

Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée Melkior Garre - 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 Melkior Garre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (16092)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 35%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 35%

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 Melkior Garre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (16092)	Jury par défaut	Autres candidats	8	11	10	10	7
		Bacheliers professionnels toutes séries	10	27	27	20	10
		Bacheliers technologiques toutes séries	10	24	22	22	9

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 Melkior Garre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (16092)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	9	8	8	5	71,4 %
			Masculin	2	2	2	2	28,6 %
			Total	11	10	10	7	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	13	13	9	7	70 %
			Masculin	14	14	11	3	30 %
			Total	27	27	20	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	16	15	15	8	88,9 %
			Masculin	8	7	7	1	11,1 %
			Total	24	22	22	9	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 Melkior Garre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (16092)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	7	6	6	6	85,7 %
				AB	3	3	3	0	0 %
				B	1	1	1	1	14,3 %
				Total	11	10	10	7	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	3	3	1	0	0 %
				Sans mention	9	9	7	6	60 %
				AB	7	7	4	2	20 %
				B	6	6	6	2	20 %
				TB	2	2	2	0	0 %
				Total	27	27	20	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Sans mention	11	10	10	6	66,7 %
				AB	5	5	5	1	11,1 %

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
				B	8	7	7	2	22,2 %
				Total	24	22	22	9	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 Melkior Garre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (16092)	Jury par défaut	Autres candidats	En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Autres	10	9	9	7	100 %
			Total	11	10	10	7	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	23	23	17	8	80 %
			Autres	4	4	3	2	20 %
			Total	27	27	20	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	20	19	19	7	77,8 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Non scolarisés	1	0	0	0	0 %
			Autres	2	2	2	2	22,2 %
			Total	24	22	22	9	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 Melkior Garre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (16092)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

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

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

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	notes de français	EAF, bulletins trimestriels 1ère et terminales	Très important
	niveau en anglais	résultats du baccalauréat, bulletins trimestriels de 1ère et terminale	Très important
	progression des moyennes	bulletins de 1ère et terminale	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	méthode de travail	appréciations bulletins trimestriels, fiche avenir	Très important
	expression orale	résultats épreuves orales du bac, appréciations bulletins	Essentiel
	compétence en sciences	résultats matières scientifiques du bac, bulletins	Complémentaire
	Compétences en éco-gestion	bulletins	Essentiel
Savoir-être	capacité à s'investir	lettre de motivation, fiche avenir, appréciations	Très important
	esprit d'équipe	lettre de motivation, fiche avenir, appréciations	Essentiel
	capacité d'organisation	appréciations, fiche avenir	Très important
	ouverture au monde	lettre de motivation	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	motivation	lettre de motivation, fiche avenir, appréciations	Très important
	connaissance des exigences de la formation	lettre de motivation, fiche avenir	Très important
	cohérence du projet	lettre de motivation, fiche avenir	Très important

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	engagement citoyen	lettre de motivation	Important
	intérêt pour les ressources touristiques	lettre de motivation	Très important
	Intérêt pour la gastronomie	lettre de motivation	Très important

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

Critères conduisant au non-classement de certains candidats :

- des résultats scolaires insuffisants
- l'assiduité et la ponctualité
- un projet inadapté aux exigences de la formation

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les vœux ont été examinés par une commission composée du DDFPT et d'enseignants en hôtellerie-restauration (cuisine, hébergement, service en restauration). Chaque dossier a fait l'objet d'un examen attentif et concerté entre les 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

L'examen personnalisé de chaque dossier exige du candidat qu'il exprime son intérêt pour la profession qu'il souhaite embrasser. La qualité de l'expression et l'argumentation sont des éléments importants : il ne faut pas négliger l'expression de la motivation et le détail des expériences dans le domaine envisagé. Si le candidat a donc déjà de l'expérience de le domaine de l'hôtellerie-restauration, il doit la faire apparaître.

L'assiduité et la persévérance sont fortement appréciées.

Signature :

Louis-Félix WILLIAM,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée

Melkior Garre