

Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée professionnel Hotelier De L'Hermitage - GRETA ARDECHE DROME - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

Les données de la formation

Données de la procédure calculées le jeudi 10 juillet 2025.

Lycée professionnel Hotelier De L'Hermitage - GRETA ARDECHE DROME - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (17731)

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée professionnel Hotelier De L'Hermitage - GRETA ARDECHE DROME - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (17731)	Jury par défaut	Tous les candidats	16	94	17

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 scolaires	de bons résultats notamment en français (oral et écrit), langues vivantes et en gestion sont attendus.	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Complémentaire
Savoir-être	SAVOIR être	Sens de l'initiative, dynamisme, sens de l'effort, investissement personnel, esprit d'équipe.	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Soin apporté à la rédaction du CV et de la lettre de motivation. Connaissance des exigences de la formation et de la profession.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Expérience extra-scolaire	L'expérience extra-scolaire est prise en compte (engagement associatif et lycéen, extras en restauration...)	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

Ne peuvent être retenus :

- les candidats qui ne proviennent pas de Baccalauréat professionnel Hôtellerie, classe de mise à niveau (MAN) ou baccalauréat STHR.
- les candidats qui souhaitent poursuivre en option C (hébergement), que nous ne proposons pas. Les contrats sont signés seulement en option A ou B.
- les candidats qui ne répondent pas au RDV en visio.

Les critères suivants sont regardés de près et conduisent à écarter certaines candidatures :

- des résultats scolaires insuffisants (moyennes dans les différentes disciplines).
- des appréciations des enseignants qui démontrent un manque de motivation ou d'implication dans les matières notamment professionnelles (gestion, SA, cuisine ou salle).
- l'absence de lettre de motivation et/ou de CV.
- les lettres de motivations sur lesquelles apparait le nom d'un autre établissement souhaité.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Le recrutement et le travail de la commission se déroulent en 2 phases :

Phase 1 : « étude du dossier parcoursup »

- Etude du dossier avec les résultats scolaires, une attention particulière est portée sur les appréciations de toutes les matières qui doivent démontrer le sérieux du candidat. Est également valorisé : la participation aux stages d'immersion proposés et à la journée portes ouvertes, les contacts pris au cours de l'année qui démontrent un intérêt pour la formation au lycée Hôtelier de l'Hermitage.

Phase 2 « Exposé et entretien »

-Un échange ouvert et authentique est attendu. Ils permettent également d'accompagner au mieux les jeunes dans leur recherche d'entreprise.

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

Dossier parcoursup :

- Une lettre de motivation de qualité qui démontre les connaissances et l'intérêt que vous portez à la formation.
- Le CV doit démontrer toutes vos compétences en Hôtellerie-Restauration, votre parcours de formation et toutes les expériences professionnelles. La commission apprécie particulièrement la personnalisation du C.V ainsi que les centres d'intérêts du candidat.

Entretiens :

- Dans un premier temps, un exposé de 10 minutes permet au candidat de se présenter et de justifier son choix d'orientation.
- Dans un deuxième temps, le candidat répond aux questions du jury durant 15 à 20 min. Le jury approfondi avec le candidat son choix d'orientation et élargit le questionnement en cohérence avec son projet professionnel. Il est nécessaire s'entraîner à mener un exposé et un entretien.

Enfin, nous invitons vivement les futurs candidats à participer à la journée portes ouvertes du 28 février 2026.

Signature :

Olivier JAVELAS,
Chef d'établissement de l'établissement Lycée
professionnel Hotelier De L'Hermitage - GRETA
ARDECHE DROME