

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée professionnel Pontarcher - 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 Pontarcher - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (21883)

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 : 66%

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 Pontarcher - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (21883) | Jury par défaut | Autres candidats | 1 | 22 | 22 | 22 | 0 |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | 11 | 34 | 34 | 34 | 10 |

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 Pontarcher - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (21883) | Jury par défaut | Autres candidats | Féminin | 12 | 12 | 12 | 0 | |
| | | | Masculin | 10 | 10 | 10 | 0 | |
| | | | Total | 22 | 22 | 22 | 0 | |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | Féminin | 16 | 16 | 16 | 5 | 50 % |
| | | | Masculin | 18 | 18 | 18 | 5 | 50 % |
| | | | Total | 34 | 34 | 34 | 10 | 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 professionnel Pontarcher - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (21883) | Jury par défaut | Autres candidats | Baccalauréat Général | AB | 4 | 4 | 4 | 0 | |
| | | | | Total | 4 | 4 | 4 | 0 | |
| | | | Baccalauréat Technologique | Sans mention | 8 | 8 | 8 | 0 | |
| | | | | AB | 6 | 6 | 6 | 0 | |
| | | | | B | 2 | 2 | 2 | 0 | |
| | | | | Total | 18 | 18 | 18 | 0 | |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | Baccalauréat Professionnel | Échec au bac | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 % |
| | | | | Sans mention | 13 | 13 | 13 | 5 | 50 % |
| | | | | AB | 5 | 5 | 5 | 1 | 10 % |
| | | | | B | 8 | 8 | 8 | 2 | 20 % |
| | | | | Total | 34 | 34 | 34 | 10 | 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 professionnel Pontarcher - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (21883) | Jury par défaut | Autres candidats | En terminale | 16 | 16 | 16 | 0 | |
| | | | Autres | 6 | 6 | 6 | 0 | |
| | | | Total | 22 | 22 | 22 | 0 | |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | En terminale | 34 | 34 | 34 | 10 | 100 % |
| | | | Total | 34 | 34 | 34 | 10 | 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 professionnel Pontarcher - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (21883) | 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 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 | Bulletins de première pour les 3 trimestres ou 2 semestres | Moyennes générales obtenues non coefficientées. Les enseignements généraux sont étudiés au même titre que les enseignements professionnels. L'appréciation générale du professeur principale sera étudiée. | Essentiel |
| | Bulletins de terminale pour les 2 premiers trimestres ou le 1er semestre | Moyennes générales obtenues non coefficientées. Les enseignements généraux sont étudiés au même titre que les enseignements professionnels. L'appréciation générale du professeur principale sera étudiée. | Essentiel |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Méthode de travail | Les éléments de la fiche avenir seront étudiés. | Très important |
| | Qualité de l'expression en langue étrangère | Les résultats obtenus en langues vivantes apportent un complément important dans le cadre des stages à l'étranger proposés. | Très important |
| Savoir-être | Autonomie Capacité à s'investir | L'investissement personnel et l'autonomie doivent être soulignés dans la fiche avenir et faire l'objet d'un écrit du projet motivé. | Essentiel |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Motivation Capacité à réussir dans la formation-Connaissance des débouchés de la formation-Connaissance des exigences de la formation-Cohérence du projet | Le projet motivé doit mettre en évidence votre connaissance des attendus de la formation et de ses perspectives. | 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 (JSP...) Engagement étudiant (CVL, MDL...) Engagement associatif | Les engagements citoyens et étudiants seront appréciés dans la fiche avenir et devront être développés dans le projet motivé. | Important |

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 ?

Non renseigné.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Mise en place d'une commission d'examen des vœux en présence de l'équipe de direction et des professeurs de la discipline.
Lecture des dossiers et classement en s'appuyant sur les critères de Parcoursup, chaque critère comptant pour 20%

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

Etre impliqué dans le parcours de formation

Connaitre les échéances pour Erasmus

Etre conscient du passage de gestes professionnels en cuisine acquis en terminale à du management en unité de production culinaire

Signature :

Christophe GRANDGIRARD,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée
professionnel Pontarcher