

# Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée Ste Anne - 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 11 juillet 2024.

Elles ne prennent pas en compte les données de la phase de gestion des démissions.

## Lycée Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (5476)

### Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 5%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 51%

## 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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (5476)	Jury par défaut	Autres candidats	25	82	82	82	15
		Bacheliers professionnels toutes séries	28	44	44	44	6

## 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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (5476)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	44	44	44	7	46,7 %
			Masculin	38	38	38	8	53,3 %
			<b>Total</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>15</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	15	15	15	2	33,3 %
			Masculin	29	29	29	4	66,7 %
			<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>100 %</b>

## 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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (5476)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	14	14	14	3	60 %
				AB	7	7	7	2	40 %
				B	5	5	5	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>100 %</b>
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	8	8	8	1	10 %
				AB	23	23	23	6	60 %
				B	16	16	16	2	20 %
				TB	7	7	7	1	10 %
				<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>10</b>	<b>100 %</b>
			Diplômes étrangers équivalents au bac	AB	1	1	1	0	
				<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
			Autres diplômes de niveau bac	Sans mention	1	1	1	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
				<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	1	1	0	0 %
				Sans mention	9	9	9	1	16,7 %
				AB	15	15	15	2	33,3 %
				B	12	12	12	3	50 %
				TB	6	6	6	0	0 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>100 %</b>

## 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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (5476)	Jury par défaut	Autres candidats	En terminale	47	47	47	6	40 %
			En réorientation	1	1	1	1	6,7 %
			Autres	34	34	34	8	53,3 %
			<b>Total</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>15</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	42	42	42	6	100 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	1	1	1	0	0 %
			<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>100 %</b>

## 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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (5476)	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	48	48	48	7
			Autres doublettes	6	6	6	3
		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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (5476)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	88,9 %	88,9 %	88,9 %	70 %
		Autres doublettes	11,1 %	11,1 %	11,1 %	30 %
		<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

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**

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

## Les critères utilisés en 2024

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	Résultats scolaires	Les relevés de notes, appréciations annotées sur les bulletins, assiduité, constance dans le travail.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	savoir faire	Connaissance du secteur et maîtrise des techniques propres à l'hôtellerie restauration	Très important
Savoir-être	savoir être	Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale. Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche projet.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet professionnel	Projet motivé, démarches réalisées dans le cadre de la construction du projet, expériences professionnelles dans le secteur de l'hôtellerie restauration.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Expériences professionnelles, engagement association, ...	Complémentaire

## Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) dans l'examen des vœux

Comment prenez-vous en compte les enseignements de spécialité dans votre examen des candidatures ?

Le fait de suivre certains EDS spécifiques est déterminant pour être classé dans cette formation.

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)

## Les modalités d'examen des vœux

### Les modalités d'examen des vœux

Tous les dossiers ont été examinés par une commission d'enseignants intervenant dans la filière. L'examen des dossiers s'est appuyé sur les critères suivants :

- résultats académiques
- compétences académiques (acquis, méthodologie et savoir-faire)
- savoir-être
- motivation, connaissance de la formation
- cohérence du projet et activités péri ou extra-scolaires

Les dossiers relevant de la procédure complémentaire sont examinés par le DDFPT ou la directrice adjointe et peuvent donner lieu à un entretien téléphonique.

### 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

Exprimer de façon précise le projet et vos motivations pour celui-ci (démarches réalisées dans le cadr de la construction de ce parcours, stage d'observation, expériences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, rencontres de professionnelles et/ou étudiants de l'établissement).

Soigner la partie projet motivé du dossier en personnalisant la candidature (connaissance de l'établissement et de la formation).  
Un candidat sérieux avec des résultats satisfaisants, dont le projet est cohérent et la motivation clairement perceptible aura toutes ses chances d'être admis en BTS MHR.

**Signature :**

FREDERIC DE RAVINEL,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée Ste

Anne