

Mme HELBLING Noémie
3 rue Brulard
94260 FRESNES

Bulletin de notes
Année 2019-2020 B1 REST A option cuisine
(du 26/08/2019 au 08/07/2020)

Année 2019-2020

Apprenant : **HELBLING Noémie**
Formation : **BACHELOR ARTS CULINAIRES - CUISINE**
Effectif : **13**

Matière	Moyenn e	Rang	Moyenn e mini	Moyenn e maxi	Crédit ouvert	Crédit obten u
Finance et Comptabilité	16,60	2	8,00	18,50	6	6
Management	17,90	2	13,00	19,10	2	2
Entrepreneuriat	16,00	5	15,00	17,00	2	2
Anglais	16,20	1	6,50	16,20	4	4
Marketing	15,00	4	13,50	16,50	2	2
Outils statistiques du manager	16,00	3	5,50	17,00	2	2
Gestion des risques sanitaires et professionnels	17,43	1	12,75	17,43	4	4
TP Cuisine	16,96	1	9,54	16,96	14	14
TP Pâtisserie					4	4
Production et management du restaurant					6	6
Technologie	13,66	2	9,08	13,93	6	6
Techniques de restaurant	15,50	2	10,00	16,00	2	2
Pratique professionnelle	16,00	5	10,50	18,00	8	8
Crédits associatifs					2	
Moyenne générale	16,11	1	11,21	16,11		

Moyenne annuelle : 16,11

Total crédits ECTS obtenus : 62

Total crédits ECTS ouverts : 60

Absences justifiées :	03h00
Absences injustifiées :	07h30
Retards :	00h36
Départs anticipés :	00h00

Passage en année supérieure.

Bulletin à conserver précieusement. Aucun duplicata ne sera délivré.

