

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée Georges Frêche - 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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 19%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 30%

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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	17	128	100	100	9
		Bacheliers professionnels toutes séries	24	165	141	138	22
		Bacheliers technologiques toutes séries	31	229	191	187	29

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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	82	67	67	5	55,6 %
			Masculin	46	33	33	4	44,4 %
			Total	128	100	100	9	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	81	70	70	8	36,4 %
			Masculin	84	71	68	14	63,6 %
			Total	165	141	138	22	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	135	113	112	21	72,4 %
			Masculin	94	78	75	8	27,6 %
			Total	229	191	187	29	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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	58	40	40	4	44,4 %
				AB	44	36	36	3	33,3 %
				B	17	16	16	2	22,2 %
				TB	7	7	7	0	0 %
				Total	126	99	99	9	100 %
		Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	1	0	0	0		
			AB	1	1	1	0		
			Total	2	1	1	0		
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	8	4	4	0	0 %
				Sans mention	28	21	20	6	27,3 %
				AB	61	51	49	5	22,7 %
				B	43	41	41	6	27,3 %

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	23	22	22	4	18,2 %
				TBF	2	2	2	1	4,5 %
				Total	165	141	138	22	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	76	48	45	9	31 %
				AB	79	72	71	13	44,8 %
				B	52	51	51	6	20,7 %
				TB	20	19	19	1	3,4 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	229	191	187	29	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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	En terminale	1	0	0	0	0 %
			En réorientation	1	0	0	0	0 %
			Non scolarisés	1	0	0	0	0 %
			Autres	125	100	100	9	100 %
			Total	128	100	100	9	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	150	137	134	22	100 %
			En réorientation	2	0	0	0	0 %
			Non scolarisés	4	0	0	0	0 %
			Autres	9	4	4	0	0 %
			Total	165	141	138	22	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	199	178	174	25	86,2 %
			En réorientation	1	0	0	0	0 %
			Non scolarisés	4	0	0	0	0 %
			Autres	25	13	13	4	13,8 %
			Total	229	191	187	29	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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)	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	203	178	174	25
			Autres doublettes	25	12	12	4
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	91	80	79	9
			Commercialisation et services en restauration	62	57	55	13
			Autres spécialités	4	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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	89 %	93,7 %	93,5 %	86,2 %
		Autres doublettes	11 %	6,3 %	6,5 %	13,8 %
		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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (12324)	Jury par défaut	Cuisine	58 %	58,4 %	59 %	40,9 %
		Commercialisation et services en restauration	39,5 %	41,6 %	41 %	59,1 %
		Autres spécialités	2,5 %	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 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 dans la formation de l'année précédente	Moyenne des bulletins et avis du chef d'établissement	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Appréciations des bulletins concernant le travail	Très important
Savoir-être	Autonomie	Appréciations des bulletins concernant l'attitude en cours.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet de formation	Lettre de motivation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Capacité à s'investir	Assiduité du candidat dans sa formation, engagement (citoyen ou non)	Très 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 ?

Non renseigné.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission d'examen des vœux a étudié individuellement les dossiers des candidats sur les critères suivants :

- Le parcours scolaire : appréciations des bulletins de 1ère et de Tale,
- L'avis du chef d'établissement,
- Les lettres de motivation circonstanciées avec stage(s) et expérience(s) personnelle(s),
- Les engagements et activités extra scolaires.

La commission a apprécié les lettres personnalisées reflétant l'intérêt pour la formation, l'établissement et le parcours choisi.

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

- Prérequis d'accès à la formation : bac professionnel Hôtellerie Restauration ou bac STHR ou mise à niveau Hôtellerie Restauration (MAN),
- Qualités requises : sens du contact, curiosité, enthousiasme, créativité, goût du travail en équipe, rigueur, goût des responsabilités,
- Soigner la lettre de motivation : personnalisation par rapport au parcours antérieur et en adéquation avec la formation choisie, qualité de l'expression et de l'orthographe,
- Se renseigner en amont sur la formation et l'établissement : la rencontre des équipes à la JPO ou sur les salons de l'enseignement supérieur est un atout supplémentaire pour votre candidature,
- Attention : une 2ème langue vivante en plus de l'anglais est obligatoire, le respect d'un code vestimentaire établissement s'impose !

Signature :

Catherine REBOUL,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée

Georges Frêche