

# Félicitations aux diplômés

Résultats provisoires des examens de la session 2011.  
 Vous trouverez sur le site de l'EPMTTH, courant octobre, les résultats des jeunes en licence professionnelle, BP gouvernante et BTM Pâtisserie.

		inscrits	présents	admis	%	refusés	%
<b>Niveau V :</b>							
CAP	cuisine	114	98	80	82%	18	18%
	restaurant	29	22	15	68%	7	32%
	pâtisserie	88	80	73	91%	7	9%
	chocolaterie	50	48	45	94%	3	6%
	APR	13	10	9	90%	1	10%
	<b>TOTAL CAP</b>	<b>294</b>	<b>258</b>	<b>222</b>	<b>86%</b>	<b>36</b>	<b>14%</b>
	hôtellerie-restauration						
	option restaurant	30	26	22	85%	4	15%
	option cuisine	21	17	14	82%	3	18%
	<b>TOTAL BEP</b>	<b>51</b>	<b>43</b>	<b>36</b>	<b>84%</b>	<b>7</b>	<b>16%</b>
Mention complémentaire :							
	sommellerie	8	8	8	100%	0	0%
	barman	5	2	2	100%	0	0%
	pâtisserie	18	10	7	70%	3	30%
	desserts de restaurant	13	9	8	89%	1	11%
	<b>TOTAL M.C</b>	<b>44</b>	<b>29</b>	<b>25</b>	<b>86%</b>	<b>4</b>	<b>14%</b>
	<b>TOTAL niveau V</b>	<b>389</b>	<b>330</b>	<b>283</b>	<b>86%</b>	<b>47</b>	<b>14%</b>
<b>Niveau IV :</b>							
BAC pro	restauration	62	50	43	86%	7	14%
	services/accueil	13	13	11	85%	2	15%
BTn	hôtellerie	89	74	58	78%	16	22%
BP	cuisine	12	12	12	100%	0	0%
	restaurant	8	8	6	75%	2	25%
	gouvernante	11					
BTM	pâtisserie	13					
	chocolaterie	14	14	11	79%	3	21%
	<b>TOTAL niveau IV</b>	<b>222</b>	<b>171</b>	<b>141</b>	<b>82%</b>	<b>30</b>	<b>18%</b>
<b>Niveau III :</b>							
BTS	mercatique	38	38	37	97%	1	3%
	génie culinaire	10	10	7	70%	3	30%
	<b>TOTAL niveau III</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>44</b>	<b>92%</b>	<b>4</b>	<b>8%</b>
<b>Niveau II :</b>							
Licence Professionnelle		22					
<b>TOTAL GENERAL 2011</b>		<b>681</b>	<b>549</b>	<b>468</b>	<b>85,25%</b>	<b>81</b>	<b>14,75%</b>
<b>Pour mémoire :</b>							
2010 - TOTAL GENERAL		746	646	556	86,07%	90	13,66%
2009 - TOTAL GENERAL		714	709	588	82,93%	121	17,07%
2008 - TOTAL GENERAL		700	679	507	74,67%	172	30,61%

