## Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée professionnel hôtelier Quercy Périgord - 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 professionnel hôtelier Quercy Périgord - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (15901)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 20%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 62%

# 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	Jury par	Autres candidats	6	66	58	58	1
professionnel hôtelier Quercy Périgord - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (15901)	défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	12	57	53	53	10

## Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui	Nombre de candidats	Nombre de candidats en	Candidats ayant accepté la proposition		
				ont confirmé le vœu	classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre	Pourcentage	
Lycée	Jury par	• •	Féminin	36	29	29	1	100 %	
professionnel hôtelier Quercy	défaut			Masculin	30	29	29	0	0 %
Périgord - BTS - Services -				Total	66	58	58	1	100 %
Management en			Féminin	36	33	33	5	50 %	
hôtellerie restauration			Masculin	21	20	20	5	50 %	
(Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (15901)			Total	57	53	53	10	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)		yant accepté la position Pourcentage
Lycée professionnel	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	15	8	8	0	
hôtelier Quercy Périgord - BTS -				АВ	2	2	2	0	
Services - Management			Baccalauréat Technologique	В	1	1	1	0	
en hôtellerie restauration				ТВ	1	1	1	0	
(Statut				Total	19	12	12	0	
d'apprenti possible sur tout ou partie				Échec au bac	1	0	0	0	0 %
des années, au- delà de la première)				Sans mention	14	14	14	0	0 %
(15901)				AB	14	14	14	1	100 %
				В	16	16	16	0	0 %
			ТВ	2	2	2	0	0 %	
				Total	47	46	46	1	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Sans mention	12	11	11	2	20 %

Formation d'affectation		Groupe	oupe Type de bac	au bac candidats ca qui ont confirmé le (pa vœu co	candidats candidat	Nombre de candidats		Candidats ayant accepté la proposition	
					classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre	Pourcentage	
				АВ	23	22	22	5	50 %
			В	12	10	10	3	30 %	
			ТВ	10	10	10	0	0 %	
		Total	57	53	53	10	100 %		

# Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui	Nombre de candidats	Nombre de candidats en	Candidats ayant accepté la proposition	
				ont confirmé le vœu	classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre	Pourcentage
Lycée	Jury par	Autres candidats	En terminale	45	44	44	0	0 %
professionnel hôtelier Quercy	défaut		Autres	21	14	14	1	100 %
Périgord - BTS - Services -			Total	66	58	58	1	100 %
Management en		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	49	48	48	9	90 %
hôtellerie restauration	l i		En réorientation	1	0	0	0	0 %
(Statut d'apprenti			Non scolarisés	2	2	2	0	0 %
possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (15901)		Autres	5	3	3	1	10 %	
			Total	57	53	53	10	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 professionnel	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.						
hôtelier Quercy Périgord - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des		Baccalauréat Technologique	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	44	43	43	0		
			Autres doublettes	3	3	3	1		
années, au-delà de		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	32	31	31	5		
la première) (15901)			Autres spécialités	21	19	19	5		

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 hôtelier Quercy Périgord - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (15901)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services- ESAE	93,6 %	93,5 %	93,5 %	0 %					
							Autres doublettes	6,4 %	6,5 %	6,5 %	100 %
		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	Jury par défaut	Cuisine	60,4 %	62 %	62 %	50 %	
hôtelier Quercy Périgord - BTS -				Autres spécialités	39,6 %	38 %	38 %
Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (15901)		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	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Résultats en classe de 1ère et terminale	Résultats en Français, Gestion, Langues, Sciences appliquées, Matières professionnelles	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail sur fiche avenir	Très satisfaisante, ou satisfaisante, ou assez satisfaisante, ou peu démontrée	Essentiel
	Avis du dernier conseil de classe	Qualité de l'expression	Important
Savoir-être	Autonomie sur la fiche avenir	Très satisfaisante, Satisfaisant, Assez satisfaisante, Peu démontrée	Essentiel
	Capacité à s'investir sur la fiche avenir	Très satisfaisante ou Satisfaisante ou Assez satisfaisante ou Peu démontrée	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Capacité à réussir dans la fiche avenir	Très satisfaisante ou satisfaisante ou assez satisfaisante ou peu démontrée	Essentiel
	Cohérence du projet	Appréciation sur les bulletins	Complémentaire
	Projet professionnel	Lettre de motivation	Important
Engagements, activités et centres d' intérêt, réalisations péri ou extra- scolaires	Engagement citoyen dans la fiche avenir	Très satisfaisant ou satisfaisant ou assez satisfaisant ou peu démontré	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 ?

Non renseigné.

#### Les modalités d'examen des vœux

#### Les modalités d'examen des voeux

Les voeux sont examinés par une commission composée d'enseignants du lycée professionnel mais aussi d'enseignants qui participent à la formation des étudiants de BTS MHR.

Les evaluations sont attribuées en concertation par l'ensemble des membres de la commission.

### 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

Il est grandement recommandés aux candidats d'éviter toutes rupture d'anonymat dans leur courrier et de ne pas utiliser de modèle type. Une bonne conaissance des attendus de la formation est grandement appréciée

#### Signature:

Bruno PASQUET, Chef d'établissement de l'établissement Lycée professionnel hôtelier Quercy Périgord