

# Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

## Les données de la formation

Données de la procédure calculées le mercredi 01 octobre 2025.

### Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (41016)

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (41016)	Jury par défaut	Tous les candidats	4	31	1

## 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	Moyennes chiffrées	moyennes chiffrées des appréciations et matières	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations portées sur la fiche avenir	Appréciations portées sur la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Assiduité et implication	Assiduité et implication	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence de parcours	Cohérence de parcours en amont de la candidature et actions entreprises pour favoriser la poursuite d'études (stages, esprit d'équipe...)	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Projet de formation motivé	Projet de formation motivé et fiche avenir	Important

## 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 ?

Oui.

Le poids dans l'examen des candidatures donné aux résultats académiques dans certains EDS :

Est équivalent à celui donné à l'ensemble des autres matières.

Quels sont les EDS pris en compte pour l'examen des candidatures ?

### Série STHR

- Economie et gestion hôtelière (EDS)
- Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE (EDS)

## Critères éliminatoires

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

Assiduité

Comportement à travers les appréciations.

## Critères « parcours en cordée de la réussite »

**Vous avez indiqué au moment du paramétrage de vos critères généraux d'examen des vœux que votre formation prendrait en compte la participation des lycéens à une cordée de la réussite. Préciser si cette prise en compte a été effective lors de l'examen des candidatures**

C'est un élément utilisé pour départager des candidats.

## Les modalités d'examen des vœux

### Les modalités d'examen des vœux

Nous utilisons des critères avec différents pourcentages afin d'être transparent dans nos choix, par exemple :

Notes du livret scolaire - Moyennes chiffrées des matières technologiques et des langues vivantes: Résultats académiques  
(Important 20 %)

Méthodologie qualité de la réflexion - Appréciations portées Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire :  
sur la fiche avenir  
(Complémentaire 10%)

Implication - Assiduité et implication Savoir-être :  
(Très important 25 %)

Motivation - Cohérence de parcours en amont de la candidature Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet :  
et actions entreprises pour favoriser la poursuite d'études (stages ...) .....  
(Très important 25 %)

Investissement et dynamisme - Fiche avenir et Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires :  
lettre de motivation :  
(Important 20 %)

Les pourcentages appliqués, sont une base de travail, la liaison, l'échange avec l'apprenti est également très important.  
Sachant que le lycée aide autant que faire, les futurs apprentis, à trouver une entreprise, si besoin

### 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

Il est important de bien préparer son projet de Bac +2

En 1ère année BTS MHR, il n'y a pas d'option. Par contre en 2ème année, il y a le choix de l'option :

- A) Restaurant-Sommellerie-Bar
- B) Cuisine-Pâtisserie
- C) service des étages- Accueil-Réception

Durant l'année de Bac, les matières générales ne sont pas à négliger :

- L'Economie-Gestion et le Projet entrepreneurial représente une part importante des coefficients à l'examen.
- Les langues sont également fortement présentes.

Dans le BTS par Apprentissage, l'entreprise pèse une part importante dans la formation, il est donc impératif d'échanger avec le lycée afin de définir le plan de co-formation

Pour terminer, il est important de venir aux portes-ouvertes ou de venir visiter le lycée ainsi que les logements disponibles afin de se rendre compte des ateliers et plus général, du lieu de formation

#### **Signature :**

Cécile MOREAU,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée  
polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin