

Rapport public Parcoursup session 2024

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 11 juillet 2024.

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 (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (19268)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 22%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 70%

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 (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	2	18	17	16	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	17	80	71	71	11
		Bacheliers technologiques toutes séries	5	32	32	32	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 (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	13	13	12	0	
			Masculin	5	4	4	0	
			Total	18	17	16	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	37	31	31	2	18,2 %
			Masculin	43	40	40	9	81,8 %
			Total	80	71	71	11	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	10	10	10	0	
			Masculin	22	22	22	0	
			Total	32	32	32	0	

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 (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	15	14	13	0	
				AB	1	1	1	0	
				B	1	1	1	0	
				Total	17	16	15	0	
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	1	1	1	0	
				Total	1	1	1	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	5	1	1	0	0 %
				Sans mention	7	5	5	1	9,1 %
				AB	38	35	35	5	45,5 %
				B	22	22	22	3	27,3 %
				TB	8	8	8	2	18,2 %
				Total	80	71	71	11	100 %

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
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Sans mention	13	13	13	0	
				AB	10	10	10	0	
				B	8	8	8	0	
				TB	1	1	1	0	
				Total	32	32	32	0	

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 (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (19268)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	18	17	16	0	
			Total	18	17	16	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	73	65	65	11	100 %
			En réorientation	3	2	2	0	0 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	3	3	3	0	0 %
			Total	80	71	71	11	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	29	29	29	0	
			Autres	3	3	3	0	
			Total	32	32	32	0	

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 (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (19268)	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	Cuisine	46	42	42	9
			Commercialisation et services en restauration	32	28	28	2
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

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

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

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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (19268)	Jury par défaut	Cuisine	59 %	60 %	60 %	81,8 %
		Commercialisation et services en restauration	41 %	40 %	40 %	18,2 %
		<i>Autres spécialités</i>	0 %	0 %	0 %	0 %
		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	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation		
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.	Essentiel
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	Très 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.	Très 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) dans l'examen des vœux

Comment prenez-vous en compte les enseignements de spécialité dans votre examen des candidatures ?

Les notes obtenues dans une ou plusieurs EDS spécifiques sont prises en compte dans l'évaluation du dossier.

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)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier est lu par plusieurs commissions composées de personnels enseignants et administratifs (Direction). Les critères pris en compte sont :

- L'origine géographique de l'établissement de formation du candidat
- 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'évaluation du chef d'établissement d'origine sur la capacité à réussir du candidat en BTS
- Le projet de formation (lettre de motivation personnalisée et surtout adaptée à l'établissement très appréciée)
- Les Notes et appréciations du candidat de la 1ère et Terminale.

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

- Prendre le temps de compléter le dossier de candidature correctement (toutes les rubriques doivent être complétées) afin d'appréhender le candidat dans son entièreté.
- La lettre de motivation doit vraiment être personnalisée et adaptée à notre formation et à notre établissement (éviter la lettre type impersonnelle)
- Bien savoir que les notes et appréciations de 1ère et Terminale sont réellement prises en compte.
- Ne pas hésiter à se présenter aux Journée Portes Ouvertes de l'établissement
- Être réactif lors de la phase d'admission et respecter les délais imposés.

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