

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - 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 des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)

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 des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	16	86	86	83	16
		Bacheliers professionnels toutes séries	20	102	102	102	17
		Bacheliers technologiques toutes séries	14	118	118	51	14

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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	50	50	48	11	68,8 %
			Masculin	36	36	35	5	31,3 %
			Total	86	86	83	16	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	47	47	47	7	41,2 %
			Masculin	55	55	55	10	58,8 %
			Total	102	102	102	17	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	69	69	29	6	42,9 %
			Masculin	49	49	22	8	57,1 %
			Total	118	118	51	14	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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	43	43	41	9	56,3 %
				AB	30	30	29	6	37,5 %
				B	9	9	9	0	0 %
				TB	3	3	3	1	6,3 %
				Total	85	85	82	16	100 %
		Diplômes étrangers équivalents au bac	TB	1	1	1	0		
			Total	1	1	1	0		
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	4	4	4	0	0 %
				Sans mention	21	21	21	10	58,8 %
				AB	39	39	39	3	17,6 %
				B	31	31	31	4	23,5 %
				TB	6	6	6	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
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	102	102	102	17	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	1	0	0	0 %
				Sans mention	40	40	5	5	35,7 %
				AB	45	45	19	7	50 %
				B	23	23	18	2	14,3 %
				TB	8	8	8	0	0 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	118	118	51	14	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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	86	86	83	16	100 %
			Total	86	86	83	16	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	93	93	93	14	82,4 %
			En réorientation	1	1	1	1	5,9 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	7	7	7	2	11,8 %
			Total	102	102	102	17	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	97	97	45	10	71,4 %
			Non scolarisés	1	1	0	0	0 %
			Scolarité étrangère	1	1	1	0	0 %
			Autres	19	19	5	4	28,6 %
			Total	118	118	51	14	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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)	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	99	99	46	10
			Autres doublettes	19	19	5	4
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	60	60	60	12
			Commercialisation et services en restauration	35	35	35	4
			Autres spécialités	3	3	3	1

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 des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	83,9 %	83,9 %	90,2 %	71,4 %
		Autres doublettes	16,1 %	16,1 %	9,8 %	28,6 %
		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 des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10392)	Jury par défaut	Cuisine	61,2 %	61,2 %	61,2 %	70,6 %
		Commercialisation et services en restauration	35,7 %	35,7 %	35,7 %	23,5 %
		Autres spécialités	3,1 %	3,1 %	3,1 %	5,9 %
		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 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	Les bulletins des classes de première et des deux premiers trimestres de terminale (ou la fiche pédagogique pour les étudiants étrangers)	Niveau des moyennes et Notes dans toutes les matières. Une attention particulière en langues LV1 et LV2, Français, économie gestion, et enseignement technologique et professionnel selon les baccalauréats STC et STS	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité d'analyse. Capacité de travail en équipe Technicité	Expression écrite et orale Fiche avenir Rigueur	Essentiel
Savoir-être	Attitude, ponctualité et assiduité, Capacité à respecter les consignes. Autonomie et méthode de travail	Appréciations des bulletins scolaires, et fiche avenir notamment dans les méthodes de travail et la capacité à s'investir.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	- projet professionnel futur dans la spécialité Option A, B ou C. Mobilités et expérience professionnelle. Intérêt pour la formation.	Lettre de motivation dans laquelle vous précisez vers quelle option vous souhaitez vous orienter en 2 ^o année (A,B ou C), Projection dans la fonction. Présence aux journées portes ouvertes, rencontre post-bac, échange avec les équipes si besoin	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mobilités, expérience professionnelle	Fiche avenir notamment dans les méthodes de travail et la capacité à s'investir.	Important

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 ?

Les notes obtenues dans une ou plusieurs EDS spécifiques sont prises en compte dans l'évaluation du dossier.

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

Est supérieur 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)
- 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

Les modalités d'examen des vœux. Deux professeurs coordonnateurs expérimentés (un professeur d'éco-gestion et un professeur de cuisine) de la section MHR ont procédé à la sélection des candidatures avec une équipe de professeurs toutes matières confondues habitués à l'encadrement dans la formation.

Les dossiers ont été étudiés par binôme (un évaluateur puis un contrôleur d'un coordonnateur). La LV2 est obligatoire. A noter que toutes les candidatures ont été classées.

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

- Certains dossiers sont incomplets rendant difficile l'examen des candidatures.
- Les candidats hors parcours scolaire (ex : de l'université) doivent communiquer des éléments antérieurs à leur année de faculté.
- Des lettres de motivation parfois très « banales » ne faisant pas ressortir les motivations principales, identiques à l'apprentissage et parfois au BTS MHR lors de candidatures multiples. Certaines semblent être des copier-coller de lettres types.
- Lettre de motivation : préciser ce que vous souhaitez faire dans le futur et faire ressortir son expérience professionnelle. Expliquer pourquoi on choisit le secteur de l'hôtellerie restauration.
- Personnalisez vos lettres de motivation suivant la formation demandée : ne pas donner une lettre type toute formation. L'originalité sera valorisée.
- Précisez pourquoi le vœu se porte plus particulièrement sur le lycée Anne Sophie Pic.

Un élève admis mais ne respectant pas les délais d'inscription dans les temps peut voir sa place perdue.

Signature :

CLAIRE STERVINO,

Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers
d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic