

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en 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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 21%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 51%

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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)	Jury par défaut	Autres candidats	2	17	16	16	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	15	52	52	52	10
		Bacheliers technologiques toutes séries	13	54	54	54	11

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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	12	12	12	0	
			Masculin	5	4	4	0	
			Total	17	16	16	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	24	24	24	1	10 %
			Masculin	28	28	28	9	90 %
			Total	52	52	52	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	24	24	24	2	18,2 %
			Masculin	30	30	30	9	81,8 %
			Total	54	54	54	11	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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	11	11	11	0	
				AB	5	4	4	0	
				B	1	1	1	0	
				Total	17	16	16	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	2	2	2	0	0 %
				Sans mention	8	8	8	2	20 %
				AB	21	21	21	4	40 %
				B	13	13	13	3	30 %
				TB	7	7	7	1	10 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	52	52	52	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	3	3	3	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	17	17	17	4	36,4 %
				AB	18	18	18	4	36,4 %
				B	14	14	14	3	27,3 %
				TB	2	2	2	0	0 %
				Total	54	54	54	11	100 %

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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	17	16	16	0	
			Total	17	16	16	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	47	47	47	10	100 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	3	3	3	0	0 %
			Total	52	52	52	10	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	50	50	50	11	100 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Autres	3	3	3	0	0 %
			Total	54	54	54	11	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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	50	50	50	11
			Autres doublettes	2	2	2	0
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	36	36	36	10
			Autres spécialités	15	15	15	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

Formation d'affectation	Jury	Doublette EDS Significatives	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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	96,2 %	96,2 %	96,2 %	100 %
		Autres doublettes	3,8 %	3,8 %	3,8 %	0 %
		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).

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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (5846)	Jury par défaut	Cuisine	70,6 %	70,6 %	70,6 %	100 %
		Autres spécialités	29,4 %	29,4 %	29,4 %	0 %
		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 2024

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	Notes du livret scolaire	Moyennes chiffrées des matières technologiques et des langues vivantes	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	méthodologie qualité de la réflexion	appréciations portées sur la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Implication	Assiduité et implication dans la formation antérieure.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	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	Investissement et dynamisme	Fiche avenir et projet de formation motivé (lettre de motivation)	Important

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 ?

Non renseigné.

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 :

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

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

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

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

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

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.

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