

# Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée Hotel.Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommellerie

## 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 10 juillet 2025.

Elles ne prennent pas en compte les données de la phase de gestion des démissions.

## Lycée Hotel.Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (39839)

### Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : %

## 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 Hotel. Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (39839)	Jury par défaut	Tous les candidats	12	104	104	51	13

## 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 Hotel. Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommelierie (39839)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	44	44	31	6	46,2 %
			Masculin	60	60	20	7	53,8 %
			<b>Total</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>51</b>	<b>13</b>	<b>100 %</b>

## 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 Hotel. Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommelier (39839)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	10	10	4	2	66,7 %
				AB	3	3	3	1	33,3 %
				B	2	2	2	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>100 %</b>
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	10	10	4	1	50 %
				AB	9	9	7	1	50 %
				B	7	7	5	0	0 %
				TB	2	2	2	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>100 %</b>
			Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	2	2	0	0	0 %
				Sans mention	15	15	4	2	28,6 %
				AB	22	22	10	3	42,9 %

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
				B	15	15	7	2	28,6 %
				TB	4	4	2	0	0 %
				TBF	1	1	0	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>59</b>	<b>59</b>	<b>23</b>	<b>7</b>	<b>100 %</b>
			Diplômes étrangers équivalents au bac	B	1	1	1	1	100 %
				<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100 %</b>
			Autres diplômes de niveau bac	Sans mention	1	1	0	0	
				<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

## 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 Hotel. Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommelierie (39839)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	66	66	32	6	46,2 %
			En réorientation	30	30	13	1	7,7 %
			Non scolarisés	2	2	2	2	15,4 %
			Scolarité étrangère	1	1	1	1	7,7 %
			Autres	5	5	3	3	23,1 %
			<b>Total</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>51</b>	<b>13</b>	<b>100 %</b>

## 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 Hotel. Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommelierie (39839)	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	Commercialisation et services en restauration	50	50	18	7
		Autres spécialités		9	9	5	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**

*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**

<b>Formation d'affectation</b>	<b>Jury</b>	<b>Spécialité significative</b>	<b>Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu</b>	<b>Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)</b>	<b>Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)</b>	<b>Nombre de candidats qui ont accepté la proposition</b>
Lycée Hotel. Tourisme Gascogne - Certificat de Spécialisation - Sommelier (39839)	Jury par défaut	Commercialisation et services en restauration	84,7 %	84,7 %	78,3 %	100 %
		Autres spécialités	15,3 %	15,3 %	21,7 %	0 %
		<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

*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 2025

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	Evolution des moyennes trimestrielles	Appréciation des professeurs	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations sur les bulletins	Synthèse apportée sur la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Observations sur les bulletins	Synthèse apportée par la fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Qualité de la rédaction du projet de formation motivé	Cohérence et pertinence des arguments développés	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mentions sur les bulletins trimestriels	justificatifs joints au dossier ou mentions sur la fiche avenir	Complémentaire

## Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) en séries générale et technologique dans l'examen des vœux

Prenez-vous en compte les enseignements de spécialité (voie générale et technologique) dans votre examen des candidatures ?

Non.

## Critères éliminatoires

**Préciser les critères quantitatifs voire qualitatifs qui conduisent à ne pas classer certains candidats lors de l'examen des candidatures**

Niveau faible en culture générale

## Les modalités d'examen des vœux

### Les modalités d'examen des vœux

Par une commission d'examen des vœux

### 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 métiers de la sommellerie sont des métiers à fortes contraintes, avec un impact fort sur la qualité de vie personnelle : horaires décalés ou irréguliers. Les soirées, week-ends et jours fériés ne sont plus chômés, l'activité se concentre sur les temps de loisirs des clients. Un rythme de travail qui s'inscrit donc souvent à contre-courant de ceux de son entourage familial. Au-delà de la motivation, d'autres qualités sont primordiales pour s'épanouir dans la profession. L'esprit d'équipe, la réactivité, l'anticipation et l'organisation sont des soft skills nécessaires pour exceller dans ses métiers. En salle, il faut également avoir un bon sens du relationnel, être à l'écoute de la clientèle, toujours avoir un œil attentif et se rendre disponible. Mais par-dessus tout, il faut aimer être en contact direct avec les clients.

**Signature :**

Marie-Line KHOLLER,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée

Hotel.Tourisme Gascogne