Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - 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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	12	111	97	78	12

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 - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	55	46	39	6	50 %
			Masculin	56	51	39	6	50 %
			Total	**111**	**97**	**78**	**12**	**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 - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	16	15	14	2	66,7 %
				AB	9	9	8	1	33,3 %
				B	2	2	1	0	0 %
				TB	1	1	1	0	0 %
				Total	**29**	**27**	**24**	**3**	**100 %**
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	8	7	4	1	100 %
				AB	9	9	8	0	0 %
				B	6	5	5	0	0 %
				TB	2	2	2	0	0 %
				Total	**25**	**23**	**19**	**1**	**100 %**
			Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	1	0	0	0 %

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
				Sans mention	14	13	6	1	12,5 %
				AB	19	15	13	2	25 %
				B	14	13	11	3	37,5 %
				TB	4	4	4	1	12,5 %
				TBF	1	1	1	1	12,5 %
				Total	**53**	**47**	**35**	**8**	**100 %**
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	4	0	0	0	
				Total	**4**	**0**	**0**	**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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	65	60	47	10	83,3 %
			En réorientation	32	27	24	1	8,3 %
			Non scolarisés	11	9	6	1	8,3 %
			Scolarité étrangère	2	0	0	0	0 %
			Autres	1	1	1	0	0 %
			Total	**111**	**97**	**78**	**12**	**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 - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)	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	35	33	27	6
			Autres spécialités	16	12	8	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

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						
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 - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)	Jury par défaut	Commercialisation et services en restauration	68,6 %	73,3 %	77,1 %	75 %
		Autres spécialités	31,4 %	26,7 %	22,9 %	25 %
		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 2025

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	Moyenne bulletins première et terminale	étude des bulletins de 1ère et terminale et en particulier des notes dans les disciplines suivantes : - anglais - géographie- toute matière professionnelle en relation avec de la clientèle et/ou le service.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	dossier parcoursup	Appréciation Chef d'établissement du dossier Parcoursup correspondant à la capacité de travail connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire (fiche avenir)	Très important
Savoir-être	Savoir être	Ponctualité, sens de l'accueil, règles de savoir vive, respect des personnes, respect des consignes	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet	Lettre de motivation et cohérence du projet	Essentiel
Engagements, activités et centres d' intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champs d'évaluation	aucun élèments pris en compte	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

Absence de cohérence entre le projet professionnel et la formation (lettre de motivation)

Les modalités d’examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

La commission, présidée par le chef d'établissement ou son adjoint, est composée des professeurs intervenant dans la formation, du professeur 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

Enseignement de la formation : connaissance des vignobles en France et ouverture sur l'étranger .
Les candidats doivent avoir une bonne connaissance de la filière hôtellerie et restauration ainsi qu'une motivation pour le monde de la vigne et de la sommellerie

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