

RESULTATS EXAMENS

session 2026

SECTEUR HÔTELER	CAP Boulanger			78 %
	CAP Pâtisserie			94 %
	Certificat de spécialisation Pâtisserie de Boutique			100 %
	BAC Technologique Hôtellerie			100 %
	BAC Professionnel Boulanger-Pâtissier			92 %
	BAC Professionnel	OPC (Cuisine)	91 %	96 %
		CSR (Salle)	100 %	
	BTS Hôtellerie Option A			80 %
	BTS Hôtellerie Option B			67 %
	BTS Hôtellerie Option C			100 %
	MC Cuisinier en Dessert de Restaurant			100 %
	CSS Mention Complémentaire en Sommelierie			100 %
SECTEUR MODE et ARTS APPLIQUÉS	CAP Vêtements Tailleur			92 %
	BAC STD2A - Arts Appliqués			100 %
	BAC STI2D			100 %
	BAC Professionnel Métiers de la Mode - Vêtements			93 %
	BTS MMV			100 %
	BTS CCST			100 %
SECTEUR PROFESSIONNEL TERTIAIRE	DNB Diplôme National du Brevet			88 %
	BAC AGOrA			86 %
	BAC Professionnel Métier du Commerce et de la Vente			85 %
SECTEUR TECHNOLOGIQUE TERTIAIRE	BAC STMG GRH			92 %
	BAC STMG Mercatique			93 %
	BAC STMG GF			100 %
	BTS Management Commercial Opérationnel			84 %

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR TERTIAIRE	BTS Support à l'Action Managériale	67 %
	BTS Comptabilité & Gestion	88 %
	DCG 3	83 %
	Année Complémentaire Européenne	<i>En cours</i>
DSCG	DSCG 2	<i>En cours</i>
BP Som.	BP Sommelier	86 %
LICENCE	Licence Professionnelle EEHRL <i>(encadrement et Exploitation en hôtellerie et Restauration de Luxe)</i>	100 %
B.A. BACHELOR	Global Marketing International Fashion	<i>En cours</i>
MASTER	MSc International Project Management	<i>En cours</i>
ECAMOD	MDM 3	<i>En cours</i>