

Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée Jacques Coeur - 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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 23%

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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)	Jury par défaut	Autres candidats	0	7	7	7	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	15	75	54	52	15
		Bacheliers technologiques toutes séries	19	48	42	42	19

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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	6	6	6	0	
			Masculin	1	1	1	0	
			Total	7	7	7	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	33	23	22	3	20 %
			Masculin	42	31	30	12	80 %
			Total	75	54	52	15	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	21	18	18	7	36,8 %
			Masculin	27	24	24	12	63,2 %
			Total	48	42	42	19	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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	6	6	6	0	
				AB	1	1	1	0	
				Total	7	7	7	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	9	5	5	1	6,7 %
				AB	32	22	21	11	73,3 %
				B	25	19	18	3	20 %
				TB	6	6	6	0	0 %
				TBF	2	2	2	0	0 %
				Total	75	54	52	15	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	15	10	10	2	10,5 %

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	18	18	10	52,6 %
				B	14	14	14	7	36,8 %
				Total	48	42	42	19	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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)	Jury par défaut	Autres candidats	En terminale	1	1	1	0	
			Autres	6	6	6	0	
			Total	7	7	7	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	74	54	52	15	100 %
			Autres	1	0	0	0	0 %
			Total	75	54	52	15	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	47	41	41	19	100 %
			Autres	1	1	1	0	0 %
			Total	48	42	42	19	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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)	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	47	41	41	19
			Autres doublettes	1	1	1	0
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	40	30	29	13
			Commercialisation et services en restauration	33	24	23	2
			Autres spécialités	1	0	0	0

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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services- ESAE	97,9 %	97,6 %	97,6 %	100 %
		Autres doublettes	2,1 %	2,4 %	2,4 %	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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (3099)	Jury par défaut	Cuisine	54,1 %	55,6 %	55,8 %	86,7 %
		Commercialisation et services en restauration	44,6 %	44,4 %	44,2 %	13,3 %
		Autres spécialités	1,4 %	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	Quantitatif : Notes de terminale et 1ère. Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale en Français et dans au moins deux LV, dont l'anglais.	Notes en gestion hôtelière Projet de formation, scolarité, résultats EAF ou bac. Bulletins Résultats bac, stages	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Qualitatif : qualité rédactionnelle. Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet. Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie	Appréciations professeurs bulletins. Champ "Méthode de travail" de la fiche avenir. Capacité à l'oral. Qualité de l'orthographe Bulletin, fiche avenir, projet de formation. Bulletin, fiche avenir	Important
Savoir-être	Transversal : capacité à l'autonomie et l'implication. Etre capable d'adopter des comportements et des codes professionnels.	Appréciations professeurs bulletins. Champ "capacité à s'investir" de la fiche Avenir. Autonomie. Capacité à fournir des efforts. Capacité d'organisation. Capacité à collaborer, esprit d'équipe. Curiosité intellectuelle.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client.	Projet de formation.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements, activités, centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires.	Activités et centres d'intérêt	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 ?

Oui.

Le poids dans l'examen des candidatures donné aux résultats académiques dans certains EDS :

Est équivalent à celui donné à l'ensemble des autres matières.

Quels sont les EDS pris en compte pour l'examen des candidatures ?

Série STHR

- Economie et gestion hôtelière (EDS)
- Enseignement scientifique alimentation - environnement (EDS)
- Sciences et technologies culinaires et des services (EDS)
- Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE (EDS)

Critères éliminatoires

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

Absence d'une deuxième langue vivante

Un niveau scolaire insuffisant

Candidats non issus de la filière de l'hôtellerie et de la restauration

Critères « parcours en cordée de la réussite »

Vous avez indiqué au moment du paramétrage de vos critères généraux d'examen des vœux que votre formation prendrait en compte la participation des lycéens à une cordée de la réussite. Préciser si cette prise en compte a été effective lors de l'examen des candidatures

Si la grande majorité des candidats a participé à une cordée, la non participation n'a pas été critère éliminatoire.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Utilisation totale de l'outil parcoursup pour classer les dossiers.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières.

La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

La réussite dans cette formation repose sur une réelle motivation pour la filière hôtellerie-restauration et un intérêt marqué pour les disciplines de management.

Recommandations :

Soigner la lettre de motivation ou le projet personnel et professionnel : exprimer ses motivations réelles, personnelles et argumentées, sans recourir à des modèles ou copier-coller trouvés sur Internet.

Valoriser son parcours : prendre le temps de mettre en avant les expériences passées, les compétences acquises et les objectifs futurs en lien avec la formation visée.

Participer aux JPO afin de mieux connaître la filière, les attentes de l'équipe pédagogique et l'environnement de l'établissement.

Renforcer sa motivation pour la formation proposée au sein de l'établissement, en démontrant une connaissance précise du contenu et des débouchés.

Affiner et développer son projet professionnel, en cohérence avec les métiers de l'hôtellerie-restauration et les disciplines de management.

Maîtriser deux langues vivantes

Signature :

Christophe NACU,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée

Jacques Coeur