

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - 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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 20%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 32%

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062) | Jury par défaut | Autres candidats | 18 | 135 | 134 | 134 | 16 |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | 27 | 236 | 219 | 116 | 26 |
| | | Bacheliers technologiques toutes séries | 37 | 285 | 270 | 137 | 41 |

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062) | Jury par défaut | Autres candidats | Féminin | 84 | 83 | 83 | 7 | 43,8 % |
| | | | Masculin | 51 | 51 | 51 | 9 | 56,3 % |
| | | | Total | 135 | 134 | 134 | 16 | 100 % |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | Féminin | 119 | 113 | 61 | 12 | 46,2 % |
| | | | Masculin | 117 | 106 | 55 | 14 | 53,8 % |
| | | | Total | 236 | 219 | 116 | 26 | 100 % |
| | | Bacheliers technologiques toutes séries | Féminin | 165 | 157 | 83 | 20 | 48,8 % |
| | | | Masculin | 120 | 113 | 54 | 21 | 51,2 % |
| | | | Total | 285 | 270 | 137 | 41 | 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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062) | Jury par défaut | Autres candidats | Baccalauréat Général | Sans mention | 61 | 61 | 61 | 3 | 20 % |
| | | | | AB | 46 | 45 | 45 | 8 | 53,3 % |
| | | | | B | 22 | 22 | 22 | 3 | 20 % |
| | | | | TB | 5 | 5 | 5 | 1 | 6,7 % |
| | | | | Total | 134 | 133 | 133 | 15 | 100 % |
| | | Diplômes étrangers équivalents au bac | Sans mention | 1 | 1 | 1 | 1 | 100 % | |
| | | | Total | 1 | 1 | 1 | 1 | 100 % | |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | Baccalauréat Professionnel | Échec au bac | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 % |
| | | | | Sans mention | 36 | 24 | 1 | 0 | 0 % |
| | | | | AB | 86 | 84 | 27 | 6 | 23,1 % |
| | | | | B | 66 | 65 | 46 | 8 | 30,8 % |
| | | | | TB | 37 | 37 | 36 | 12 | 46,2 % |

| 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 |
| | | | | TBF | 6 | 6 | 6 | 0 | 0 % |
| | | | | Total | 236 | 219 | 116 | 26 | 100 % |
| | | Bacheliers technologiques toutes séries | Baccalauréat Technologique | Échec au bac | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 % |
| | | | | Sans mention | 85 | 73 | 11 | 4 | 9,8 % |
| | | | | AB | 105 | 104 | 50 | 20 | 48,8 % |
| | | | | B | 69 | 69 | 53 | 13 | 31,7 % |
| | | | | TB | 23 | 23 | 23 | 4 | 9,8 % |
| | | | | Total | 285 | 270 | 137 | 41 | 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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062) | Jury par défaut | Autres candidats | En terminale | 1 | 1 | 1 | 1 | 6,3 % |
| | | | En réorientation | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 % |
| | | | Autres | 133 | 133 | 133 | 15 | 93,8 % |
| | | | Total | 135 | 134 | 134 | 16 | 100 % |
| | | Bacheliers professionnels toutes séries | En terminale | 220 | 206 | 112 | 26 | 100 % |
| | | | En réorientation | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 % |
| | | | Non scolarisés | 6 | 3 | 1 | 0 | 0 % |
| | | | Autres | 9 | 9 | 2 | 0 | 0 % |
| | | | Total | 236 | 219 | 116 | 26 | 100 % |
| | | Bacheliers technologiques toutes séries | En terminale | 253 | 240 | 125 | 34 | 82,9 % |
| | | | Non scolarisés | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 % |
| | | | Autres | 30 | 28 | 10 | 7 | 17,1 % |
| | | | Total | 285 | 270 | 137 | 41 | 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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062) | 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 | 254 | 242 | 127 | 34 |
| | | | Autres doublettes | 28 | 26 | 9 | 6 |
| | | Baccalauréat Professionnel | Cuisine | 128 | 120 | 61 | 15 |
| | | | Commercialisation et services en restauration | 92 | 85 | 50 | 8 |
| | | | Autres spécialités | 3 | 3 | 1 | 0 |

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062) | Jury par défaut | Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE | 90,1 % | 90,3 % | 93,4 % | 85 % |
| | | Autres doublettes | 9,9 % | 9,7 % | 6,6 % | 15 % |
| | | 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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (4062) | Jury par défaut | Cuisine | 57,4 % | 57,7 % | 54,5 % | 65,2 % |
| | | Commercialisation et services en restauration | 41,3 % | 40,9 % | 44,6 % | 34,8 % |
| | | Autres spécialités | 1,3 % | 1,4 % | 0,9 % | 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 | Moyenne des notes de première et de terminales ou de MAN. Le même poids est donné à toutes les matières. Notes de l'EAF (écrit et oral) sauf Bac Pro | Bulletins : résultats de première et de terminale | Essentiel |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Qualité de l'expression écrite en français et en langues vivantes étrangères Qualité et importance de l'expression orale en français et en langues vivantes étrangères Capacité à poursuivre des études | Bulletins : appréciations de première et terminale Fiche avenir : méthode de travail, , capacité à réussir et avis du chef d'établissement Lettre de motivation (pour la rédaction) | Très important |
| Savoir-être | Comportement Assiduité Ecoute et concentration Implication Capacité à fournir des efforts | Bulletins : appréciations de première et terminale Fiche avenir : Engagement, autonomie | Important |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Cohérence du projet, Expérience professionnelle, Projet professionnel Participation aux JPO Connaissance des exigences de la formation | Fiche avenir : Avis du chef d'établissement Lettre de motivation (pour les arguments) | Très important |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | | |

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

Une commission est réunie, composée de professeurs de 1ère et de 2ème année du BTS MHR et du référent de la formation. Seuls les dossiers respectant les deux conditions suivantes sont examinés : Le candidat est issu d'une terminale STHR, d'une terminale professionnelle des métiers de l'hôtellerie restauration (bac pro cuisine, bac pro commercialisation et services en restauration) ou d'une Mise à Niveau Hôtellerie-Restauration. **Le BTS MHR n'est pas ouvert aux bacs généraux sans passage par une MAN ni aux bacs pros d'autres filières que celle de l'hôtellerie restauration.** Le candidat possède obligatoirement **2 langues vivantes**.

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

Les enseignements majeurs de la formation sont :

-économie et gestion hôtelière : gestion, management, mercatique

-Sciences et Techniques Culinaires

-Sciences et Techniques du Service

-Hébergement

-2 langues vivantes sont obligatoire (anglais, espagnol ou allemand), italien possible par le CNED uniquement

Tous les candidats doivent être issus d'un bac technologique STHR ou bac pro des métiers de l'hôtellerie restauration ou Mise à Niveau

Hôtellerie Restauration (1 an après un bac général).

Sont nécessaires :

- Une forte motivation pour la **filière hôtellerie restauration** et pour les disciplines liées au **management**, sous la forme d'un projet professionnel clair, explicité dans la lettre de motivation

- Une motivation pour l'ouverture internationale (stages réalisés à l'étranger) et donc une appétence particulière pour les langues vivantes.

Signature :

Michel VILLEGAS,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée

Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie