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	11,35	2,8679	9	10	13,5	9	16
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	13,6667	2,4664	12	12,5	16,5	12	16,5
FRANCAIS,HISTOIRE- GEO&ENS.MO&C	13	10,7885	2,2773	9,25	10,75	11,25	6,75	15,25
FRANCAIS	13	10,2692	2,0878	9,5	10	11,5	6,5	13,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-ENS.MO.&CI	13	11,3077	3,0176	10	11	12	5,5	17
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.	13	14,2308	1,8441	13,5	14	15,5	10	17,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CCF	13	14	1,472	13	14	15	12	16
EPREUVE DE CONTROLE	1	11	.	11	11	11	11	11
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	12,25	2,2174	10,5	12	14	10	15

C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2018 (deuxième session)

Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2018

	LP & SEP Académie Bordeaux	Ep Technologiques					Dossier professionnel					Ep Pratique professionnelle					présentation des notes EP1											
		E11 TK	Δ écart Moy Acad	E12 SA	Δ écart Moy Acad	E21 GA	Δ écart Moy Acad	E22 S1	E22 S2	E22 note sur 20	Δ écart Moy Acad	E31 S1	E31 S2	E31 PFM P	E31 note sur 20	Δ écart Moy Acad	note la plus basse					note la plus haute					moyenn e classe	Δ écart Moy Acad
		s/20		s/20		s/20		s/30	s/30			s/40	s/80	s/40			E11	E12	E21	E22	E31	E11	E12	E21	E22	E31		
24	LP BERGERAC	13,4	1,6	14,1	2,8	13,9	2,0	20,9	21,2	14,0	1,7	25,3	61,8	32,9	15,0	1,8	8,5	8,0	3,0	6,5	0,0	19,0	18,5	18,5	19,0	19,0	14,09	1,99
24	LP SARLAT	11,6	-0,2	12,9	1,6	11,2	-0,7	18,7	15,6	11,4	-0,9	24,3	47,2	29,2	12,6	-0,6	9,0	11,0	7,0	7,5	11,0	15,0	14,5	15,5	15,0	14,5	11,94	-0,15
24	CFA BOULAZAC	8,4	-3,4	9,9	-1,4	13,2	1,3	18,7	18,7	12,5	0,1	26,4	45,6	27,1	12,4	-0,8	4,5	6,0	6,0	9,0	9,5	11,5	14,5	17,5	16,0	15,5	11,27	-0,82
33	LP ARCACHON	9,2	-2,6	11,6	0,3	9,0	-2,9	17,3	10,1	9,1	-3,2	24,0	33,3	24,4	10,2	-3,0	3,5	5,5	1,0	3,5	3,0	16,0	17,5	17,5	18,0	18,0	9,83	-2,27
33	LPP BLANQUEFORT	10,1	-1,7	10,9	-0,4	11,0	-0,9	21,5	18,7	13,4	1,1	25,1	50,4	29,0	13,1	-0,2	5,5	6,5	3,0	5,0	9,0	14,0	14,5	17,0	19,0	16,5	11,69	-0,40
33	LP BLAYE	16,1	4,3	13,6	2,3	11,8	-0,1	23,8	24,1	16,0	3,6	28,6	59,0	33,4	15,1	1,9	11,0	11,0	8,5	10,0	13,0	20,0	17,0	17,0	18,0	17,0	14,52	2,42
33	LP CAMBLANES	11,7	-0,1	10,5	-0,8	11,9	0,0	17,5	14,7	10,7	-1,6	29,0	47,3	27,6	13,0	-0,2	6,5	6,0	3,0	4,0	3,5	16,0	14,0	18,5	16,5	17,5	11,56	-0,53
33	LP LIBOURNE	10,2	-1,6	8,9	-2,4	10,9	-1,0	14,2	14,9	9,7	-2,6	24,2	45,2	26,6	12,0	-1,2	5,0	3,5	2,0	2,0	3,0	16,5	13,0	15,5	15,0	16,0	10,34	-1,76
33	LTH TALENCE	12,2	0,4	10,4	-0,9	11,7	-0,2	19,4	17,6	12,3	0,0	27,4	49,7	29,9	13,4	0,2	6,0	5,0	4,5	5,0	10,0	18,0	15,5	16,5	18,0	18,0	12,00	-0,09
40	LP AIRE s/ADOUR	13,4	1,6	8,6	-2,7	12,0	0,1	18,5	20,3	12,9	0,6	29,6	50,0	34,1	14,2	1,0	10,0	5,0	4,0	9,0	11,0	16,5	13,5	16,0	17,5	18,0	12,23	0,13
40	LP CAPBRETON	12,7	0,9	11,9	0,6	12,8	0,9	21,5	18,8	13,6	1,3	24,7	57,7	34,6	14,6	1,4	10,5	9,5	10,5	11,0	3,0	14,0	13,5	15,0	17,0	16,5	13,13	1,03
64	LPO BIARRITZ	12,5	0,7	11,4	0,1	12,2	0,3	18,9	18,4	12,4	0,1	25,8	54,2	31,0	13,9	0,7	8,0	7,5	6,5	7,5	11,5	16,0	16,5	17,5	17,5	16,5	12,48	0,39
64	LP MORLAAS	12,2	0,4	9,2	-2,1	10,5	-1,4	17,8	15,2	11,0	-1,3	24,2	52,6	29,4	13,3	0,1	7,0	3,5	2,0	4,5	6,0	14,5	16,5	15,5	16,0	16,5	11,24	-0,86
64	LP SAINT JEAN PP	11,8	0,0	12,8	1,5	11,3	-0,6	18,0	18,1	12,0	-0,3	28,3	50,2	27,3	13,2	0,0	9,0	9,0	6,5	9,0	8,5	15,0	18,0	18,0	16,0	17,0	12,23	0,14
64	LPP ST VINCENT PAU	13,0	1,2	11,3	0,0	13,7	1,8	21,6	18,1	13,2	0,9	26,1	48,8	28,9	13,0	-0,2	9,5	9,0	12,0	12,0	12,0	16,0	14,5	15,0	15,5	14,5	12,84	0,75
47	LP NERAC	9,7	-2,1	12,2	0,9	13,4	1,5	19,9	18,0	12,8	0,5	23,2	47,2	30,4	12,6	-0,6	5,5	7,0	8,0	8,0	10,0	14,5	17,0	17,5	16,5	16,0	12,14	0,04
		11,8	1,90	11,3	1,68	11,9	1,28	19,3	17,7	12,3	1,74	26,0	50,0	29,7	13,2	1,25	3,5	3,5	1,0	2,0	0,0	20,0	18,5	18,5	19,0	19,0	12,10	

Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2018

		répartition des notes																																								
	LP & SEP Académie Bordeaux	nbr. Note(s) <10										nbr. Note(s) >= 10 <14										nbr. Note(s) >= 14 et <16										nbr. Note(s) > 16										nbr. cand. notes
		E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	
24	LP BERGERAC	2	10%	1	5%	2	10%	4	20%	1	5%	8	40%	6	30%	5	25%	3	15%	6	30%	9	45%	8	40%	6	30%	4	20%	6	30%	1	5%	5	25%	7	35%	9	45%	8	40%	20
24	LP SARLAT	2	18%	0	0%	4	36%	3	27%	0	0%	8	73%	7	64%	5	45%	5	45%	10	91%	1	9%	4	36%	2	18%	3	27%	1	9%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	11
24	CFA BOULAZAC	6	75%	3	38%	2	25%	1	13%	1	13%	3	38%	5	63%	2	25%	6	75%	4	50%	0	0%	1	13%	2	25%	1	13%	3	38%	0	0%	0	0%	3	38%	1	13%	0	0%	8
33	LP ARCACHON	15	60%	5	20%	15	60%	15	60%	9	36%	8	32%	14	56%	8	32%	6	24%	12	48%	1	4%	5	20%	0	0%	2	8%	3	12%	1	4%	1	4%	2	8%	2	8%	1	4%	25
33	LPP BLANQUEFORT	13	42%	7	23%	13	42%	4	13%	1	3%	17	55%	21	68%	9	29%	11	35%	19	61%	1	3%	3	10%	7	23%	9	29%	9	29%	0	0%	0	0%	2	6%	7	23%	2	6%	31
33	LP BLAYE	0	0%	0	0%	4	40%	0	0%	0	0%	2	20%	6	60%	4	40%	1	10%	2	20%	2	20%	2	20%	0	0%	2	20%	6	60%	6	60%	2	20%	2	20%	7	70%	2	20%	10
33	LP CAMBLANES	4	36%	4	36%	3	27%	5	45%	2	18%	2	18%	6	55%	2	18%	2	18%	2	18%	4	36%	1	9%	2	18%	3	27%	3	27%	1	9%	0	0%	4	36%	1	9%	4	36%	11
33	LP LIBOURNE	4	44%	6	67%	3	33%	4	44%	1	11%	4	44%	3	33%	3	33%	4	44%	5	56%	0	0%	0	0%	3	33%	1	11%	2	22%	1	11%	0	0%	0	0%	0	0%	1	11%	9
33	LTH TALENCE	7	20%	15	43%	9	26%	6	17%	0	0%	18	51%	15	43%	15	43%	16	46%	19	54%	6	17%	5	14%	9	26%	7	20%	11	31%	4	11%	0	0%	2	6%	6	17%	5	14%	35
40	LP AIRE s/ADOUR	0	0%	9	75%	2	17%	3	25%	0	0%	5	42%	3	25%	6	50%	4	33%	3	25%	6	50%	0	0%	3	25%	3	25%	7	58%	1	8%	0	0%	1	8%	2	17%	2	17%	12
40	LP CAPBRETON	0	0%	1	9%	0	0%	0	0%	1	9%	9	82%	10	91%	7	64%	6	55%	2	18%	2	18%	0	0%	4	36%	4	36%	5	45%	0	0%	0	0%	0	0%	1	9%	4	36%	11
64	LPO BIARRITZ	4	13%	8	25%	7	22%	3	9%	0	0%	19	59%	20	63%	15	47%	18	56%	13	41%	8	25%	2	6%	3	9%	9	28%	16	50%	1	3%	2	6%	7	22%	2	6%	3	9%	32
64	LP MORLAAS	2	10%	12	60%	5	25%	7	35%	2	10%	12	60%	6	30%	14	70%	7	35%	9	45%	6	30%	1	5%	1	5%	5	25%	5	25%	0	0%	1	5%	0	0%	1	5%	4	20%	20
64	LP SAINT JEAN PP	2	15%	2	15%	5	38%	1	8%	1	8%	9	69%	6	46%	4	31%	9	69%	6	46%	2	15%	1	8%	2	15%	2	15%	4	31%	0	0%	4	31%	2	15%	1	8%	2	15%	13
64	LPP ST VINCENT PAU	2	25%	3	38%	0	0%	0	0%	0	0%	3	7%	4	50%	4	50%	5	63%	5	63%	2	25%	1	13%	4	50%	3	38%	3	38%	1	13%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	8
47	LP NERAC	12	57%	2	10%	2	10%	1	5%	0	0%	8	38%	16	7%	7	33%	14	67%	15	71%	1	5%	1	5%	9	43%	4	19%	5	24%	0	0%	2	10%	3	14%	2	10%	1	5%	21
		75	27%	78	29%	76	26%	57	18%	19	7%	135	46%	148	49%	110	40%	117	43%	132	46%	51	19%	35	12%	57	22%	62	23%	89	33%	17	8%	17	6%	35	13%	42	15%	39	15%	277

Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2018

LP & SEP Académie Bordeaux		Ep Technologiques						Dossier professionnel				Ep Pratique professionnelle						présentation des notes EP1													
		E11	Δ	E12	Δ	E21	Δ	E22	E22	E22	Δ	E31	E31	E31	E31	Δ	note la plus basse					note la plus haute					moyenn e classe	Δ écart Moy Acad			
		TK	écart Moy	SA	écart Moy	GA	écart Moy	S1	S2	note sur 20	écart Moy	S1	S2	PFM P	note sur 20	écart Moy	E11	E12	E21	E22	E31	E11	E12	E21	E22	E31					
		s/20	Acad	s/20	Acad	s/20	Acad	s/30	s/ 30		Acad	s/40	s/ 80	s/ 40		Acad															
24	LP BERGERAC	13,4	1,6	14,1	2,8	13,9	2,0	20,9	21,2	14,0	1,7	25,3	61,8	32,9	15,0	1,8	8,5	8,0	3,0	6,5	0,0	19,0	18,5	18,5	19,0	19,0	14,09	1,99			
24	LP SARLAT	11,6	-0,2	12,9	1,6	11,2	-0,7	18,7	15,6	11,4	-0,9	24,3	47,2	29,2	12,6	-0,6	9,0	11,0	7,0	7,5	11,0	15,0	14,5	15,5	15,0	14,5	11,94	-0,15			
24	CFA BOULAZAC	8,4	-3,4	9,9	-1,4	13,2	1,3	18,7	18,7	12,5	0,1	26,4	45,6	27,1	12,4	-0,8	4,5	6,0	6,0	9,0	9,5	11,5	14,5	17,5	16,0	15,5	11,27	-0,82			
33	LP ARCACHON	9,2	-2,6	11,6	0,3	9,0	-2,9	17,3	10,1	9,1	-3,2	24,0	33,3	24,4	10,2	-3,0	3,5	5,5	1,0	3,5	3,0	16,0	17,5	17,5	18,0	18,0	9,83	-2,27			
33	LPP BLANQUEFORT	10,1	-1,7	10,9	-0,4	11,0	-0,9	21,5	18,7	13,4	1,1	25,1	50,4	29,0	13,1	-0,2	5,5	6,5	3,0	5,0	9,0	14,0	14,5	17,0	19,0	16,5	11,69	-0,40			
33	LP BLAYE	16,1	4,3	13,6	2,3	11,8	-0,1	23,8	24,1	16,0	3,6	28,6	59,0	33,4	15,1	1,9	11,0	11,0	8,5	10,0	13,0	20,0	17,0	17,0	18,0	17,0	14,52	2,42			
33	LP CAMBLANES	11,7	-0,1	10,5	-0,8	11,9	0,0	17,5	14,7	10,7	-1,6	29,0	47,3	27,6	13,0	-0,2	6,5	6,0	3,0	4,0	3,5	16,0	14,0	18,5	16,5	17,5	11,56	-0,53			
33	LP LIBOURNE	10,2	-1,6	8,9	-2,4	10,9	-1,0	14,2	14,9	9,7	-2,6	24,2	45,2	26,6	12,0	-1,2	5,0	3,5	2,0	2,0	3,0	16,5	13,0	15,5	15,0	16,0	10,34	-1,76			
33	LTH TALENCE	12,2	0,4	10,4	-0,9	11,7	-0,2	19,4	17,6	12,3	0,0	27,4	49,7	29,9	13,4	0,2	6,0	5,0	4,5	5,0	10,0	18,0	15,5	16,5	18,0	18,0	12,00	-0,09			
40	LP AIRE s/ADOUR	13,4	1,6	8,6	-2,7	12,0	0,1	18,5	20,3	12,9	0,6	29,6	50,0	34,1	14,2	1,0	10,0	5,0	4,0	9,0	11,0	16,5	13,5	16,0	17,5	18,0	12,23	0,13			
40	LP CAPBRETON	12,7	0,9	11,9	0,6	12,8	0,9	21,5	18,8	13,6	1,3	24,7	57,7	34,6	14,6	1,4	10,5	9,5	10,5	11,0	3,0	14,0	13,5	15,0	17,0	16,5	13,13	1,03			
64	LPO BIARRITZ	12,5	0,7	11,4	0,1	12,2	0,3	18,9	18,4	12,4	0,1	25,8	54,2	31,0	13,9	0,7	8,0	7,5	6,5	7,5	11,5	16,0	16,5	17,5	17,5	16,5	12,48	0,39			
64	LP MORLAAS	12,2	0,4	9,2	-2,1	10,5	-1,4	17,8	15,2	11,0	-1,3	24,2	52,6	29,4	13,3	0,1	7,0	3,5	2,0	4,5	6,0	14,5	16,5	15,5	16,0	16,5	11,24	-0,86			
64	LP SAINT JEAN PP	11,8	0,0	12,8	1,5	11,3	-0,6	18,0	18,1	12,0	-0,3	28,3	50,2	27,3	13,2	0,0	9,0	9,0	6,5	9,0	8,5	15,0	18,0	18,0	16,0	17,0	12,23	0,14			
64	LPP ST VINCENT PAU	13,0	1,2	11,3	0,0	13,7	1,8	21,6	18,1	13,2	0,9	26,1	48,8	28,9	13,0	-0,2	9,5	9,0	12,0	12,0	12,0	16,0	14,5	15,0	15,5	14,5	12,84	0,75			
47	LP NERAC	9,7	-2,1	12,2	0,9	13,4	1,5	19,9	18,0	12,8	0,5	23,2	47,2	30,4	12,6	-0,6	5,5	7,0	8,0	8,0	10,0	14,5	17,0	17,5	16,5	16,0	12,14	0,04			
		11,8	1,90	11,3	1,68	11,9	1,28	19,3	17,7	12,3	1,74	26,0	50,0	29,7	13,2	1,25	3,5	3,5	1,0	2,0	0,0	20,0	18,5	18,5	19,0	19,0	12,10				

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	3	18%	2	12%	4	24%	2	12%	5	29%	1	6%	9	53%	10	59%	9	53%	9	53%	10	59%	6	35%	3	18%	4	24%	4	24%	5	29%	10	59%	6	35%	2	12%	1	6%	0	0%	1	6%	1	6%	4	24%	17
24	LP SARLAT	0	0%	0	0%	4	57%	1	14%	1	14%	0	0%	4	57%	7	100%	2	29%	4	57%	4	57%	3	43%	3	43%	0	0%	1	14%	1	14%	1	14%	3	43%	0	0%	0	0%	0	0%	1	14%	1	14%	1	14%	7
24	CFA BOULAZAC	1	13%	5	63%	1	13%	1	13%	0	0%	1	13%	4	50%	2	25%	3	38%	6	75%	6	75%	3	38%	2	25%	0	0%	2	25%	1	13%	1	13%	3	38%	0	2%	0	1%	1	13%	0	0%	0	0%	1	13%	8
33	LP ARCACHON	1	5%	13	59%	11	50%	7	32%	10	45%	0	0%	14	64%	8	36%	10	45%	7	32%	7	32%	11	50%	5	23%	1	5%	1	5%	4	18%	4	18%	9	41%	2	9%	0	0%	0	0%	4	18%	1	5%	2	9%	22
33	LPP BLANQUEFORT	9	43%	13	62%	20	95%	4	19%	8	38%	4	19%	11	52%	8	38%	1	5%	12	57%	11	52%	7	33%	1	5%	0	0%	0	0%	4	19%	1	5%	7	33%	0	0%	0	0%	0	0%	1	5%	1	5%	4	19%	21
33	LP BLAYE	2	20%	1	10%	4	40%	0	0%	1	10%	1	10%	4	40%	7	70%	4	40%	4	40%	3	30%	3	30%	2	20%	2	20%	2	20%	1	10%	4	40%	3	30%	2	20%	0	0%	0	0%	5	50%	2	20%	3	30%	10
33	LP CAMBLANES	1	9%	3	27%	2	18%	3	27%	0	0%	0	0%	6	55%	8	73%	7	64%	5	45%	0	0%	0	0%	1	9%	0	0%	2	18%	2	18%	6	55%	4	36%	3	%	0	0%	0	0%	1	9%	5	45%	7	64%	11
33	LP LIBOURNE	1	17%	5	83%	1	17%	1	17%	2	33%	0	0%	4	67%	1	17%	3	50%	4	67%	3	50%	2	33%	1	17%	0	0%	1	17%	1	17%	0	0%	1	17%	0	0%	0	0%	1	17%	0	0%	1	17%	3	50%	6
33	LTH TALENCE	7	21%	24	73%	19	58%	7	21%	3	9%	2	6%	14	42%	8	%	11	33%	11	33%	8	24%	5	15%	8	24%	1	3%	3	9%	9	27%	6	18%	9	27%	4	12%	0	0%	0	0%	6	18%	16	48%	17	52%	33
40	LP AIRE s/ADOUR	1	9%	7	64%	5	45%	0	0%	1	9%	0	0%	8	73%	4	36%	3	27%	7	64%	7	64%	4	36%	2	18%	0	0%	2	18%	3	27%	2	18%	6	55%	0	0%	0	0%	1	9%	1	9%	1	9%	1	9%	11
40	LP CAPBRETON	1	9%	5	45%	1	9%	2	18%	3	27%	2	18%	8	73%	5	45%	5	45%	6	55%	6	55%	4	36%	2	18%	0	0%	2	18%	1	9%	2	18%	2	18%	0	0%	1	9%	3	27%	2	18%	0				

Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2018

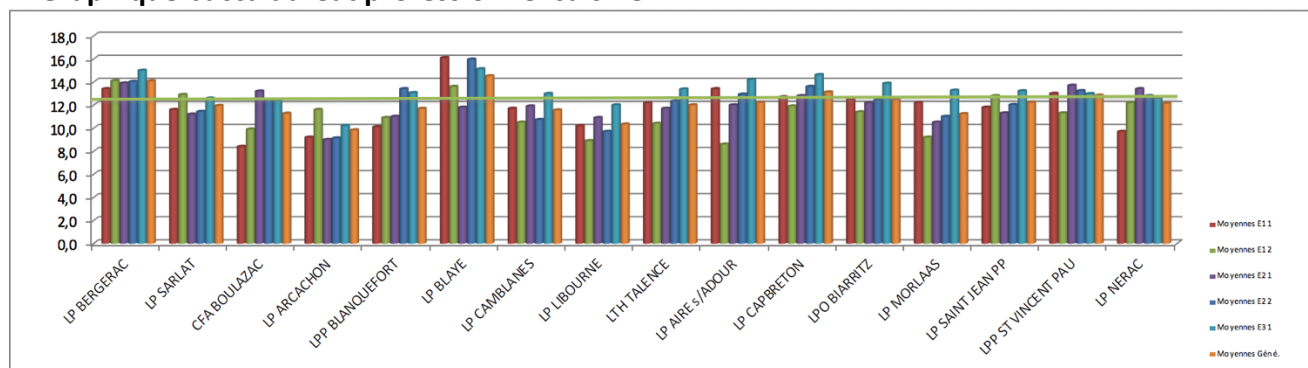
LP & SEP Académie Bordeaux		EPREUVES TECHNOLOGIQUES												DOSSIER PROFESSIONNEL						EPREUVES PRATIQUES										CUIS	CSR	m o y e n n e		M O Y C A R T		
		CUIS		CSR		M O Y	C A R T	CUIS		CSR		M O Y	C A R T	CUIS		CSR		M O Y	C A R T	CUIS		CSR				M O Y	C A R T									
		E11	E11	E12	E12			E21	E21	E22	E22			E22	E22	E22	E22			E31	E31	E31	E31	E31	E32			E32	E32	E32	E32					E32
		TK	TK	SA	SA			GA	GA	note	note			note	note	note	note			sur	sur	sur	sur	sur	sur			sur	sur	sur	sur					sur
		s/20	s/20	s/20	s/20	s/20	s/20	s/20	s/20	s/30	s/30	s/30	s/30	s/30	s/30	s/40	s/80	s/40	s/40	s/20	s/20	s/40	s/20	s/20	s/20	s/20	s/20									
24	LP BERGERAC	13,4	12,3	12,9	1,0	14,1	12,3	13,2	2,7	13,9	11,3	12,6	1,2	20,9	21,2	14,0	18,3	18,1	12,1	13,1	0,7	25,3	61,8	32,9	15,0	10,9	13,5	25,9	15,0	13,6	13,2	0,1	14,1	12,1	13,1	1,1
24	LP SARLAT	11,6	12,9	12,3	0,4	12,9	11,4	12,2	1,6	11,2	9,1	10,2	-1,2	18,7	15,6	11,4	19,9	15,9	11,9	11,7	-0,7	24,3	47,2	29,2	12,6	12,4	12,9	27,6	14,4	13,7	12,9	-0,1	11,9	11,9	11,9	0,0
24	CFA BOULAZAC	8,4	12,1	10,3	-1,6	9,9	7,6	8,8	-1,8	13,2	13,1	13,2	1,8	18,7	18,7	12,5	19,1	17,7	12,3	12,4	0,0	26,4	45,6	27,1	12,4	12,8	13,1	29,0	15,0	14,3	13,2	0,1	11,3	12,0	11,6	-0,3
33	LP ARCACHON	9,2	12,6	10,9	-1,0	11,6	9,4	10,5	0,0	9,0	9,6	9,3	-2,1	17,3	10,1	9,1	15,7	19,8	11,8	10,5	-1,9	24,0	33,3	24,4	10,2	10,5	12,9	26,6	15,1	13,7	11,5	-1,6	9,8	11,3	10,5	-1,4
33	LPP BLANQUEFORT	10,1	10,0	10,1	-1,8	10,9	9,3	10,1	-0,4	11,0	6,2	8,6	-2,8	21,5	18,7	13,4	19,1	15,2	11,4	12,4	0,1	25,1	50,4	29,0	13,1	9,8	13,1	24,1	15,4	13,2	12,0	-1,0	11,7	10,0	10,8	-1,1
33	LP BLAYE	16,1	12,8	14,5	2,6	13,6	12,0	12,8	2,3	11,8	11,0	11,4	0,0	23,8	24,1	16,0	22,7	21,1	14,6	15,3	2,9	28,6	59,0	33,4	15,1	13,6	13,2	29,3	14,6	14,3	14,3	1,3	14,5	13,0	13,8	1,8
33	LP CAMBLANES	11,7	13,2	12,5	0,6	10,5	10,7	10,6	0,1	11,9	11,3	11,6	0,2	17,5	14,7	10,7	18,3	16,6	11,6	11,2	-1,2	29,0	47,3	27,6	13,0	11,8	12,8	32,2	19,2	16,1	13,6	0,6	11,6	12,4	12,0	0,0
33	LP LIBOURNE	10,2	5,5	7,9	-4,0	8,9	8,1	8,5	-2,0	10,9	11,0	11,0	-0,4	14,2	14,9	9,7	16,2	15,2	10,5	10,1	-2,3	24,2	45,2	26,6	12,0	11,9	15,4	29,2	16,3	15,2	13,0	0,0	10,3	10,4	10,4	-1,6
33	LTH TALENCE	12,2	12,3	12,3	0,4	10,4	8,1	9,3	-1,3	11,7	9,0	10,4	-1,0	19,4	17,6	12,3	18,8	18,1	12,3	12,3	0,0	27,4	49,7	29,9	13,4	13,9	14,1	28,5	15,3	14,5	13,9	0,9	12,0	11,7	11,8	-0,1
40	LP AIRE s/ADOUR	13,4	11,7	12,6	0,7	8,6	9,0	8,8	-1,7	12,0	10,4	11,2	-0,2	18,5	20,3	12,9	18,2	19,3	12,5	12,7	0,4	29,6	50,0	34,1	14,2	12,5	12,8	27,0	15,8	13,9	13,5	0,5	12,2	11,7	11,9	0,0
40	LP CAPBRETON	12,7	11,9	12,3	0,4	11,9	10,1	11,0	0,5	12,8	12,5	12,7	1,3	21,5	18,8	13,4	18,0	17,5	11,8	12,6	0,3	24,7	57,7	34,6	14,6	11,5	11,9	26,6	14,5	13,3	13,1	0,1	13,1	11,8	12,5	0,5
64	LPO BIARRITZ	12,5	12,5	12,5	0,6	11,4	9,1	10,3	-0,3	12,2	11,0	11,6	0,2	18,9	18,4	12,4	18,5	19,2	12,6	12,5	0,2	25,8	54,2	31,0	13,9	13,1	14,3	29,5	16,1	15,0	14,0	0,9	12,5	12,2	12,3	0,4
64	LP MORLAAS	12,2	14,5	13,4	1,5	9,2	10,2	9,7	-0,8	10,5	12,9	11,7	0,3	17,8	15,2	11,0	19,9	21,8	13,9	12,5	0,1	24,2	52,6	29,4	13,3	13,4	12,9	27,3	14,6	13,7	13,5	0,4	11,2	13,1	12,2	0,2
64	LP SAINT JEAN PP	11,8	13,1	12,5	0,6	12,8	11,4	12,1	1,6	11,3	11,2	11,3	-0,1	18,0	18,1	12,0	18,8	17,4	12,1	12,1	-0,3	28,3	50,2	27,3	13,2	10,2	13,9	23,1	14,8	13,0	12,1	-0,9	12,2	11,8	12,0	0,1
64	LPP ST VINCENT PAU	13,0	12,2	12,6	0,7	11,3	8,2	9,8	-0,8	13,7	12,5	13,1	1,7	21,6	18,1	13,2	24,1	20,1	14,7	14,0	1,6	26,1	48,8	28,9	13,0	11,6	14,5	27,1	15,7	14,3	13,0	-0,1	12,8	12,3	12,6	0,6
47	LP NERAC	9,7	11,7	10,7	-1,2	12,2	10,3	11,3	0,7	13,4	12,1	12,8	1,4	19,9	18,0	12,6	19,6	16,1	11,9	12,3	-0,1	23,2	47,2	30,4	12,6	10,6	13,1	23,3	13,9	12,6	11,9	-1,1	12,1	11,5	11,8	-0,1
		11,8	12,0	11,9		11,3	9,8	10,5		11,9	10,9	11,4		19,3	17,7	12,3	19,1	18,1	12,4	12,3		26,0	50,0	29,7	13,2	11,9	13,4	27,3	15,4	14,0	13,0		12,10	11,83	12,0	
																						13,0	12,5	14,9												

Décrochage /
cohorte

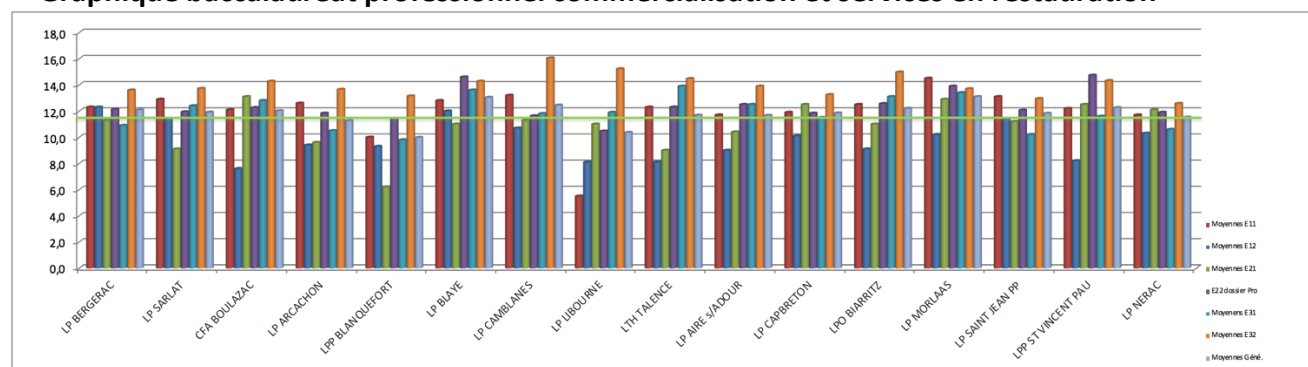
Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2018

nbr. Cand/capacité accueil									
CUIS		CSR		CSR + CUIS					
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	E C A R T			
n-1									
20,0	24,0	17,0	24,0	37,0	48,0	11	5	24	LP BERGERAC
11,0	12,0	7,0	12,0	18,0	24,0	6	5	24	LP SARLAT
8,0	12,0	8,0	12,0	16,0	24,0	8	0	24	CFA BOULAZAC
25,0	24,0	22,0	24,0	47,0	48,0	1	12	33	LP ARCACHON
31,0	24,0	21,0	24,0	52,0	48,0	-4	0	33	LPP BLANQUEFORT
10,0	12,0	10,0	12,0	20,0	24,0	4	3	33	LP BLAYE
11,0	12,0	11,0	12,0	22,0	24,0	2	1	33	LP CAMBLANES
9,0	12,0	6,0	12,0	15,0	24,0	9	0	33	LP LIBOURNE
35,0	36,0	33,0	36,0	68,0	72,0	4	5	33	LTH TALENCE
12,0	12,0	11,0	12,0	23,0	24,0	1	5	40	LP AIRE s/ADOUR
11,0	12,0	11,0	12,0	22,0	24,0	2	-1	40	LP CAPBRETON
32,0	36,0	33,0	36,0	65,0	72,0	7	5	64	LPO BIARRITZ
20,0	24,0	18,0	24,0	38,0	48,0	10	8	64	LP MORLAAS
13,0	12,0	7,0	12,0	20,0	24,0	4	4	64	LP SAINT JEAN PP
8,0	12,0	9,0	12,0	17,0	24,0	7	7	64	LPP ST VINCENT PAU
21,0	24,0	17,0	24,0	38,0	48,0	10	7	47	LP NERAC
277	300	241	300			82,0			
518	600	82	+15/n+1						

► 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 tout à fait stable cette année par rapport à la session 2017.

Le taux de réussite reste satisfaisant et se situe à **88,76 %**. Il est **toutefois en baisse significative par rapport à la session 2017 (-4,19 points)** après avoir augmenté depuis 2016).

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. Le pourcentage des notes inférieures à dix concernant l'épreuve E21 peut même atteindre 95% pour un centre !...**

- **525 candidats (244 CSR / 281 Cuisine)**
- **Taux de réussite en baisse significative 88,76 % (92,95 % en 2017, 91,50 % en 2016 et 88.70 % en 2015).**
- **Moyenne de SA stable de 10,50 (10.64/20 en 2017, 10,32 en 2016, 10.50 en 2015, 9.9 en 2014 8.01 en 2013)**
- **Moyenne de technologie de 11,90 en baisse (12.46 en 2017, 12,20 en 2016, 12.50 en 2015, 12.45 en 2014 - 11.86 en 2013)**
- **Moyenne de gestion appliquée en hausse 11,40 (10,87 en 2017, 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**

Ces relatives bonnes moyennes académiques ne doivent pas masquer des **disparités de traitement du CCF en fonction des centres**, et des pratiques d'évaluation assez éloignées de l'esprit du CCF perdurent. Observons les **très forts pourcentages de notes inférieures à 10/20 dans un groupe classe** (cf. tableau 8 & 10). Cela témoigne du travail qu'il nous reste à accomplir afin de mieux former (« *j'évalue en CCF, comme j'évalue dans ma formation* ») les apprenants et de programmer au moment le plus opportun dans le processus de formation, des situations d'évaluation conformes au niveau attendu.

L'épreuve sur dossier professionnel E22 est désormais très bien appréhendée par les équipes pédagogiques, ce qui demande un travail d'anticipation, de planification et de suivi significatif.

Les moyennes de pratique professionnelle sont elles aussi conformes aux attentes institutionnelles dans le domaine, avec 13.20 (baisse de 1 point) en pratique professionnelle en cuisine. 11,90 (baisse de 1 point) et de 12,95 en pratique professionnelle en CSR dont 14 pour l'épreuve d'organisation et mise en œuvre du service et 11.90 en communication et commercialisation qui représente toujours une épreuve assez difficile pour les élèves. 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, 14,90/20 en cuisine et 15,40/20 en CSR, les notes sont également encourageantes même si les attitudes et comportements ne sont plus évalués de manière « sommative » pour la certification de ces 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 2018

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 Charpak². 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.

2 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.

« 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 ». ³



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...).

³ «La rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école » - document pdf, in <http://www.inrp.fr/lamap/>

→ **Accompagnement des élèves :**

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

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

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

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

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.

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	2018	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
cuisine	17	19	21	21	21	27	26	24	24	219	252	321	313	308	589	594	511	589
Restaurant	12	13	14	14	14	21	20	17	17	83	114	131	159	158	274	255	208	219
Serv. Brasserie café	1	1	4	4	5	5	5	5	5	10	13	17	22	29	26	25		52
Services hôt.	2	2	2	2	2	1	1	1	1	26	17	18	13	18	13	13		11
total	32	35	42	42	43	55	53	47	47	338	396	487	507	513	902	887		871

CAP	Moyennes EP1						Moyennes EP2						Moyennes EP3					
	2012	2013	2014	2015	2016	2018	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2013	2014	2015	2016	2016	2018
Cuisine	11,94	11,62	11,54	11,61	12,56	13,69	12,92	13,12	12,85	13,58	12,56	13,64	12,3	12,69	12,11	13	13	
Restaurant	10,69	10,86	11,31	11,79	11,75	11,51	12,55	13,01	13,33	13,58	11,75	13,08	11,2	11,31	11,50	11,29	11,29	11,61
Serv. Brasserie café	12,64	13,21	13,85	13,77	12,51	13,42	13,22	14,75	13,84	12,93	12,51	13,05	11,3	11,92	12,05	11,98	11,98	12,19
Services hôt.	12,66	13,05	12,4	12,70	11,59	12,70	14	12,3	13,50	13,88	11,59	14,50						
Moyenne	11,94	12,19	12,28	12,46	12,10		13,17	13,3	13,38	13,49	12,10		11,6	11,97	11,88	12,09	12,09	

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

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ								SESSION 2018		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.
LP ARCACHON	11,5	15,3	12,97	-0,45	2	1	15	7,35	17,9	13,28	0,23	2	1	15	0,5	18	12,67	0,48	2	7	15
LP DARMANTE CAPBRETON	7,83	18,2	13,40	-0,02	2	3	9	7,35	18,7	14,27	1,22	2	3	9	5,83	18,83	13,41	1,22	2	3	9
LPP ST MICHEL BLANQUEFORT	8,33	18,5	13,88	0,46	2	3	10	4,14	19,8	11,61	-1,44	2	3	10	2,5	18,83	10,48	-1,71	2	3	10
MOYENNE			13,42		6	7	34			13,05		6	7	34			12,19		6	13	34

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

CAP SERVICES HÔTELIERS			SESSION 2018			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.			
SEP LTH TALENCE	7,5	16,5	12,70	0,00	1	1	11	10,5	17,5	14,50	0,00	1	1	11			
MOYENNE			12,70		1	1	11			14,50		1	1	11			

► Tableau 30 – Notes CCF CAP Cuisine

CAP CUISINE				SESSION 2018												Situation présentée à la commission d'harmonisation															
EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire																EP2 - Productions culinaires															
Etablissements		Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<14	Δ %	Nbre notes >14<16	Δ %	Nbre notes >16	Δ %	Nbre cand.		Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<14	Δ %	Nbre notes >14<16	Δ %	Nbre notes >16	Δ %	Nbre cand.			
24	LP BERGERAC	9,50	17,00	14,50	0,81	1	9%	2	18%	3	27%	5	45%	11	#	9,00	15,00	13,10	-0,54	1	9%	4	36%	6	55%	0	0%	11			
24	CFA Grand Bergeracois	7,50	18,50	14,40	0,71	1	7%	3	20%	6	40%	5	33%	15		6,50	16,50	13,10	-0,54	2	13%	8	53%	2	13%	3	20%	15			
24	GRETA SARLAT	9,50	17,50	13,80	0,11	1	10%	5	50%	2	20%	3	30%	10		12,50	15,50	14,10	0,46	0	0%	4	40%	6	60%	0	0%	10			
24	GRETA DU GOUT BERGERAC	11,00	18,50	15,60	1,91	0	0%	3	33%	1	11%	5	56%	9		10,00	16,50	14,30	0,66	0	0%	2	22%	4	44%	2	22%	8			
33	LP ARCACHON	10,50	17,50	13,90	0,21	0	6%	6	3%	6	35%	3	18%	17		12,00	18,00	15,20	1,56	0	0%	3	18%	5	29%	7	41%	17			
33	LP CAMBLANES	7,50	16,50	12,40	-1,29	2	20%	5	50%	2	20%	1	10%	10		10,50	15,50	13,00	-0,64	0	0%	6	60%	4	40%	0	0%	10			
33	LP LIBOURNE	7,50	16,50	11,80	-1,89	2	17%	9	75%	0	0%	1	8%	12		6,00	16,00	13,40	-0,24	1	8%	5	42%	5	42%	1	8%	12			
33	LTH TALENCE	4,50	15,50	11,50	-2,19	4	33%	4	33%	4	33%	0	0%	12		7,00	17,50	12,60	-1,04	4	33%	3	25%	1	8%	4	33%	12			
33	GRETA TALENCE	12,00	18,50	15,60	1,91	0	0%	1	10%	5	50%	4	40%	10		12,00	16,50	14,50	0,86	0	0%	3	30%	5	50%	2	20%	10			
40	LP AIRE/ADOUR	9,00	16,50	13,30	-0,39	1	11%	5	56%	2	22%	1	11%	9		9,00	17,50	13,80	0,16	1	11%	2	22%	3	33%	2	22%	9			
40	LP CAPBRETON	10,50	16,00	13,10	-0,59	0	0%	6	55%	4	36%	1	9%	11		10,50	18,00	13,50	-0,14	0	0%	5	45%	3	27%	3	27%	11			
40	GRETA DES LANDES	13,50	18,00	15,20	1,51	0	0%	1	9%	7	64%	3	27%	11		13,50	17,00	15,60	1,96	0	0%	1	9%	3	27%	7	64%	11			
40	CFA DAX	8,50	17,50	14,20	0,51	1	8%	2	17%	8	67%	1	8%	12		10,50	15,50	14,10	0,46	0	0%	3	25%	9	75%	0	0%	12			
64	SEP LTH BIARRITZ	7,50	16,50	12,40	-1,29	2	20%	5	50%	2	20%	1	10%	10		10,50	15,50	13,00	-0,64	0	0%	6	60%	4	40%	0	0%	10			
64	LP MORLAAS	8,00	15,00	12,00	-1,69	2	18%	6	55%	3	27%	0	0%	11	1	8,50	16,00	12,30	-1,34	1	9%	6	55%	3	27%	1	9%	11			
64	UFA St Cricq PAU (LP MORLAAS)	9,50	18,50	13,50	-0,19	0	0%	8	53%	4	27%	3	20%	15		11,00	16,00	13,60	-0,04	0	0%	9	60%	5	33%	1	7%	15			
64	GRETA BEARN SOULE MORLAAS	11,50	17,50	15,20	1,51	0	0%	2	22%	3	33%	4	44%	9		12,00	16,00	14,20	0,56	0	0%	3	33%	5	56%	1	11%	9			
64	LPP St Vincent PAU	12,00	16,50	14,20	0,51	0	0%	3	38%	3	38%	2	25%	8		12,00	14,50	13,00	-0,64	0	0%	5	63%	3	38%	0	0%	8			
47	LP NERAC	10,00	17,00	13,50	-0,19	0	0%	6	67%	0	0%	3	33%	9		9,50	16,00	12,80	-0,84	1	11%	4	44%	3	33%	1	11%	9			
MOYENNE		9,45	17,11	13,69		17	8%	82	39%	65	31%	46	22%	211				13,64		11	5%	82	39%	79	37%	35	17%	210			

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

CAP RESTAURANT											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.
24 LP BERGERAC	8,0	17,0	11,25	-0,26	4	40%	5	50%	1	10	11	17	13,05	-0,03	0	0%	9	90%	1	10	7	18	11,30	-0,31	5	50%	3	30%	2	10
24 CFA Grand Bergeracois	4,0	17,5	8,96	-2,55	7	58%	4	33%	1	12	6,0	17	13,25	0,17	2	17%	8	67%	2	12	0	17	12,17	0,56	1	9%	8	73%	2	11
33 LP ARCACHON	8,0	14,5	11,13	-0,38	2	25%	6	75%	0	8	10,0	15	13,31	0,23	0	0%	8	100%	0	8	5,5	18	11,94	0,33	5	63%	0	0%	3	8
33 LP CAMBLANES	7,0	16,5	12,14	0,63	3	43%	3	43%	1	7	10,0	17,5	13,07	-0,01	0	0%	6	86%	1	7	7	19	11,29	-0,32	3	43%	3	43%	1	7
33 LP LIBOURNE	6,0	14,5	10,17	-1,34	4	44%	5	56%	0	9	1,0	13,5	11,22	-1,86	0	0%	9	100%	0	9	4,5	15	10,00	-1,61	3	33%	6	67%	0	9
33 LTH TALENCE	3,0	16,5	9,79	-1,72	5	42%	6	50%	1	12	1,5	19,5	12,54	-0,54	2	17%	8	67%	2	12	0	20	10,33	-1,28	3	25%	4	33%	3	12
40 LP AIRE/ADOUR	10,5	13,5	12,50	0,99	0	0%	6	100%	0	6	12,5	16,5	14,25	1,17	0	0%	5	83%	1	6	12	16,5	14,67	3,06	0	0%	4	67%	2	6
40 CFA DAX	11,5	17,5	14,22	2,71	0	0%	16	84%	3	19	11	16,0	13,39	0,31	0	0%	19	100%	0	19	5	15,5	11,13	-0,48	8	42%	11	58%	0	19
64 UFA St Cricq PAU (LP MORLAAS)	10,5	15,5	12,98	1,47	0	0%	20	100%	0	20	10,5	17,5	13,85	0,77	0	0%	16	80%	4	20	0	18	9,97	-1,64	8	44%	9	50%	1	18
47 LP NERAC	5,5	15,0	11,93	0,42	1	14%	6	86%	0	7	5,5	16	12,86	-0,22	1	14%	6	86%	0	7	10	18	13,33	1,72	0	0%	4	67%	2	6
MOYENNE	7,4	15,8	11,51		26	24%	77	70%	7	110			13,08		5	5%	94	85%	11	110			11,61		36	34%	52	49%	16	106

5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Mentions complémentaires	Nombre de centres										Nombre de candidats									
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	8	7	15	12	11	11	13	4	9
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8	8	13	14	14	9	8	9	11
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	48	53	40	46	62	61	59	50	48	52
Employé barman	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	35	37	30	36	40	42	39	38	34	37
Sommellerie	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2	23	19	22	21	24	19	24	21	30	21
Accueil réception	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	40	45	16	24	30	30	34	29	22	27
Total	17	17	17	17	16	16	16	16	16	16	165	170	123	155	182	177	176	159	136	157

Mentions complémentaires	Moyenne épreuve E1										Moyenne épreuve E3									
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Art de la cuisine allégée	13,8	13,75	13,57		14,21	14,05	14,95	13,12	13,88	14.72	13,8	12	12,29		15,17	13,82	14,95	15,15	15,63	14.83
Organisateur de réceptions	12,6		13,5	12,42	12,92	12,41	9,80	11,63	13,30	12.39	14,9		15,06	13,64	14,4	13,54	12,20	13,96	15,09	12.60
Cuisinier en desserts de restaurant	13,16	12,65	12,71	12,93	13,01	13,55	12,91	13,59	12,25	13.94	12,77	13,83	13,57	12,90	14,45	14,57	14,30	14,56	13,69	14.67
Employé barman	13,2	14,23	13,23	14,33	15,6	15,11	14,31	14,58	13,91	14,95	12,78	13,52	13,33	15,07	14,73	14,43	14,41	15,79	14,32	15,16
Sommellerie	14,28	14,72	15,16	14,53	14,23	16,22	14,17	14,60	15,27	14.47	14,52	15,25	15,33	14,70	15,2	16	14,80	15,93	15,71	15,29
Accueil réception	13,3	14,13	13,1	14,61	14,24	13,89	12,99	13,53	14,19	13.45	15,6	15,71	15,8	15,62	15,72	15,39	14,35	15,20	15,93	15.19

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

Établissement	Mention Complémentaire	Type eval.	Matière	Option	Effectif	Moyenne	Minimum	Maximum
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	SOMMELLERIE	CCF	ANALYSE SENSORIELLE&SERV BOISS		2	15,5	15	16
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	SOMMELLERIE	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		2	7,5	6,5	8,5
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	SOMMELLERIE	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		2	17	16	18
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	SOMMELLERIE	CCF	ANALYSE SENSORIELLE&SERV BOISS		12	16,042	13,5	19,5
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	SOMMELLERIE	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		12	11,625	4,5	19
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	SOMMELLERIE	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		12	15,667	10	19
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	SOMMELLERIE	PONCTUEL	ANALYSE SENSORIELLE&SERV BOISS		8	12,875	1,5	17
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	SOMMELLERIE	PONCTUEL	ANALYSE SENSORIELLE		8	3,563	1,5	4,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	SOMMELLERIE	PONCTUEL	COMMERCIALISATION, LANGUE VIV.	ANGLAIS	7	6,071	4,5	8
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	SOMMELLERIE	PONCTUEL	SERVICE DES BOISSONS		7	4,571	3,5	5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	SOMMELLERIE	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		8	10,313	1	17,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEAUX	SOMMELLERIE	PONCTUEL	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		7	13,643	8	18
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	SOMMELLERIE	CCF	ANALYSE SENSORIELLE&SERV BOISS		7	11,857	0	19
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	SOMMELLERIE	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		6	6	3	9,5
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	SOMMELLERIE	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		7	13,214	0	20

Établissement	Mention Complémentaire	Type eval.	Matière	Option	Effectif	Moyenne	Minimum	Maximum
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	ART DE LA CUISINE ALLEGEE	CCF	ORGANISAT.&PRODUCT. CULINAIRE	ANGLAIS	10	12,9	0	20
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	ART DE LA CUISINE ALLEGEE	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		9	12,556	8,5	16,5
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	ART DE LA CUISINE ALLEGEE	CCF	ACTIVITES M.PROF. & COMMUNICAT		10	13,55	0	19,5

Établissement	Mention Complémentaire	Type eval.	Matière	Option	Effectif	Moyenne	Minimum	Maximum
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	PRATIQUE PROFESS.&DESSIN APPLI		5	12,1	10	14
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	CONCEPTION DE L'ORGANISATION		5	8,4	6	10
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	REALISATION DU DESSIN APPLIQUE		5	8,4	3	15
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	PRODUCTION,DRESSAGE,DISTR.,EVA		5	54,6	47	65
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		5	11,4	8,5	13,5

CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC ISLE MANOIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		5	14,6	13	19
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	PRATIQUE PROFESS.&DESSIN APPLI		8	14,25	12,5	18
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		9	10,222	0	14,5
LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		8	15,188	10,5	18,5
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	PRATIQUE PROFESS.&DESSIN APPLI		14	14,25	10	17,5
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		14	12,893	7	17
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		14	15,75	10,5	19
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	PRATIQUE PROFESS.&DESSIN APPLI		9	12,167	9,5	16
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		9	9,944	8	12
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		9	12,889	11	16
LP HAUTE VUE - MORLAAS	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	PRATIQUE PROFESS.&DESSIN APPLI		11	14,091	10	17
LP HAUTE VUE - MORLAAS	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		11	13,818	9	16
LP HAUTE VUE - MORLAAS	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		11	16,5	8	20
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	PRATIQUE PROFESS.&DESSIN APPLI		12	13,167	9,5	17
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		12	12,083	7,5	16,5
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		12	14,917	10	19
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	PRATIQUE PROFESS.&DESSIN APPLI		9	13,944	11,5	16
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		9	11,944	5,5	18
LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		9	13	10	17,5

Établissement	Mention Complémentaire	Type eval.	Matière	Option	Effectif	Moyenne	Minimum	Maximum
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EMPLOYE BARMAN	CCF	PRATIQUE PROFESSIONNELLE		15	15,633	5	20
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EMPLOYE BARMAN	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		15	11,667	5	16
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EMPLOYE BARMAN	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		15	15,667	11,5	19,5
LP CONDORCET ARCACHON - ARCACHON	EMPLOYE BARMAN	CCF	PRATIQUE PROFESSIONNELLE		11	14,818	10	18
LP CONDORCET ARCACHON - ARCACHON	EMPLOYE BARMAN	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		11	12	8	14,5
LP CONDORCET ARCACHON - ARCACHON	EMPLOYE BARMAN	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		11	14,727	12	17
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	EMPLOYE BARMAN	CCF	PRATIQUE PROFESSIONNELLE		11	15,409	12,5	18,5
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	EMPLOYE BARMAN	PONCTUEL	ETUDE SITUATION PROFESSIONNEL.		11	10,727	8	14,5

LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	EMPLOYE BARMAN	CCF	EVALUAT. FORMATION MILIEU PROF		12	14	8	18
---	----------------	-----	-----------------------------------	--	----	----	---	----

Établissement	catégorie candidat	Mention Complémentaire	Présents	Admis	Taux Réussite	Ajournés
LYC JEAN CAPELLE BERGERAC	110 : SCOLAIRE	SOMMELLERIE	2	2	100	0
CFA CCI BOULAZAC	320 : FORMATION CONTINUE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	5	5	100	0
LYC ST MICHEL BLANQUEFORT	110 : SCOLAIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	9	8	88,9	1
LYC DE GASCOGNE TALENCE	110 : SCOLAIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	11	10	90,9	1
LYC DE GASCOGNE TALENCE	110 : SCOLAIRE	SOMMELLERIE	11	10	90,9	1
LYC DE GASCOGNE TALENCE	110 : SCOLAIRE	EMPLOYE BARMAN	15	14	93,3	1
LYC DE GASCOGNE TALENCE	320 : FORMATION CONTINUE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	3	3	100	0
LYC DE GASCOGNE TALENCE	320 : FORMATION CONTINUE	SOMMELLERIE	1	1	100	0
LYC CONDORCET ARCACHON	110 : SCOLAIRE	EMPLOYE BARMAN	11	11	100	0
CFA CCI ICFA BORDEAUX	410 : APPRENTI	SOMMELLERIE	8	6	75	2
INDIVIDUEL BORDEAUX RIVE GAUCH	510 : EXPERIENCE PROFESSIONNEL.3 ANS	SOMMELLERIE	1	0	0	1
INDIVIDUEL BORDEAUX RIVE GAUCH	580 : EX FORMATION CONTINUE	SOMMELLERIE	1	1	100	0
LYC JACQUES DE ROMAS NERAC	110 : SCOLAIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	9	8	88,9	1
LYC JACQUES DE ROMAS NERAC	110 : SCOLAIRE	SOMMELLERIE	5	3	60	2
LYC JACQUES DE ROMAS NERAC	410 : APPRENTI	SOMMELLERIE	2	1	50	1
LYC HAUTE VUE MORLAAS	110 : SCOLAIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	11	11	100	0
LYC HOTELLERIE BIARRITZ	110 : SCOLAIRE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	10	9	90	1
LYC HOTELLERIE BIARRITZ	110 : SCOLAIRE	ART DE LA CUISINE ALLEGEE	10	9	90	1
LYC HOTELLERIE BIARRITZ	110 : SCOLAIRE	EMPLOYE BARMAN	12	11	91,7	1
LYC HOTELLERIE BIARRITZ	320 : FORMATION CONTINUE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	2	2	100	0
LYC DE NAVARRE ST JEAN PIED P	320 : FORMATION CONTINUE	CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	9	9	100	0

MC Cuisinier en desserts de restaurant								SESSION 2018		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.
LP BIARRITZ	9,5	17	13,17	🟡 -0,77	1	1	12	10	19	14,92	🟢 0,25	0	5	12	10	18	14,17	🟢 -0,30	1	2	12
LP NERAC	9,5	14	12,17	🔴 -1,77	1	0	9	11	16	12,90	🔴 -1,77	0	0	9	11	14,5	12,67	🔴 -1,80	0	0	12
LP ST JEAN PIED DE PORT	11,5	16	13,94	🟢 0,00	0	1	9	9,88	17,3	12,85	🔴 -1,82	1	1	9	11	17	13,67	🟡 -0,80	0	1	9
LPP ST MICHEL	11	18	14,00	🟢 0,06	0	3	8	11,5	18,5	15,22	🟢 0,55	0	3	8	11,5	18,5	14,81	🟢 0,34	0	3	8
LTH TALENCE	10	17	13,55	🟢 -0,39	0	4	11	10,5	19	15,45	🟢 0,78	0	4	11	10,5	18	14,64	🟢 0,17	0	4	11
GRETA TALENCE	16,5	17	16,83	🟢 2,89	0	2	3	14	19	16,67	🟢 2,00	0	2	3	15,5	18	16,83	🟢 2,37	0	2	3
MOYENNE			13,94		2	11	52			14,67		1	15	52			14,47		1	12	55

MC ART DE LA CUISINE ALLEGEE								SESSION 2018								
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	12,5	18	14,72	0,00	0	2	9	12	19,5	14,83	0,00	0	2	9		
MOYENNE			14,72		0	2	9			14,83		0	2	9		

MC EMPLOYE BARMAN								SESSION 2018		Situation présentée à la commission d'harmonisation											
Notes - Unité E1 - Pratique professionnelle								Notes - Unités E3 - Techno. Prof.							Notes finales						
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	12,5	18,5	14,41	<div></div> -0,54	0	5	11	11	18	14,86	<div></div> -0,30	0	5	11	12	18,5	15,32	<div></div> -0,05	0	4	11
LP ARCACHON	10	18	14,82	<div></div> -0,13	0	3	11	12	17	14,95	<div></div> -0,21	0	3	11	11,5	17,5	15,00	<div></div> -0,37	0	4	11
LTH TALENCE	5	20	15,63	<div></div> 0,68	1	8	15	11,5	19,5	15,67	<div></div> 0,51	0	6	15	9	20	15,80	<div></div> 0,43	1	6	11
MOYENNE			14,95		1	16	37			15,16		0	14	37			15,37		1	14	33

MC SOMMELLERIE								SESSION 2018				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.		
LP BERGERAC	15	16	15,50	● 1,03	0	0	2	16	18	17,00	● 1,71	0	1	2	15,5	16,5	16,00	● 0,02	0	1	2		
LTH TALENCE	13,5	19,5	16,04	● 1,57	0	5	12	10	19	15,67	● 0,38	0	6	12	12,5	19,5	15,96	● -0,02	0	6	12		
LP NERAC	0	19	11,86	● -2,61	1	1	7	0	20	13,21	● -2,08	1	4	7	1	19,5	12,36	● -3,62	1	1	7		
MOYENNE			14,47		0	6	21			15,29		0	11	21			15,98		0	8	21		

MC AR - commission d'harmonisation session
2018 - Épreuve E1



Établissement	S1	Δ	S2	Δ	Note E1 /20	Δ	Δ
	sur 8		Sur 12				n-1
BORDEAUX - BLANQUEFORT	4,81	◆ -0,79	7,88	◆ -0,20	12,88	● -1,01	3%
BORDEAUX -NERAC	5,19	◆ -0,41	7,77	◆ -0,31	13,17	● -0,72	-8%
BORDEAUX -TALENCE	6,61	● 1,01	8,89	● 0,81	15,61	● 1,72	-1%
TOTAL OU MOYENNE	5,54		8,18		13,89		

MC AR - commission d'harmonisation session 2018 -
Épreuve E3



Établissement	PFMP 2 /6points	Δ Moy Acad	PFMP 3 /6points	Oral/8		Note E3 /20	Δ Moy Acad	Δ n-1
				Entretien 1 sur 4	Entretien 2 sur 4			
BORDEAUX - BLANQUEFORT	4,54	● -0,17	4,36	2,45	2,58	13,92	● -1,47	100%
BORDEAUX -NERAC	4,15	● -0,56	4,81	2,58	2,77	14,31	● -1,08	100%
BORDEAUX -TALENCE	5,09	● 0,38	5,04	3,51	3,69	17,33	● 1,94	13%
TOTAL OU MOYENNE	4,59		4,74	2,85	3,01	15,19		

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.
LP CONDORCET ARCACHON	6	16	12,39	▲ -0,17	4	36%	5	45%	2	18%	11
LP BRANLY LA ROCHE Sur YON	4	16,5	11,10	◆ -1,46	5	50%	2	20%	3	30%	10
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	5,5	16	14,20	● 1,64	1	25%	2	50%	1	25%	4
TOTAL OU MOYENNE	5,17	16,17	12,56		10		9		6		25

Situation avant harmonisation EPREUVE E2											
Établissements	Note + basse	Note + haute	Moyenne	Δ Moy Acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >=16	Δ %	Nbre cand.
LP CONDORCET ARCACHON	9,3	19,4	12,60	● 0,80	1	9%	8	73%	2	18%	11
LP BRANLY LA ROCHE Sur YON	9,3	14,5	12,10	● 0,30	3	30%	11	110%	3	30%	10
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	6	15	10,70	◆ -1,10	2	50%	2	50%	0	0%	4
TOTAL OU MOYENNE	8,20	16,30	11,80		6		21		5		25

Situation avant harmonisation EPREUVE E3											
Établissements	Note + basse	Note + haute	Moyenne	Δ Moy Acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<16	Δ %	Nbre notes >=16	Δ %	Nbre cand.
LP CONDORCET ARCACHON	10,4	16,4	14,30	◆ -0,67	0	0%	8	73%	3	27%	11
LP BRANLY LA ROCHE Sur YON	11,8	18,8	15,70	● 0,73	0	0%	5	50%	5	50%	10
LP NOTRE DAME ST MEEN LE GRAND	11	16,7	14,90	▲ -0,07	0	0%	1	25%	3	75%	4
TOTAL OU MOYENNE	11,07	17,30	14,97		0		14		11		25

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 provideurs et les chefs de travaux veillent à l'application de cette disposition réglementaire dans le cadre des périodes d'application en vigueur. Cette décision a pour objectif d'accroître la qualité de l'encadrement, de l'accompagnement et de la formation par les tuteurs... ». Extrait de l'accord signé le 5/12/2003.

→ Les PFMP en mentions complémentaires

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



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

<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)**

ce 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. Pour la liste académique, merci de faire une demande par mail à jerome.muzard@ac-bordeaux.fr

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 ...

Le concours général des Métiers est le concours porté par l'éducation nationale.

Voir la page du concours

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique168>

La Fête de la Gastronomie devient Goût de France

21, 22 et 23 septembre 2018

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
DU 08 AU 14 OCTOBRE 2018



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.

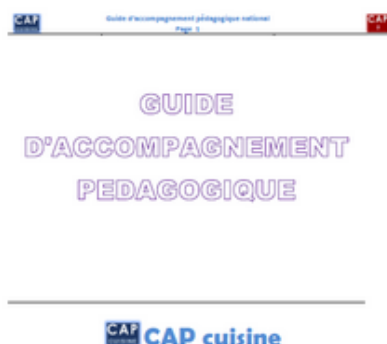
- Le challenge est souvent la facette d'un partenariat beaucoup plus large (formation de professeurs).

→ 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/>

