

Mme HELBLING Noémie  
3 RUE BRULARD  
94260 FRESNES

**Bulletin de notes intermédiaire**

**Année 2020-2021**

**Année 2020-2021 PA\_BACHELOR\_ACE 2A**  
(du 31/08/2020 au 17/07/2021)

Apprenant : **HELBLING Noémie**

Formation : **PA\_BACHELOR ARTS CULINAIRES ENTREPR.**

Effectif : **20**

Matière	Moyenne	Moyenne mini	Moyenne maxi
Analyse et synthèse	14,00	12,00	18,00
Anglais	11,60	10,10	16,50
Cartes et menus	13,50	12,20	14,20
Droit	17,75	10,25	19,00
Finance et Comptabilité	17,10	8,50	18,30
Gestion des risques sanitaires et professionnels	16,00	16,00	18,00
Management	15,50	13,50	18,00
Marketing	16,10	10,70	18,00
Outils statistiques du manager	19,00	10,00	20,00
Production et management du restaurant	14,14	10,25	15,25
Sommellerie	12,30	10,00	16,58
Atelier culinaire	12,50	11,00	17,00
Entrepreneuriat	15,50	11,00	19,00
Créativité	17,38	15,43	17,63
Pratique professionnelle			
Crédits associatifs			
<b>Moyenne générale</b>	<b>15,17</b>	<b>13,20</b>	<b>16,28</b>

**Total crédits ECTS obtenus en cours**

**Total crédits ECTS ouverts : 60**

**Validation du diplôme**

**Passage en 3<sup>e</sup> année**

**Bulletin à conserver précieusement. Aucun duplicata ne sera délivré.**