

Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang (25471)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : %

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang (25471)	Jury par défaut	Tous les candidats	12	89	40	33	12

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang (25471)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	48	23	19	7	58,3 %
			Masculin	41	17	14	5	41,7 %
			Total	89	40	33	12	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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang (25471)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	7	5	2	0	
				AB	7	4	2	0	
				B	1	1	1	0	
				Total	15	10	5	0	
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	7	5	5	3	100 %
				AB	3	2	1	0	0 %
				B	2	2	2	0	0 %
				Total	12	9	8	3	100 %
			Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	11	9	9	6	66,7 %
				AB	7	7	6	2	22,2 %
				B	1	1	1	0	0 %

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
				TB	2	2	2	1	11,1 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	23	20	19	9	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	26	1	1	0	
				AB	8	0	0	0	
				B	4	0	0	0	
				TB	1	0	0	0	
				Total	39	1	1	0	

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang (25471)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	40	35	31	12	100 %
			En réorientation	8	3	1	0	0 %
			Non scolarisés	20	2	1	0	0 %
			Scolarité étrangère	21	0	0	0	0 %
			Total	89	40	33	12	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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang (25471)	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	niveau bac	moyennes du bac en domaine professionnel du service	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences	expérience dans le domaine du service exigée, stages en entreprise	Essentiel
Savoir-être	savoir être	rigueur, sérieux, autonomie, initiative, attirance pour le métier de salle	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	projet	projet en relation avec la formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	expériences professionnelles	stages en entreprise ou expérience professionnel dans le domaine du service	Très important

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

Absence de projet cohérent avec la formation

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission, présidée par le chef d'établissement ou son adjoint, est composée des professeurs intervenant dans la formation, du professeur référent de la formation.

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

Les enseignements hebdomadaires de la formation sont : langues vivantes (anglais, espagnol), techniques de commercialisation et services en restauration, informatique appliquée et stage en entreprise.

Signature :

Michel VILLEGAS,
Chef d'établissement de l'établissement Lycée
Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie