

# Indicateurs de résultats 2020/2021

	<b>CAP CUISINE</b>	<b>CAP CS HCR</b>	<b>BAC PRO CUISINE</b>	<b>BAC PRO CSR</b>	<b>BTS MHR option A</b>	<b>BTS MHR option B</b>	<b>MC BARMAN</b>
<b>Taux d'obtention</b>	87%	91%	88%	75%	■	■	100%
Sur un effectif d'apprenants présents à l'examen, % ont obtenu leur diplôme							
<b>Taux de poursuite d'études</b>	79%	89%	0%	25%	■	■	0%
Sur un effectif d'apprenants présents à l'examen, % ont poursuivi des études après leur formation.							
<b>Taux d'insertion professionnelle</b>	80%	100%	100%	67%	■	■	67%
Sur un effectifs apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études, % ont un emploi, 6 mois après leur formation.							
<b>Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus</b>	3%	9%	19%	0%	■	■	0%
Sur un nombre contrats signés sur la période N ou la promo N, % ont été rompus							
<b>Taux d'interruption en cours de formation</b>	5%	9%	0%	0%	■	■	40%
Sur un effectif d'apprenants entrés en formation, % ont interrompu leur formation avant son terme							
<b>Taux de satisfaction des stagiaires</b>	97%	98%	98%	99%	■	■	100%
Taux issu de l'enquête des répondants aux questionnaires de satisfaction							
<b>Taux de répondants à l'enquête</b>	65%	82%	75%	100%	■	■	100%
Parmi les apprenants présents à l'examen, % ont répondu à l'enquête							

## La valeur ajoutée de l'établissement

- EFFECTIF CLASSE MEDIAN
- ENCADREMENT EDUCATIF
- EQUIPE PEDAGOGIQUE DYNAMIQUE ET IMPLIQUEE
- LOCAUX PROFESSIONNELS ET PEDAGOGIQUES
- MATERIELS PROFESSIONNELS MODERNES
- SOUTIEN AU PLACEMENT EN ENTREPRISE
- OUVERTURE A L INTERNATIONAL (STAGE, VOYAGE...)
- -OUVERTURE A LA CULTURE