

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERES DANS LES SPÉCIALITÉS CUISINE ET CSR

Rapport de jury session 2024

SOMMAIRE

- I. Composition du jury
- II. La session 2024 en chiffres
- III. Analyse et remarques générales
- IV. L'épreuve d'admissibilité
 - a. Épreuve écrite de culture professionnelle commune aux deux spécialités cuisine et CSR
 - b. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation - cuisine-
 - c. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation- Spécialité commercialisation et service en restauration-
- V. L'épreuve pratique d'admission
 - A. Cuisine
 - B. CSR
- VI. Ressources en ligne
- VII. Annexes

I. La composition du jury (Cf annexes 1)

Le jury, présidé par Monsieur Michel LUGNIER, Inspecteur Général de L'Éducation, du Sport et de la Recherche, est constitué de professeurs de lycée professionnels publics et privés en Cuisine et en Commercialisation et Service en Restauration issus de tout le territoire national et de professionnels emblématiques de la profession. Dans la mesure du possible, une attention particulière a été portée quant au respect de la parité homme/femme.

II. La session 2024 en chiffres

Pour cette session 2024, 146 candidats se sont inscrits en cuisine et 91 en CSR, soit une augmentation d'environ 9,4% par rapport à 2023 en cuisine et de 8,24% en CSR. Ces chiffres sont à souligner car, malgré une évolution importante dans le déroulement des épreuves d'admissibilité (suppression des épreuves pratiques en académies), on constate, même si des progrès sont encore possibles, un investissement important tant de la part des candidats que de leurs professeurs.

En ce qui concerne le nombre de candidats présents lors de la phase d'admissibilité (épreuve écrite de culture professionnelle + dossier professionnel réalisé en centre de formation), on constate un taux d'absentéisme à l'épreuve de l'ordre de 13% en cuisine et de 10,98% en CSR. Cet absentéisme s'explique notamment par une évolution notable de l'épreuve et, en partie, par des délais de parution de la circulaire d'organisation particulièrement contraints lors de cette session. À noter que la lecture attentive et l'analyse de la circulaire sont indispensables pour aborder ce concours.

En cuisine, les 12 candidats admis à participer à la 2nde phase d'admission représentent 7 académies ; ils sont tous en formation initiale sous statut scolaire et issus de 2 établissements privés et 7 EPLE. Seules 2 jeunes femmes comptent parmi ces finalistes. En CSR, les 12 candidats représentent 8 académies dont 1 établissement privé.

Pour cette session 2024, en cuisine, le jury a décerné un 1^{er}, un 2^{ème} et un 3^{ème} prix ainsi que 3 accessits. Les candidats ainsi récompensés sont issus de l'enseignement public pour 11 d'entre eux. En CSR, trois premiers prix, 2 accessits et 2 mentions.

Les chiffres relatifs à la session 2024 figurent en annexes 2 pour la cuisine et CSR.

Le jury félicite l'ensemble des candidats pour leur participation. Il souligne également l'engagement des professeurs ainsi que celui des équipes éducatives pour leur accompagnement. En effet, la participation au Concours Général des Métiers suppose un réel investissement, complémentaire des activités habituelles de formation. Il est également à souligner que cet engagement autour des élèves candidats est largement récompensé tant en termes d'image pour l'établissement et l'académie qu'en termes d'estime de soi pour les participants et leur encadrement.

III. Remarques générales

Le jury encourage vivement les professeurs à présenter, dès la rentrée scolaire, le concours aux élèves chez lesquels ils auront repéré un potentiel et une motivation à progresser. Dans la mesure du possible, ce repérage et cette présentation devront s'opérer le plus en amont possible afin de pouvoir mettre en place un accompagnement personnalisé pour les préparer à ce prestigieux concours professionnel, le seul qui soit porté par le Ministère de l'Éducation nationale.

Le jury attend des candidats qu'ils s'engagent dans ce concours en s'y préparant activement tant pour la maîtrise des compétences évaluées (cf circulaire d'organisation) que sur le plan psychologique afin d'aborder les épreuves dans les meilleures conditions et de faire de leur participation une source d'apprentissage quoiqu'il en résulte.

Il leur est ainsi demandé de se projeter dans leur futur professionnel et de résolument entrer dans une démarche de progrès qu'ils sauront argumenter et présenter avec dynamisme et conviction.

IV. Épreuve d'admissibilité

Le jury rappelle aux candidats que les épreuves, dans leur ensemble, visent à explorer leurs compétences dans les 3 registres que sont les connaissances (culture professionnelle) les savoir-faire (techniques) et les savoir-être (soft skills et compétences psycho sociales)

a. Épreuve écrite de culture professionnelle commune aux deux spécialités : cuisine et CSR (2 heures)

- ✓ Le jury regrette :
 - Pour certaines copies, une qualité médiocre de l'expression et de l'orthographe dans la note de synthèse. Les erreurs dans ces domaines peuvent nuire considérablement à la qualité du travail soumis et, par extension, à l'évaluation globale de celui-ci.
 - Un manque de structure, notamment en termes d'introduction, de développement, et de conclusion, a été constaté.
 - Un niveau de culture professionnelle quelquefois en deçà des attendus pour un élève de terminale professionnelle. Il est primordial que les participants accordent une attention minutieuse à la compréhension des instructions fournies.
 - Les propositions en matière de concepts de restauration ont été inexistantes ou n'ont pas toujours été jugées pertinentes.
- ✓ Le jury apprécie :
 - Le niveau global des candidats,
 - Les candidats ont su tirer profit des documents mis à disposition.
 - Des réponses rédigées structurées mettant en évidence les capacités d'analyse et de réflexion des candidats.
- ✓ Conseils aux candidats :
 - L'épreuve, conçue sur la base du référentiel de Baccalauréat Professionnel Cuisine et CSR, a pour objectif d'apprécier le niveau de culture professionnelle du candidat. Elle vise également à le solliciter sur le plan de l'analyse et de la réflexion. Pour la vivre sereinement, elle doit être préparée sérieusement et méthodiquement :
 - Fiches thématiques par produits, régions etc...
 - Quizz, questions/réponses réguliers avec l'aide du professeur, sur les sujets du moment : actualités professionnelles, alimentation et cuisine saine, durable et écoresponsable, cuisine végétale, développement durable, évolution des attentes de la clientèle etc...
 - Entraînements en temps réel sur la base du ou des sujets des années précédentes etc...
 - Méthodologie : lecture intégrale, analyse et compréhension du sujet avant de commencer à le traiter.
 - Lorsque cela est demandé, concevoir des réponses structurées en veillant à la syntaxe et à l'orthographe.

b. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation – Spécialité cuisine

Cette seconde partie de la phase admissibilité du concours consiste à réaliser un dossier, communiqué par l'académie pilote après confirmation de l'inscription du candidat, et délivré aux candidats par les DEC académiques.

Ce dossier porte sur l'étude d'un produit (Viande, poisson, fruit, légume etc.) que le candidat devra étudier en détail en créant une recette le mettant en valeur. Il devra en outre, y associer un produit marqueur de la région, reconnu par un SIQO, dans laquelle est scolarisée le candidat.

Le candidat doit en outre présenter un écrit professionnel, de type « lettre de motivation » pour présenter son parcours, ses projets et les raisons qui l'amènent à participer au concours.

- ✓ Le jury regrette :
 - Des dossiers quelquefois incomplets
 - Une insuffisance dans la réflexion et les propositions des candidats
 - Une syntaxe et une orthographe quelquefois médiocres
 - Des fiches techniques et des fiches de communication comportant quelquefois des erreurs ou incomplètes
 - Des profils professionnels décrits de façon maladroite et trop peu réflexifs.

- ✓ Le jury apprécie :
 - Des dossiers clairs et structurés
 - Des dossiers mettant en évidence les capacités d'analyse et de réflexion des candidats
 - Des schémas de dressage soignés, témoignant d'un accompagnement par le ou la professeur.e d'arts appliqués
 - Des profils rédigés de façon professionnelle, mettant en avant les motivations et projets des candidats et présentant une analyse du parcours et des enseignements retenus.

✓ **Conseils aux candidats**

La partie produit/fiche technique vise à explorer la capacité du candidat à imaginer et concevoir une recette en développant un raisonnement professionnel pour choisir type et mode de cuisson, garnitures, sauce, dressage etc...

La partie écrit professionnel explore la capacité du candidat à analyser sa pratique de façon réflexive et à se projeter dans un futur professionnel et à s'inscrire dans un contexte choisi en justifiant ses choix.

Pour constituer ce dossier, le jury conseille :

- De tester la recette présentée afin de gagner en pertinence quant aux choix opérés.
- De traiter le produit imposé de la façon la plus approfondie possible : ce produit se retrouve systématiquement dans le panier qui compose le plat libre lors de la phase d'admission.
- Le cas échéant les professeurs de sciences appliquées et/ou d'arts appliqués pourront être associés à la réflexion (règles d'hygiène, de conservation, harmonie formes, couleurs et volumes...)
- Pour l'écrit professionnel, se rapprocher du professeur de lettres pour que la rédaction soit fluide, tant en lecture qu'en compréhension, qu'elle soit structurée (réaliser un plan) en veillant à la syntaxe et à l'orthographe.

c. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation - Spécialité commercialisation et service en restauration-

❖ **Création d'un cocktail :**

- ✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- Il a été observé que certains candidats ont réalisé une sélection de boissons qui, malheureusement, ne figuraient pas sur la liste préétablie du sujet.
- Concernant la consigne d'opter pour un produit régional non alcoolisé, il est à noter que celle-ci n'a pas été uniformément respectée par l'ensemble des candidats.
- L'absence occasionnelle de photographie du cocktail présenté a été relevée.
- La photographie du cocktail, lorsqu'elle était présente, ne semblait pas toujours refléter fidèlement la fiche technique.
- Des incohérences ont été constatées en ce qui concerne le calcul du coût de revient ou le prix de vente suggéré.
- L'élaboration de l'argumentaire de vente s'est avérée être un défi pour plusieurs participants.
- Le choix de la verrerie n'était pas systématiquement en adéquation avec le contexte professionnel.

✓ Le jury a apprécié :

- Le respect du contexte.
- Le respect de la forme de la fiche technique,
- L'originalité des propositions (formes, couleurs, contenants),

❖ **Création d'un wrap régional :**

✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- Certains candidats ont oublié le visuel de la production.
- L'absence de propositions de support écologique.
- Une lacune significative a été identifiée en termes de justification des choix de produits.

✓ Le jury a apprécié :

- L'originalité des ingrédients choisis,
- Le respect de l'équilibre alimentaire,
- Les photos personnelles des productions des candidats.

❖ **Élaboration d'un support de vente :**

✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- Une absence répétée de la formule comprenant à la fois le prix et la composition.
- Les mentions légales, éléments cruciaux pour toute publication, ont fréquemment été omises.
- Lorsque les prix étaient indiqués, une certaine incohérence a été constatée.
- Le support manquait de créativité et le lien avec le contexte, en l'occurrence les Jeux Olympiques et Paralympiques, n'était pas clairement établi.
- Enfin, il était attendu que la forme inclue une intégration aux réseaux sociaux ainsi que les codes qui y sont associés.

✓ Le jury a apprécié :

- L'application du contexte,
- Les supports multilingues en lien avec le contexte international,
- L'originalité des supports.

❖ **Présentation personnelle :**

✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- Il a été noté que les travaux de rédaction personnelle de certains participants n'avaient pas systématiquement bénéficié d'une relecture par un membre du corps enseignant.
 - *Un accompagnement des enseignants dans le processus de création et de rédaction des présentations est dans l'intérêt du candidat.*
- Par ailleurs, la structure adoptée pour certaines présentations s'est avérée trop similaire à celle d'un curriculum vitae ou d'une lettre de motivation.

✓ Le jury a apprécié :

- Les présentations personnalisées et sincères,
- La structure des présentations,
- La mention de perspectives professionnelles concrètes.

V. L'épreuve pratique d'admission

A. CUISINE

Cette phase a pour objectif d'identifier et de sélectionner parmi les 12 finalistes un 1^{er}, un 2^{ème} et un 3^{ème} prix et, le cas échéant, un ou des accessits qui se seront distingués lors de cette phase pratique.

✓ Le jury regrette :

- Des techniques de base quelquefois fragiles ou non maîtrisées
- Une organisation de travail quelquefois brouillonne
- Un respect des normes et règles d'hygiène pas toujours conforme

✓ Le jury apprécie :

- Une organisation et un plan de travail maintenu propre attestant d'un haut niveau de préparation et d'organisation.
- Une maîtrise parfaite, conforme aux attendus du référentiel de baccalauréat professionnel Cuisine, des techniques de bases.
- Une interprétation du sujet attestant d'une réflexion et d'une analyse approfondie du sujet.
- Des productions finales, conformes aux attendus professionnels tant sur le plan organoleptique qu'artistique.

Pour préparer cette phase le jury conseille aux candidats :

- De se préparer le plus en amont possible de l'épreuve ; dans l'idéal cette préparation devra se mettre en place dès communication du sujet de la phase finale.
- De s'entraîner progressivement, technique par technique, plat par plat, puis de complexifier progressivement jusqu'à la réalisation complète du sujet en totale autonomie dans le temps imparti.
- De respecter à la lettre le sujet communiqué : techniques imposées ; matières d'œuvre, matériel mis à disposition et autorisé ou interdit.

B. CSR

❖ Synthèse de l'épreuve d'admission :

- Bel engagement de tous les candidats.
- Interactions avec le client.
- Retour client : repas copieux, généreux, délicieux.
- Atelier bar : belle découverte de produits et propositions originales.
- Epreuve moins longue et bénéfique pour les candidats et les jurys.

❖ Le sujet :

✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- La lecture du sujet est incomplète et parfois imparfaite.
- Le contexte n'est pas assez exploité lors de l'épreuve d'admission.

✓ Le jury a apprécié :

- L'engagement et l'approche mise en œuvre par les candidats sur l'ensemble de l'épreuve d'admission.
- La prise en compte des éléments évolutifs du sujet : un seul atelier, mise en avant d'un produit régional, interaction avec les clients lors du service.

❖ Tenue et comportement professionnel :

✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- Quelques imperfections de la tenue professionnelle ont été relevées.
- Non-conformité aux standards professionnels (repassage, coiffure, rasage, maquillage...).

✓ Le jury a apprécié :

- L'écoute attentive des candidats lors du rappel des consignes.

❖ L'Atelier :

✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- Manque d'organisation et d'anticipation des opérations de mise en place
- La connaissance insuffisante des produits du bar
- Le contexte n'est pas assez exploité lors de cette situation
- Un décalage entre les propositions écrites, les attendus et les éléments restitués lors de la pratique
- Les propositions des décorations ne respectent pas la liste des produits disponibles fournis par le centre.

✓ Le jury a apprécié :

- Les candidats ayant anticipé la préparation de leur équipement et petit matériel
- La recherche innovante et approfondie des boissons régionales proposées
- La maîtrise du geste technique

❖ **Le service :**

✓ Le jury a relevé les éléments suivants :

- Les tenues professionnelles manquent parfois de soins (coiffure, rasage, tenue...)
- Le service des cocktails est parfois négligé, poussif ainsi que son débarrassage.
- La vente additionnelle n'est pas toujours proposée (ex. table de 4 convives : « prendre la commande des vins pour la table de quatre convives en intégrant la présentation de la bouteille de vin de 75 cl imposée pour le plat » Lecture par les candidats de la consigne approximative)
- La prise en compte du contexte de l'épreuve par les candidats doit être intégrée sur l'ensemble de l'épreuve.

✓ Le jury a apprécié :

- L'investissement et l'engagement des candidats.
- L'interaction client satisfaisante.

IV. Ressources en ligne

Les sujets et attendus de la session 2024 ainsi que ce rapport de jury sont en ligne sur site ressources nationales en Hôtellerie – restauration : <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

L'organisation générale du concours Général des Métiers est en ligne sur Éduscol : <https://eduscol.education.fr/1452/organisation-du-concours-general-des-metiers>

V. Annexes

Annexe 1 :

- A. Compositions du jury Cuisine
- B. Compositions du jury CSR

Annexe 2 :

- a. Statistiques Cuisine
- b. Statistiques CSR

ANNEXES 1 :

A. Membres du jury Cuisine :

Fonction jury	NOM Prénom	Fonction professionnelle	Adresse professionnelle
Président	LUGNIER Michel	IGESR économie-gestion	IGESR - Paris
Vice-Président CUIS	FELIX Jean-Michel	IEN économie-gestion	Rectorat de Lille
Invité	MUZARD Jérôme	IEN économie-gestion	Rectorat de Bordeaux
Marraine du concours	ARABIAN Ghislaine	1 ère Cheffe étoilée (2 * Michelin) en 1995 - Durant 5 saisons, membre du jury Top Chef.	
Mbre de jury	WALLARD Théophile	PLP Production culinaire	Lycée Hôtelier International de Lille
Mbre de jury	CHASSAGNE David	PLP Production culinaire	LP Jacques de Romas – NERAC (47)
Mbre de jury	VANDERWEIJDEN Bruno	PLP Production culinaire	Lycée Polyvalent Charles de Gaulle – COMPIEGNE (60)
Mbre de jury	PILINGER Léa	PLP Production culinaire	Lycée polyvalent hôtelier Bonneveine – MARSEILLE (13)
Mbre de jury	CORDELET Estelle	PLP Production culinaire	Lycée professionnel Albert-Bayet – TOURS (37)
Mbre de jury	JOUHAUD Jean-Luc	PLP Production culinaire	Lycée Professionnel Jean Monnet – LIMOGES (87)
Mbre de jury	GOUSSEAU Lorene	PLP Production culinaire	Lycée Flora Tristan – LA FERTE MACE (61)
Mbre de jury	LHEMERY DIAS Frederique	PLP Production culinaire	Lycée René Auffray – CLICHY (92)
Mbre de jury	ROBIN Anaelle	PLP Production culinaire	Lycée Notre Dame la riche – TOURS – (37)
Mbre de jury	Grégoire GUILLAUME	PLP Production culinaire	Lycée Notre Dame de la Providence – ORCHIES (37)
Mbre de jury	BAUJUAUX Alexandra	PLP Production culinaire	Lycée privé Albert de Mun – PARIS (75)
Mbre de jury	DE BAULIEU CAUSSIMON Magdala	PLP Production culinaire	Lycée privé Albert de Mun – (75)
Mbre de jury	MOMPACH Jean-Marc	Président Académie Nationale de Cuisine	
Mbre de jury	LOR Philippe	Président Disciples d'Escoffier Hauts de France	
Mbre de jury	DELPIERRE Benjamin	Chef La Liégeoise 1* - WIMEREUX – (62)	
Mbre de jury	GUAT Patrick OK	Président Disciples Escoffier région Sud-Ouest	
Mbre de jury	CAILLET Pierre OK	Meilleur Ouvrier de France 2011. Chef de cuisine "Maison CAILLET" 1* - VALMONT (76)	
Mbre de jury	MASSE Jackie OK	Chef de cuisine Hôtel Restaurant La Terrasse - Fort Mahon (80)	
Mbre de jury	PROCHASSON Fabrice	Meilleur Ouvrier de France 1996 - Président Académie Culinaire de France	
Mbre de jury	GERMON Marie-Jo	Cheffe de cuisine - Ministère des outre-mer	
Mbre de jury	Solène ELLIOTT	Cheffe restaurant l'Hôtel de la plage - AUDRESSELLES (62) Ambassadrice Hauts de France Région Européenne de la gastronomie.	

B. Membres du jury CSR :

- 15 professionnels et 21 enseignants

Fonction du jury	NOM PRENOM	Fonction professionnelle	Adresse professionnelle
Président	LUGNIER Michel	Inspecteur général	IGESR
VP	LAPEYRE Jean-Luc	IEN économie-gestion	Rectorat d'Orléans-Tours
MARRAINE CGM 2024	Elsa Jeanvoine	Responsable de salle	AUBERGE DE LA POUTRE À BONLIEU & AZIMUT COURCHEVEL
Mbre de jury	ANCHER Jean-Marie	Professionnel	Restaurant Taillevent
Mbre de jury	BIKAO Olivier	Directeur de Restaurant	Restaurant le Meurice Alain Ducasse
Mbre de jury	COURTIADÉ Denis	Directeur de restaurant	Restaurant Plaza Athénée
Mbre de jury	DGHOUGHY Camille	Directrice Adjointe de la Restauration	Ritz Paris
Mbre de jury	GALLENE Corentin	Directeur de la restauration	Les Sources de Cheverny
Mbre de jury	GUENAUD Stéphane	Argentier	Palais de l'Elysée
Mbre de jury	GREGORY Yohann	Responsable de salle	Yam'Tcha
Mbre de jury	JUMERT Vincent	Professionnel - Ministère des armées	Ecole militaire - Groupement de soutien base de défense - Service évènementiel
Mbre de jury	LANGUILLE Franck	1° Maitre d'Hôtel	Assemblée Nationale
Mbre de jury	MORIN Louis	Maitre d'hôtel	Maison Wenger Suisse
Mbre de jury	PIERARD-ROUZE Cécile	Assistante de direction Fand B	La grande Reserve Hotel, SPA and Villa Suisse
Mbre de jury	ROUSSEAU Eric	Professionnel	Saulieu
Mbre de jury	SHEER Michel	Professionnel	Ribeauvillé
Mbre de jury	SIMON Caroline	Directrice	Loiseau des sens à Saulieu
Mbre de jury	WERNER Dylan	Président de la SnMAF World Champion in Restaurant Service Worldskills Special Edition 2022	Cheval Blanc Paris

Mbre de jury	DESSERPRIX Joseph	Directeur de restaurant	Restaurant La Scène
Mbre de jury	GALLENE Corentin	Directeur de la restauration	Les Sources de Cheverny
Mbre de jury	TRAPIER Stéphane	Directeur de restaurant	Restaurant La Tour d'Argent
Mbre de jury	ARGOUD Pierre	Enseignant	Lycée Hôtelier Sacré Cœur Saint Chély d'Apcher
Mbre de jury	PLESSIS Jocelyn	Enseignant	lycée Hôtelier Belliard Paris
Mbre de jury	AGAR Laurent	Enseignant	Lycée hôtelier Georges Frêche Montpellier
Mbre de jury	BRUN Johan	Enseignant	Lycée Jean Drouant Paris
Membre jury	BRUNET Stéphane	Enseignant	Lycée professionnel Jacques de Romas Nerac
Mbre de jury	CASTIER Christine	Enseignante	Lycée professionnel hôtelier de l'orléanais
Mbre de jury	CAVAILLES Sébastien	Enseignant	Lycée professionnel Vauban Auxerre
Mbre de jury	DEFLANDRE FOUQUET Karine	Enseignante	Lycée Professionnel Savary Ferry Arras
Mbre de jury	FOURNILLIER Stéphane	Enseignant	Lycée professionnel Haute-Vue Pau-Morlaàs
Mbre de jury	FOURNIS Emmanuel	Enseignant	Lycée polyvalent François Rabelais, lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Dugny
Mbre de jury	NADIRAS Clémence	Enseignante	Lycée polyvalent Camille Claudel Mantes la ville
Mbre de jury	RICHARD Josselin	Enseignant	Lycée La Hotoie Amiens
Mbre de jury	SEBIRE Armelle	Enseignante	Lycée professionnel François Camel Saint giron
Mbre de jury	STENGEL Kilien	Enseignant	Université de Tours
Mbre de jury	THILLIEZ Manuel	Enseignant	Lycée professionnel Antonin Carême, Savigny-le-temple
Mbre de jury	VANNIER Hélène	Enseignante	Lycée professionnel Funay-Hélène Boucher Le Mans
Mbre de jury	VIALLELE Frédéric	Enseignant	Lycée polyvalent Jean de Prades Castelsarrasin

Mbre de jury	ICHARD Nathalie	Enseignante	Lycée des Métiers Raymond Cortat Aurillac
Mbre de jury	LECOMTE Mélanie	Enseignante	Lycée Paul Augier Nice
Mbre de jury	WITTMANN Chantal	Enseignante	Lycée A. Dumas Illkirch
Mbre de jury	WOJNAROWICZ Synthia	Enseignante	Lycée polyvalent Pardailhan Auch

ANNEXES 2 :

A. CUISINE

a. Épreuve d'admissibilité Cuisine :

Nbre d'inscrits	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne culture pro	Moyenne dossier pro	Moyenne admissibilité	Seuil admissibilité
146	19	F : 28,08% H : 71,92%	Public : 85,62% Privé sous contrat : 9,59% Non renseigné : 4,79%	13,10	11,45	12	17,17

b. Épreuve d'admission Cuisine :

Nbre de candidats	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne admission	Seuil admission
12	0	F : 16,66 % H : 83,33 %	Public : 83,33% Privé sous contrat : 16,86%	14,89	Podium : 16,44 Accessits : 15,22

B. CSR

a. Épreuve d'admissibilité CSR :

Nbre d'inscrits	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne culture pro	Moyenne dossier pro	Moyenne admissibilité	Seuil admissibilité
91	10	F : 38 H : 53	Public : % 85,71 Privé sous contrat : % 10,99 Non renseigné : % 3,30	15,78	17,29	11,75	16,00

b. Épreuve d'admission CSR :

Nbre de candidats	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne admission	Seuil admission
11	1	F : 58,33 H : 41,67	Public : % 91,67% Privé sous contrat : % 8,33%	12,83	Podium : 16,78 Accessits : 16,26 Mentions : 15,11