

<b>NIVEAU Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)</b>	<b>EFFECTIF</b>	<b>TAUX RUPTURE TOTAL</b>
CAP BOUCHER	56	10,71%
CAP CHARCUTIER	17	11,76%
CAP BOULANGER	70	27,14%
CAP PATISSIER	72	22,22%
CAP CUISINE	83	16,67%
CAP COMMERCIALISATION & SCE EN RESTAURANT	38	39,47%
CAP VENTE ALIMENTAIRE	49	20,41%
CAP VENTE EQUIPEMENT	28	10,71%
CAP EQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE	71	46,48%
CAP MAINTENANCE AUTO	73	16,44%
CAP REPARATION DES CARROSSERIES	35	20,00%
CAP PEINTURE EN CARROSSERIE	11	0,00%
CAP FLEURISTE	40	10,00%
CAP COIFFURE	64	17,19%
CAP Chocolatier	5	0,00%
<b>Tous CAP confondus</b>	<b>712</b>	<b>21,32%</b>
<b>NIVEAU Brevet professionnel (BP)</b>	<b>EFFECTIF</b>	<b>TAUX RUPTURE TOTAL</b>
BP BOULANGERIE	25	4,00%
BP BOUCHER	11	18,18%
BP RESTAURANT	0	
BP CUISINE	12	25,00%
BP FLEURISTE	19	21,05%
BP COIFFURE	42	19,05%
<b>Tous BP confondus</b>	<b>109</b>	<b>16,51%</b>
<b>NIVEAU Bac professionnel (BAC PRO)</b>	<b>EFFECTIF</b>	<b>TAUX RUPTURE TOTAL</b>
BAC PRO COMMERCIALISATION & SCE EN RESTAURANT	26	15,38%
BAC PRO CUISINE	16	6,25%

BAC PRO COMMERCE	54	16,67%
BAC PRO MAINTENANCE AUTO	89	7,87%
BAC PRO REPARATION CARROSSERIE	21	4,76%
<b>Tous BAC confondus</b>	<b>206</b>	<b>10,68%</b>
<b>NIVEAU Mention complémentaire (MC)</b>	<b>EFFECTIF</b>	<b>TAUX RUPTURE TOTAL</b>
MC PATISSERIE BOULANGERE	3	33,33%
MC CHOCOLATIER	13	12,50%
MC TRAITEUR	5	20,00%
MC ACCUEIL RECEPTION	5	20,00%
MC MSEA	6	
MC COIFFURE	16	12,50%
<b>Toutes MC confondues</b>	<b>48</b>	<b>13,73%</b>
<b>NIVEAU Brevet de technicien supérieur (BTS)</b>	<b>EFFECTIF</b>	<b>TAUX RUPTURE TOTAL</b>
BTS HOTELLERIE RESTAURATION	22	9,09%
BTS MECANIQUE	15	26,67%
BTS OPTIQUE	49	2,04%
<b>Tous BTS confondus</b>	<b>86</b>	<b>8,14%</b>