Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Mise à niveau - 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 - Mise à niveau - Hôtellerie restauration (4064) Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 17%

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 - Mise à niveau - Hôtellerie restauration (4064)	Jury par défaut	Tous les candidats	24	453	201	133	23

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en	Candidats ayant accepté la proposition	
d'arrectation				ont confirmé le vœu		position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre	Pourcentage
Lycée Hotellerie	Jury par		Féminin	269	142	104	16	69,6 %
Et Tourisme d'Occitanie -	défaut		Masculin	184	59	29	7	30,4 %
Mise à niveau - Hôtellerie restauration (4064)			Total	453	201	133	23	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats	Nombre de candidats	Nombre de candidats en	Candidats ayant accepté la proposition	
					qui ont confirmé le vœu	classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre	Pourcentage
Lycée Hotellerie Et	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Échec au bac	6	0	0	0	0 %
d'Occitanie - Mise à niveau -			Baccalauréat Technologique	Sans mention	113	28	11	2	10 %
Hôtellerie restauration				АВ	108	84	54	15	75 %
(4064)				В	44	39	36	1	5 %
				ТВ	12	11	11	2	10 %
				Total	283	162	112	20	100 %
				Échec au bac	2	0	0	0	0 %
				Sans mention	46	13	4	2	66,7 %
				АВ	29	16	9	0	0 %
				В	7	5	5	1	33,3 %
				ТВ	3	3	2	0	0 %
				Total	87	37	20	3	100 %

Formation d'affectation	Jury	Jury Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont	Nombre de candidats	Nombre de candidats en	pro	yant accepté la position
				confirmé le vœu	classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre	Pourcentage	
			Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	2	0	0	0	
				Sans mention	12	0	0	0	
				AB	12	0	0	0	
				В	16	1	1	0	
				ТВ	1	0	0	0	
				Total	43	1	1	0	
		Diplômes étrangers	Sans mention	23	1	0	0		
		équivalents au bac	АВ	8	0	0	0		
			В	4	0	0	0		
			ТВ	5	0	0	0		
			Total	40	1	0	0		

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui	Nombre de candidats	Nombre de candidats en	Candidats ayant accepté la proposition		
				ont confirmé le vœu	classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre	Pourcentage	
Lycée Hotellerie	Jury par	Tous les	En terminale	277	143	103	14	60,9 %	
Et Tourisme d'Occitanie -	défaut	léfaut candidats	candidats	En réorientation	95	37	20	5	21,7 %
Mise à niveau - Hôtellerie	U -		Non scolarisés	50	17	8	3	13 %	
restauration (4064)			Scolarité étrangère	24	1	0	0	0 %	
			Autres	7	3	2	1	4,3 %	
			Total	453	201	133	23	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	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées. À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
d'Occitanie - Mise à niveau - Hôtellerie		Baccalauréat Technologique					
restauration (4064)		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les donné	es ne sont pas statisti	iquement significative	es. Elles ne sont pas affi	chées.

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	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Résultats	moyennes des bulletins de première et terminale : langues, éco gestion le cas échéant. Deux langues vivantes obligatoires en vue du BTS.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences	autonomie, méthodologie de travail, sérieux, rigueur	Très important
Savoir-être	Le candidat doit être prêt à s'adapter aux règles de l'hôtellerie restauration.	Le candidat doit être prêt à s'adapter aux règles de l'hôtellerie restauration.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet	projet en relation avec la formation	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 ?

Ils ne sont pas pris en compte.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

Une commission est réunie composée du chef d'établissement ou de son adjoint, des professeurs de la formation et du référent de la formation.

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 contenus hebdomadaires de la formation sont les suivants : - LV1 : anglais 2 H - LV2 Espagnol, Allemand 2h - Economie et gestion hôtelière : 10h - Enseignement scientifique alimentation environnement 2h - Sciences et technologie de service : 8h dont 6h de TP - Sciences et technologie culinaire : 8h dont 6h de TP Les TP sont des mises en situation au restaurant d'initiation sur le premier semestre et au restaurant d'application sur le deuxième semestr

Signature:

Michel VILLEGAS,
Chef d'établissement de l'établissement Lycée
Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie