

Mme LACROIX Marie-Lou  
3 QUATER RUE ADOLPHE CHÉRIOUX  
92130 ISSY LES MOULINEAUX

## Bulletin de notes

Année 2021-2022  
(du 31/08/2021 au 17/07/2022)

Apprenant : LACROIX Marie-Lou  
Formation : PA\_BACHELOR ARTS CULINAIRES-PATISSERIE  
Effectif : 14

Matière	Moyenne	Rang	Moyenne mini	Moyenne maxi	Crédits ouverts	Crédits obtenus
TP Pâtisserie	11,40	8	8,40	15,67	12	12
Production et management du restaurant	15,00	9	14,25	16,25	6	6
Technologie	15,46	1	10,03	15,46	6	6
TP Cuisine	15,00	2	10,00	16,00	4	4
Techniques de restaurant	16,67	3	10,88	20,00	2	2
Gestion des risques sanitaires et professionnels	16,27	5	1,85	18,02	4	4
Finance et Comptabilité	18,20	2	1,20	19,35	6	6
Anglais	17,40	1	10,00	17,40	4	4
Entrepreneuriat	14,00	10	14,00	16,00	2	2
Management	17,00	5	11,00	18,00	2	2
Marketing	15,00	3	14,50	15,50	2	2
Outils statistiques du manager	20,00	1	10,00	20,00	2	2
Pratique professionnelle	18,00	3	12,00	20,00	8	8
Crédits associatifs					2	
<b>Moyenne générale</b>	<b>16,11</b>	<b>2</b>	<b>12,14</b>	<b>16,18</b>		

Moyenne annuelle : 16,11  
Total crédits ECTS obtenus : 60  
Total crédits ECTS ouverts : 62

Absences justifiées	01h45
Absences injustifiées	00h00
Retards	00h00
Départs anticipés	00h00

Passage en année supérieure.

Bulletin à conserver précieusement. Aucun duplicata ne sera délivré.

FERRANDI  
PARIS  
28, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris Cedex 06  
www.ferrandi-paris.fr  
une école de la  
CCI PARIS ÎLE-DE-FRANCE  
ÉDUCATION  
Tél. : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40  
Siret 889 356 498 00034

*M. Vede*



---

**Fwd: Demande de documents**

---

---

De : PAYEN Alexandra <[apayen@ferrandi-paris.fr](mailto:apayen@ferrandi-paris.fr)>

Envoyé : vendredi 1 septembre 2023 16:00

À : LACROIX Marie-Lou <[marie-lou.lacroix@edu.ferrandi-paris.fr](mailto:marie-lou.lacroix@edu.ferrandi-paris.fr)>

Cc : VERLE Marie <[mverle@ferrandi-paris.fr](mailto:mverle@ferrandi-paris.fr)>; LE-MENE Julie <[jlemene@ferrandi-paris.fr](mailto:jlemene@ferrandi-paris.fr)>

Objet : RE: Demande de documents

Bonjour Marie-Lou,

Je vous transmets comme convenu votre bulletin de notes de B2 pour le renouvellement de votre demande de bourse Odon Vallet.

Je porte à votre attention qu'il s'agit du bulletin intermédiaire et non du définitif, car la note de stage n'est pas encore saisie. Cela a été vu avec LE MENE. Elle reviendra vers moi pour obtenir le bulletin définitif.

Restant à votre écoute,

Cordialement,

**FERRANDI**  
PARIS

ALEXANDRA PAYEN -

Assistante pédagogique -

DGAEI - Programmes Supérieur -

28 rue de l'abbé Grégoire - 75006 PARIS

Tél. +33 (0)1 49 54 29 19

[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)



LACROIX Marie-Lou - bulletin intermédiaire B2.pdf  
511K

Mme LACROIX Marie-Lou  
3 QUATER RUE ADOLPHE CHÉRIOUX  
92130 ISSY LES MOULINEAUX

## Bulletin de notes intermédiaire

Année 2022-2023  
(du 31/08/2022 au 17/07/2023)

Apprenant : LACROIX Marie-Lou  
Formation : PA\_BACHELOR ARTS CULINAIRES ENTREPR.  
Effectif : 19

Matière	Moyenne	Moyenne mini	Moyenne maxi
Production et management du restaurant	13,50	11,33	15,75
Atelier culinaire	13,00	10,00	13,00
Cartes et menus	13,00	11,83	14,67
Analyse et synthèse	13,00	10,00	14,00
Master Class	16,00	12,00	16,00
Sommellerie	14,88	10,68	16,70
Gestion des risques sanitaires et professionnels	16,25	14,70	17,25
Finance et Comptabilité	14,70	10,00	19,00
Anglais	16,64	11,61	16,64
Marketing	15,70	10,80	19,10
Droit	15,75	11,00	17,50
Entrepreneuriat	15,57	11,29	17,29
Management	19,00	4,00	19,00
Outils statistiques du manager	20,00	8,00	20,00
Créativité	16,60	16,60	17,65
<b>Moyenne générale</b>	<b>15,57</b>	<b>13,01</b>	<b>15,98</b>

Total crédits ECTS obtenus en cours  
Total crédits ECTS ouverts : 60

### Validation du diplôme

Passage en année supérieure sous réserve de la validation de l'UE pratique professionnelle

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

Bulletin

Bulletin de l'inscription TP TFP NIV 6 2E ANNEE, PA\_BACHELOR ARTS CULINAIRES ENTREPRE, (2022-2023)

Matières et périodes		Grp	Min	Max	App	Appréciation
► Production et management du restaurant		13,86	11,33	15,75	13,50	
► Atelier culinaire		11,83	10,00	13,00	13,00	
► Cartes et menus		13,50	11,83	14,67	13,00	
► Analyse et synthèse		13,37	10,00	14,00	13,00	
► Master Class		13,47	12,00	16,00	16,00	
► Sommelierie		14,24	10,68	16,70	14,88	
► Gestion des risques sanitaires et professionnels		15,69	14,70	17,25	16,25	
► Finance et Comptabilité		14,82	10,00	19,00	14,70	
► Anglais		13,82	11,61	16,64	16,64	
► Marketing		14,02	10,80	19,10	15,70	
► Droit		14,84	11,00	17,50	15,75	
► Entrepreneuriat		15,67	11,29	17,29	15,57	
► Management		12,42	4,00	19,00	19,00	
► Outils statistiques du manager		15,97	8,00	20,00	20,00	
► Créativité		16,99	16,60	17,65	16,60	
► Pratique professionnelle		17,50	17,50	17,50	17,50	
► Moyenne générale		14,31	13,01	15,96	15,69	