

Indicateurs de résultats 2019/2020

	CAP CSH	CAP CUISINE	CAP MVA	BP les arts de la cuisine	MC MSEA		
Taux d'obtention	75	100	100	100	100	—	
Sur un effectif d'apprenants présents à l'examen, % ont obtenu leur diplôme							
Taux de poursuite d'études	0	41,6	54,5				
Sur un effectif d'apprenants présents à l'examen, % ont poursuivi des études après leur formation.							
Taux d'insertion professionnelle	100			100	100		
Sur un effectifs apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études, % ont un emploi, 6 mois après leur formation.							
Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus	22,2	12,0	21,1	9,09	0,0		
Sur un nombre contrats signés sur la période N ou la promo N, % ont été rompus							
Taux d'interruption en cours de formation	11,1	3,8	25	9,1	0,0		
Sur un effectif d'apprenants entrés en formation, % ont interrompu leur formation avant son terme							
Taux de satisfaction des stagiaires	75	70	80	100	100		
Taux issu de l'enquête des répondants aux questionnaires de satisfaction							
Taux de répondants à l'enquête	14,81	37,04	37,04	3,70	7,41		
Parmi les apprenants présents à l'examen, % ont répondu à l'enquête							

La valeur ajoutée de l'établissement

- Formation à petits effectifs
- Suivi individualisé
- Accessibilité à la culture : partenariat école hôtelière Cambodge, concours cuisine,
- Accompagnement socio-éducatif et professionnel
- Partenariats avec les entreprises

Des indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>