

Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée Francois Rabelais - 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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 14%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 40%

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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)	Jury par défaut	Autres candidats	10	37	37	16	10
		Bacheliers professionnels toutes séries	15	95	95	48	14
		Bacheliers technologiques toutes séries	11	89	89	12	11

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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	20	20	10	7	70 %
			Masculin	17	17	6	3	30 %
			Total	37	37	16	10	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	34	34	25	9	64,3 %
			Masculin	61	61	23	5	35,7 %
			Total	95	95	48	14	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	52	52	9	8	72,7 %
			Masculin	37	37	3	3	27,3 %
			Total	89	89	12	11	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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	16	16	5	3	30 %
				AB	13	13	6	5	50 %
				B	5	5	3	1	10 %
				TB	2	2	2	1	10 %
				Total	36	36	16	10	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	B	1	1	0	0	
				Total	1	1	0	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	4	4	0	0	0 %
				Sans mention	20	20	3	1	7,1 %
				AB	41	41	22	7	50 %
				B	24	24	18	5	35,7 %
				TB	6	6	5	1	7,1 %

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
				Total	95	95	48	14	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Sans mention	27	27	0	0	0 %
				AB	27	27	2	2	18,2 %
				B	27	27	8	7	63,6 %
				TB	8	8	2	2	18,2 %
				Total	89	89	12	11	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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	37	37	16	10	100 %
			Total	37	37	16	10	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	89	89	45	14	100 %
			En réorientation	1	1	0	0	0 %
			Non scolarisés	2	2	1	0	0 %
			Autres	3	3	2	0	0 %
			Total	95	95	48	14	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	75	75	12	11	100 %
			Non scolarisés	1	1	0	0	0 %
			Autres	13	13	0	0	0 %
			Total	89	89	12	11	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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	75	75	12	11
			Autres doublettes	12	12	0	0
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	62	62	29	8
			Commercialisation et services en restauration	33	33	19	6
			Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.			

À noter : Les doublettes d'enseignements de spécialité, relatives à la série générale ou technologique, ou les spécialités de la série professionnelle affichées sont présentées dans l'ordre décroissant de représentativité (calculée sur la base des candidats qui ont confirmé le vœu).

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						
Formation d'affectation	Jury	Doublette EDS Significatives	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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	86,2 %	86,2 %	100 %	100 %
		Autres doublettes	13,8 %	13,8 %	0 %	0 %
		Total	100 %	100 %	100 %	100 %

À noter : Les doublettes d'enseignements de spécialité, relatives à la série générale ou technologique, ou les spécialités de la série professionnelle affichées sont présentées dans l'ordre décroissant de représentativité (calculée sur la base des candidats qui ont confirmé le vœu).

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité						
Formation d'affectation	Jury	Spécialité significative	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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (2927)	Jury par défaut	Cuisine	65,3 %	65,3 %	60,4 %	57,1 %
		Commercialisation et services en restauration	34,7 %	34,7 %	39,6 %	42,9 %
		<i>Autres spécialités</i>	0 %	0 %	0 %	0 %
		Total	100 %	100 %	100 %	100 %

À noter : Les doublettes d'enseignements de spécialité, relatives à la série générale ou technologique, ou les spécialités de la série professionnelle affichées sont présentées dans l'ordre décroissant de représentativité (calculée sur la base des candidats qui ont confirmé le vœu).

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	Niveau scolaire	Reposant sur les bulletins des classes de 1ère et de Terminale et les résultats aux examens, ils sont évalués globalement, mais la maîtrise de l'expression française et de la compréhension, le niveau de culture générale et la maîtrise des langues étrangères sont plus particulièrement analysés.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation		
Savoir-être	Savoir-être	Comportement en classe, attitude face au travail, relation aux adultes, assiduité, ponctualité, constituant la base des prérequis professionnels, font l'objet d'une analyse circonstanciée	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Le jury attend une réflexion personnelle sur la motivation, le projet et les expériences acquises durant les différents stages accomplis. Le jury apprécie la façon dont le candidat aura tiré profit de la formation qu'il a suivie et de la cohérence entre la formation d'origine et le BTS MHR.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Centres d'intérêt	Implication dans le domaine associatif, sportif, culturel et stages réalisés dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.	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

Aucun critère éliminatoire quantitatif ou qualitatif n'est défini au préalable si ce n'est la non-conformité du diplôme d'origine au regard du référentiel d'examen.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux a été conduit par une commission réunissant l'ensemble des enseignants des filières BTS Management en Hôtellerie-Restauration et Mise à niveau en Hôtellerie-Restauration. Chaque dossier a fait l'objet d'une lecture attentive et d'une analyse selon plusieurs critères : motivation du candidat, résultats scolaires par discipline, assiduité et investissement personnel. Sur cette base, la commission a établi un classement arrêté lors d'une séance plénière présidée par le Proviseur du lycée François Rabelais.

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

Si les informations transmises par les établissements d'origine sont précises et complètes (bulletins scolaires, avis des équipes pédagogiques et du chef d'établissement), il est toutefois essentiel que les candidates et candidats expriment clairement leur motivation pour la filière hôtellerie-restauration. Ils veilleront à valoriser leurs expériences professionnelles, notamment celles acquises lors de stages en entreprise. Ils gagneront également à mettre en avant leurs qualités personnelles.

Signature :

Christophe GANZITTI,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée

Francois Rabelais