

Rapport public Parcoursup session 2025

CFA académique - Lycée professionnel Henri Senez - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

Les données de la formation

Données de la procédure calculées le mercredi 01 octobre 2025.

CFA académique - Lycée professionnel Henri Senez - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (44173)

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de vœux confirmés	Nombre de contrats saisis
CFA académique - Lycée professionnel Henri Senez - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (44173)	Jury par défaut	Tous les candidats	15	56	15

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	Bulletins trimestriels - fiches avenir	titulaires d'un baccalauréat de ces séries, sont autorisés à s'inscrire : - Hôtellerie -STHR -Pro Commercialisation et services en restauration -Pro Cuisine -Pro Restauration -Mise à Niveau Hôtellerie -Mise à niveau en hôtellerie /restauration	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Bulletins trimestriels - fiches avenir	Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client- et pour échanger avec des interlocuteurs internes et externes - Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire	Très important
Savoir-être	Bulletins trimestriels - fiches avenir	- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet - Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie - Sérieux (attitude face au travail, sérieux, persévérance, assiduité) Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Lettre de motivation / fiche avenir - Cohérence avec le projet professionnel	S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie, aux techniques culinaires - Cohérence avec le projet professionnel	Important

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Lettre de motivation	éléments étudiés comme des atouts supplémentaires	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 dossier

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

Oui

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

Examen des voeux par un jury

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

- motivation- clarté du dossier- présentation du candidat

Signature :

CAROLINE DELCROIX,

Chef d'établissement de l'établissement CFA
académique - Lycée professionnel Henri Senez