

Rapport public Parcoursup session 2025

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 10 juillet 2025.

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

Lycée Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (12324)

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 : 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 (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	12	119	108	108	12
		Bacheliers professionnels toutes séries	25	241	223	151	27
		Bacheliers technologiques toutes séries	35	264	203	203	30

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 (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	78	72	72	4	33,3 %
			Masculin	41	36	36	8	66,7 %
			Total	119	108	108	12	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	101	93	62	10	37 %
			Masculin	140	130	89	17	63 %
			Total	241	223	151	27	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	159	127	127	16	53,3 %
			Masculin	105	76	76	14	46,7 %
			Total	264	203	203	30	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 (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	46	41	41	4	33,3 %
				AB	41	40	40	4	33,3 %
				B	21	21	21	3	25 %
				TB	6	6	6	1	8,3 %
				Total	114	108	108	12	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	5	0	0	0	
		Total	5	0	0	0			
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	10	4	0	0	0 %
				Sans mention	32	24	8	1	3,7 %
				AB	78	75	42	8	29,6 %
				B	84	83	66	14	51,9 %
				TB	32	32	30	4	14,8 %

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	5	5	5	0	0 %
				Total	241	223	151	27	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	64	29	29	9	30 %
				AB	98	77	77	11	36,7 %
				B	80	76	76	9	30 %
				TB	21	21	21	1	3,3 %
				Total	264	203	203	30	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 (12324)	Jury par défaut	Autres candidats	En réorientation	1	0	0	0	0 %
			Non scolarisés	1	0	0	0	0 %
			Autres	117	108	108	12	100 %
			Total	119	108	108	12	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	216	201	143	25	92,6 %
			En réorientation	2	2	1	0	0 %
			Non scolarisés	7	6	1	0	0 %
			Autres	16	14	6	2	7,4 %
			Total	241	223	151	27	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	228	183	183	28	93,3 %
			En réorientation	1	0	0	0	0 %
			Non scolarisés	3	1	1	0	0 %
			Autres	32	19	19	2	6,7 %
			Total	264	203	203	30	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 (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	229	185	185	28
			Autres doublettes	34	18	18	2
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	131	122	96	20
			Commercialisation et services en restauration	89	83	49	6
			Autres spécialités	12	10	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 Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (12324)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	87,1 %	91,1 %	91,1 %	93,3 %
		Autres doublettes	12,9 %	8,9 %	8,9 %	6,7 %
		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 (12324)	Jury par défaut	Cuisine	56,5 %	56,7 %	64,9 %	74,1 %
		Commercialisation et services en restauration	38,4 %	38,6 %	33,1 %	22,2 %
		Autres spécialités	5,2 %	4,7 %	2 %	3,7 %
		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	Bulletins de 1 ^o et de terminale Relevé des notes du BAC Relevé des notes post-bac	Notes	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Mention de la classe passerelle Fiche Avenir avec 4 items évalués par l'équipe pédagogique: méthodes de travail/ autonomie/engagement et capacité à s'investir/ Avis du chef d'établissement	Fiche Avenir	Très important
Savoir-être	Saisie des appréciations par les enseignants de la formation	Appréciations	Essentiel
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 Description des engagements Réalisations péri ou extra scolaires	Éléments décrits sur Parcoursup par le candidat	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 ?

Non.

Critères éliminatoires

Préciser les critères quantitatifs voire qualitatifs qui conduisent à ne pas classer certains candidats lors de l'examen des candidatures

Les candidats pour qui les dossiers comportent des mentions sur les bavardages, le manque de travail en classe comme à la maison ne seront pas retenus.

Au même titre, ceux qui n'ont pas obtenu un bac professionnel Hôtellerie Restauration ou bac STHR ou mise à niveau HôtellerieRestauration (MAN) seront immédiatement rejetés.

Attention : une 2ème langue vivante en plus de l'anglais est obligatoire !

Critères « parcours en cordée de la réussite »

Vous avez indiqué au moment du paramétrage de vos critères généraux d'examen des vœux que votre formation prendrait en compte la participation des lycéens à une cordée de la réussite. Préciser si cette prise en compte a été effective lors de l'examen des candidatures

La CEV n'a pas reçu à l'étude de dossiers indiquant avoir le critère « parcours en cordée de la réussite ».

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 Terminale,
- 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 ?

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

- Prérequis d'accès à la formation : bac professionnel Hôtellerie Restauration ou bac STHR ou mise à niveau HôtellerieRestauration (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