

# Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - 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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)**

### Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 10%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 55%

## 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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	5	13	13	13	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	14	63	62	62	8
		Bacheliers technologiques toutes séries	5	37	36	36	0

## 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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	7	7	7	0	
			Masculin	6	6	6	0	
			<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	26	25	25	2	25 %
			Masculin	37	37	37	6	75 %
			<b>Total</b>	<b>63</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>8</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	20	20	20	0	
			Masculin	17	16	16	0	
			<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	

## 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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	7	7	7	0	
				AB	1	1	1	0	
				B	3	3	3	0	
				TB	2	2	2	0	
				<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Sans mention	14	14	14	3	37,5 %
				AB	21	21	21	2	25 %
				B	22	21	21	2	25 %
				TB	6	6	6	1	12,5 %
				<b>Total</b>	<b>63</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>8</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Sans mention	9	9	9	0	
				AB	14	13	13	0	
				B	9	9	9	0	

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	4	4	4	0	
				TBF	1	1	1	0	
				<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	

## 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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	13	13	13	0	
			<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	60	60	60	8	100 %
			Autres	3	2	2	0	0 %
			<b>Total</b>	<b>63</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>8</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	36	35	35	0	
			Autres	1	1	1	0	
			<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	

## 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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	<i>À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.</i>				
		Baccalauréat Technologique	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	36	35	35	0
			Autres doublettes	1	1	1	0
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	38	38	38	6
			Autres spécialités	24	23	23	2

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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	97,3 %	97,2 %	97,2 %	0 %
		Autres doublettes	2,7 %	2,8 %	2,8 %	0 %
		<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

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**

<b>Formation d'affectation</b>	<b>Jury</b>	<b>Spécialité significative</b>	<b>Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu</b>	<b>Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)</b>	<b>Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)</b>	<b>Nombre de candidats qui ont accepté la proposition</b>
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19268)	Jury par défaut	Cuisine	61,3 %	62,3 %	62,3 %	75 %
		Autres spécialités	38,7 %	37,7 %	37,7 %	25 %
		<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

*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	Résultats aux examens	Examen des résultats scolaires Notes et Appréciations des bulletins scolaires de 1ère et de Terminale.	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences acquises dans les valences hôtelières cuisine et service	Niveau technique et technologique du candidat Avis du Professeur principal sur la Méthode de travail.	Important
Savoir-être	Attitude générale au cours de la formation	Appréciations liées à l'investissement et à l'engagement du candidat au cours de son parcours	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet Professionnel	Projet de formation motivé et parcours du candidat. La lettre de motivation se doit d'être personnelle et adaptée à l'établissement.	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Richesse du parcours	Expérience enrichissant le parcours du candidat 1- Engagement associatif 2- Engagement lycéen	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 ?

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**

tous les candidats sont classés par la commission interne

## 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**

oui, cela pouvait apparaître dans les lettres de motivation.

## Les modalités d'examen des vœux

### Les modalités d'examen des vœux

chaque dossier est lu par 3 commissions composées d'enseignants + DDFPT+ Direction.

Les critères pris en compte sont :

- l'origine géographique du candidat ( indice d'éloignement)
- sa méthode de travail et l'avis de l'équipe pédagogique
- son autonomie
- sa capacité à s'investir dans la formation
- ses engagements citoyens ou associatifs
- l'avis du chef d'établissement d'origine
- le projet de formation ( lettre de motivation personnalisée)
- les notes et appréciations de 1° et terminales

### 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

- **Outre les résultats de 1° et terminale**

**Se présenter si possible aux journées portes ouvertes**

**Valoriser ses expériences** : Stages, jobs d'été, extras en restauration, bénévolat dans l'événementiel ou l'accueil. Préciser les missions confiées (service en salle, gestion d'une caisse, encadrement d'une petite équipe, gestion des réservations, etc.).

**Préparer une lettre de motivation convaincante** : Expliquer clairement son intérêt pour l'hôtellerie-restauration et le **management**. Montrer que l'on connaît les 3 options du BTS (management d'unité de restauration, management d'unité de production culinaire, management d'hébergement). Donner un projet professionnel réaliste : devenir manager en restauration, chef de partie évolutif, responsable hébergement, ou poursuivre en licence professionnelle/hôtellerie internationale

**Signature :**

Gilles BRUNOT,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle