

Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée professionnel Edouard Branly - 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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 18%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 50%

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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	1	13	13	13	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	8	58	58	58	6
		Bacheliers technologiques toutes séries	3	44	44	44	0

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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	7	7	7	0	
			Masculin	6	6	6	0	
			Total	13	13	13	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	23	23	23	0	0 %
			Masculin	35	35	35	6	100 %
			Total	58	58	58	6	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	30	30	30	0	
			Masculin	14	14	14	0	
			Total	44	44	44	0	

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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	5	5	5	0	
				AB	5	5	5	0	
				B	2	2	2	0	
				Total	12	12	12	0	
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	1	1	1	0	
				Total	1	1	1	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Sans mention	17	17	17	2	33,3 %
				AB	23	23	23	3	50 %
				B	15	15	15	1	16,7 %
				TB	3	3	3	0	0 %
				Total	58	58	58	6	100 %
		Bacheliers technologiques	Baccalauréat Technologique	Sans mention	12	12	12	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
		toutes séries		AB	14	14	14	0	
				B	11	11	11	0	
				TB	7	7	7	0	
				Total	44	44	44	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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	13	13	13	0	
			Total	13	13	13	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	55	55	55	6	100 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	1	1	1	0	0 %
			Total	58	58	58	6	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	38	38	38	0	
			Autres	6	6	6	0	
			Total	44	44	44	0	

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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)	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	38	38	38	0
			Autres doublettes	6	6	6	0
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	34	34	34	3
			Autres spécialités	23	23	23	3

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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	86,4 %	86,4 %	86,4 %	0 %
		Autres doublettes	13,6 %	13,6 %	13,6 %	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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10484)	Jury par défaut	Cuisine	59,6 %	59,6 %	59,6 %	50 %
		Autres spécialités	40,4 %	40,4 %	40,4 %	50 %
		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	Résultats obtenus	Notes en enseignement technique et professionnel Notes en gestion hôtelière et économie gestion Notes en français Notes en langues vivantes	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir communiquer	Capacité à l'oral Qualité de l'expression en langue française	Très important
Savoir-être	Investissement personnel	Autonomie Attitude face au travail (organisation, persévérance, capacité à fournir des efforts) Esprit d'équipe Curiosité intellectuelle	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance de la formation	Motivation pour suivre la formation Cohérence du projet et adéquation projet / formation Capacité à réussir	Essentiel
	Connaissance des spécificité de la formation au lycée E. Branly	Visite de l'établissement à l'occasion des portes ouvertes	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Capacité à se mettre en action	Engagement dans des association Encadrement de groupe Transmission de savoir	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

Le jury peut être conduit à ne pas classer un candidat lorsque sont constatés un manque manifeste d'implication (résultats insuffisants, absences répétées, travail non régulier) et/ou des problèmes de discipline (comportements inadaptés, non-respect des règles de vie collective). Dans les métiers de la restauration, où rigueur, assiduité et respect du cadre sont essentiels, ces manquements constituent des critères éliminatoires.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier de candidature est examiné avec soin par un jury composé conjointement d'enseignants de spécialité et d'enseignants du secteur général, afin de croiser les regards et d'assurer une évaluation équilibrée. L'étude ne se limite pas aux résultats scolaires : une attention particulière est portée à la lettre de motivation, qui permet d'apprécier la cohérence du projet de formation, la pertinence des arguments avancés, la sincérité de l'engagement ainsi que la capacité du candidat à se projeter dans les métiers de la restauration. Ce travail collégial garantit que l'évaluation prend en compte à la fois les compétences académiques, les aptitudes professionnelles et les qualités personnelles nécessaires à la réussite dans ce secteur exigeant.

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

La commission relève l'importance déterminante de la lettre de motivation dans l'évaluation d'un dossier. Celle-ci ne doit pas se limiter à une simple formalité administrative mais constituer un espace d'expression authentique et personnel. La qualité d'une lettre se mesure à la clarté du propos, à la précision du projet professionnel et à la cohérence entre les aspirations de l'élève et la formation visée. La commission accorde une attention particulière à la pertinence des arguments développés et à la sincérité du discours. Dans le domaine de la restauration, les soft skills attendus sont nombreux : la rigueur, l'esprit d'équipe, la capacité d'adaptation, la gestion du stress ou encore le sens du service et de la relation client. Une lettre de motivation qui met en évidence ces compétences comportementales et sociales, tout en témoignant de la motivation réelle de l'élève, confère au dossier une valeur ajoutée essentielle.

Signature :

Antoine GUERIN,
Chef d'établissement de l'établissement Lycée
professionnel Edouard Branly