

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée professionnel La Closerie - 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 La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 12%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 40%

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 professionnel La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)	Jury par défaut	Autres candidats	1	12	12	12	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	20	58	56	56	10
		Bacheliers technologiques toutes séries	3	34	33	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 professionnel La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	8	8	8	0	
			Masculin	4	4	4	0	
			Total	12	12	12	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	19	17	17	1	10 %
			Masculin	39	39	39	9	90 %
			Total	58	56	56	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	22	21	20	0	
			Masculin	12	12	12	0	
			Total	34	33	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 professionnel La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	8	8	8	0	
				AB	3	3	3	0	
				Total	11	11	11	0	
			Diplômes étrangers équivalents au bac	TB	1	1	1	0	
				Total	1	1	1	0	
			Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	1	1	0
		Sans mention			10	8	8	3	30 %
		AB			22	22	22	3	30 %
		B			18	18	18	4	40 %
		TB			5	5	5	0	0 %
		TBF			2	2	2	0	0 %
		Total			58	56	56	10	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	6	6	5	0	
				AB	18	17	17	0	
				B	9	9	9	0	
				TB	1	1	1	0	
				Total	34	33	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 professionnel La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	12	12	12	0	
			Total	12	12	12	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	52	52	52	10	100 %
			En réorientation	1	0	0	0	0 %
			Autres	5	4	4	0	0 %
			Total	58	56	56	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	31	30	29	0	
			Autres	3	3	3	0	
			Total	34	33	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 professionnel La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	31	30	29	0
			Autres doublettes	2	2	2	0
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	37	36	36	7
			Autres spécialités	20	19	19	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 professionnel La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	93,9 %	93,8 %	93,5 %	0 %
		Autres doublettes	6,1 %	6,3 %	6,5 %	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).

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 La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (19839)	Jury par défaut	Cuisine	64,9 %	65,5 %	65,5 %	77,8 %
		Autres spécialités	35,1 %	34,5 %	34,5 %	22,2 %
		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	résultats académiques	Notes et appréciations	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Baccalauréat ou formation en adéquation avec les objectifs de la formation visée.	Formation d'origine, notes et appréciations dans l'ensemble des disciplines. Maîtrise des compétences professionnelles de la formation d'origine.	Essentiel
Savoir-être	Sérieux et assiduité.	Appréciations des enseignants sur les bulletins dans chacune des disciplines et du chef d'établissement sur la fiche avenir (y compris la posture professionnelle attendue dans la formation d'origine).	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet de formation	Motivation et représentation réaliste de la formation et de ses débouchés. Cohérence du projet motivé.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements associatifs et ou dans l'établissement d'origine.	Activités et centres d'intérêts de la fiche avenir	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 ?

Le fait de suivre certains EDS spécifiques est déterminant pour être classé dans cette formation.

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

L'examen des vœux est effectuée en commission constituée des équipes pédagogiques de 1ère année et 2ème année du BTS MHR. Toutes les disciplines sont représentées.

Les notes des matières Matières de terminales particulièrement analysées sont : gestion , français, sciences appliquées, chef d'œuvre, matières professionnelles, LVA et LVB.

Une attention particulière est portée sur : l'avis du Chef d'établissement d'origine, la fiche avenir, le projet motivé du candidat et par conséquent la faisabilité du projet du candidat.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières.

La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Une attention particulière est portée sur : l'avis du Chef d'établissement d'origine, la fiche avenir, le projet motivé du candidat et par conséquent la faisabilité du projet du candidat.

Nous vous conseillons fortement de venir à nos portes ouvertes le 01/03/2025 avant de finaliser votre dossier ParcoursSup.

Signature :

Serge LE ROUX,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée
professionnel La Closerie