

Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration

Les données de la formation

Les tableaux suivants permettent de suivre l'évolution du nombre de candidats, par formation et par groupe, depuis ceux qui confirment le vœu jusqu'à ceux qui acceptent la proposition correspondante. Ces tableaux sont déclinés selon plusieurs éléments. Les données de la formation correspondent aux données de la phase principale, calculées au 10 juillet 2025. Elles ne prennent pas en compte les données de la phase de gestion des démissions.

Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2107)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 19%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 44%

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2107)	Jury par défaut	Autres candidats	19	36	35	35	8
		Bacheliers professionnels toutes séries	16	62	57	51	16

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2107)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	16	16	16	4	50 %
			Masculin	20	19	19	4	50 %
			Total	36	35	35	8	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	25	22	20	4	25 %
			Masculin	37	35	31	12	75 %
			Total	62	57	51	16	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2107)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	4	4	4	1	100 %
				AB	3	3	3	0	0 %
				B	4	4	4	0	0 %
				TB	1	1	1	0	0 %
				Total	12	12	12	1	100 %
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	11	10	10	6	85,7 %
				AB	8	8	8	1	14,3 %
				B	4	4	4	0	0 %
				TB	1	1	1	0	0 %
				Total	24	23	23	7	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	4	3	0	0	0 %
				Sans mention	13	12	11	3	18,8 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
				AB	18	16	16	6	37,5 %
				B	19	18	16	5	31,3 %
				TB	8	8	8	2	12,5 %
				Total	62	57	51	16	100 %

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2107)	Jury par défaut	Autres candidats	En terminale	22	21	21	6	75 %
			Autres	14	14	14	2	25 %
			Total	36	35	35	8	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	58	56	51	16	100 %
			En réorientation	1	1	0	0	0 %
			Non scolarisés	1	0	0	0	0 %
			Autres	2	0	0	0	0 %
			Total	62	57	51	16	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2107)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Les critères utilisés en 2025

Champs d'évaluation	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Moyennes en Cuisine, Service, matières générales	Les moyennes des disciplines "Cuisine" et "Service" ou "STS" et "STC" doivent être cohérentes avec le projet. Les moyennes dans les enseignements généraux sont également observés	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences	Autonomie, capacité de synthèse, capacité d'analyse,	Essentiel
Savoir-être	Implication	L'implication de l'élève dans sa formation, notamment dans l'assiduité, sera essentielle	Essentiel
	Esprit d'équipe	Le BTS MHR amènera les étudiants à encadrer une équipe, que ce soit en Cuisine, en Service ou en Hébergement	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des débouchés de la formation	Le candidat doit être conscient que cette formation est une formation de Management, avant d'être une formation pratique	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement étudiant ou citoyen	Tout engagement étudiant ou citoyen sera considéré comme un bonus par les membres du jury	Complémentaire

Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) en séries générale et technologique dans l'examen des vœux

Prenez-vous en compte les enseignements de spécialité (voie générale et technologique) dans votre examen des candidatures ?

Non.

Critères éliminatoires

Préciser les critères quantitatifs voire qualitatifs qui conduisent à ne pas classer certains candidats lors de l'examen des candidatures

Des résultats trop faibles

Un comportement en inadéquation avec les attendus de la formation

Un dossier incomplet

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Réunion de commissions d'examen des dossiers des candidats.

3 commissions de 2 personnes étudient les dossiers : chaque dossier est donc lu deux fois. Le classement est établi en fonction des critères suivants :

- * résultats
 - * appréciations de la fiche avenir
 - * projet de formation (lettre de motivation)
 - * une rubrique "divers" prenant en compte les engagements du candidat, ses expériences professionnelles ou associatives, etc...
- Chacun de ces critères est noté sur 2 points avec une échelle de note au quart de point. A la fin des lectures, les notes des deux membres de la commission sont additionnées afin d'obtenir une note sur 16 points. Le classement des candidats est effectué en fonction de cette note finale. Si les notes sur 8 points des deux membres de la commission sont très hétérogènes, une 3ème lecture du dossier est faite.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Comme chaque année, nous nous étonnons de la légèreté des lettres de motivation (projet de formation). Les candidats font souvent la même lettre pour plusieurs établissements proposant une formation similaire. Il convient alors qu'ils soient attentifs à personnaliser ce courrier avec le bon nom de l'établissement voir même l'identité du chef d'établissement. Les lettres de motivation qui obtiennent la note maximale lors des commissions d'étude des dossiers sont celles qui montrent que le candidat s'est un minimum renseigné sur la formation d'une part et sur les spécificités de l'établissement d'autre part. Ce sont aussi celles qui développent les projets futurs du candidat au-delà des deux lignes disant "votre établissement et votre formation m'intéressent".

Signature :

Patrick KAMINSKI,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée des
Métiers le Corbusier de Soissons