

Rapport public Parcoursup session 2024

LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - 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.

LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 11%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 30%

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
LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	18	99	90	85	16
		Bacheliers professionnels toutes séries	20	103	80	80	17
		Bacheliers technologiques toutes séries	46	244	206	206	40

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
LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	66	59	56	9	56,3 %
			Masculin	34	31	29	7	43,8 %
			Total	100	90	85	16	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	33	24	24	5	29,4 %
			Masculin	70	56	56	12	70,6 %
			Total	103	80	80	17	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	125	110	110	20	50 %
			Masculin	120	96	96	20	50 %
			Total	245	206	206	40	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
LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	38	34	30	8	50 %
				AB	35	32	31	4	25 %
				B	19	18	18	3	18,8 %
				TB	6	6	6	1	6,3 %
				Total	98	90	85	16	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	1	0	0	0	
				Total	1	0	0	0	
			Autres diplômes de niveau bac	Sans mention	1	0	0	0	
				Total	1	0	0	0	
			Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	4	0	0	0
		Sans mention			9	4	4	1	5,9 %

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
				AB	35	24	24	6	35,3 %
				B	34	31	31	6	35,3 %
				TB	19	19	19	3	17,6 %
				TBF	2	2	2	1	5,9 %
				Total	103	80	80	17	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	65	38	38	20	50 %
				AB	91	80	80	11	27,5 %
				B	65	65	65	6	15 %
				TB	22	22	22	3	7,5 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	245	206	206	40	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
LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	100	90	85	16	100 %
			Total	100	90	85	16	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	100	79	79	17	100 %
			En réorientation	1	0	0	0	0 %
			Autres	2	1	1	0	0 %
			Total	103	80	80	17	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	219	188	188	33	82,5 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	25	17	17	7	17,5 %
			Total	245	206	206	40	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
LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)	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	221	189	189	33
			Autres doublettes	24	16	16	7
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	62	49	49	7
			Commercialisation et services en restauration	37	29	29	9
			Autres spécialités	1	0	0	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
LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	90,2 %	92,2 %	92,2 %	82,5 %
		Autres doublettes	9,8 %	7,8 %	7,8 %	17,5 %
		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
LYCEE HÔTELIER SAVOIE LEMAN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (8877)	Jury par défaut	Cuisine	62 %	62,8 %	62,8 %	43,8 %
		Commercialisation et services en restauration	37 %	37,2 %	37,2 %	56,3 %
		Autres spécialités	1 %	0 %	0 %	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	Choix du Lycée Hôtelier Savoie Léman	Connaissance du lieu; volonté affichée d'appartenance à un établissement particulier	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences académiques	Notes dans les éventuelles spécialités ou options scientifiques suivies et surtout en LVE	Important
Savoir-être	Savoir être	Etat d'esprit conforme au respect du savoir être et du dress code	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	motivation évidente à la fois aux métiers de l'hôtellerie et à la poursuite d'études supérieures	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	expériences	Début d'expériences professionnelles, stages, engagements civiques	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 ?

Les notes obtenues dans une ou plusieurs EDS spécifiques sont prises en compte dans l'évaluation du dossier.

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

Est supérieur 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)
- Enseignement scientifique alimentation - environnement (EDS)
- Sciences et technologies culinaires et des services (EDS)
- Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE (EDS)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers des candidats sont présélectionnés par l'équipe de direction sur la base des fiches Avenir, des « Capacités à réussir » évaluées

par les professeurs principaux, des avis des chefs d'établissement et des appréciations portées sur les bulletins scolaires.

Les dossiers des candidats retenus sont examinés en commission de recrutement. Un binôme d'enseignants évalue les candidatures sur la base du dossier, et à l'aide d'une grille d'évaluation.

Les critères sont les suivants - résultats scolaires : moyenne générale, mais aussi avec disciplines coefficientées en Economie-Gestion, Pratique

et langues vivantes ; - motivation : appréciation générale du chef d'établissement sur la fiche Avenir, projet de formation, encadrés libres («

Activités et centres d'intérêt ») traduisant concrètement l'expérience (stages, forums d'orientation, journées portes ouvertes...), les compétences

et capacités générales aussi bien que particulières ; - savoir-être : attitude en cours (bulletins), état d'esprit, adéquation du profil avec les

attendus de la formation.

L'équipe de direction reprend les grilles (note sur 20) et harmonise les notes en fonction des jurys dont nous réduisons le nombre chaque année

Le classement définitif est alors établi.

Il a été totalement exclu depuis l'année scolaire 2022/23 de ne pas classer un candidat parce qu'il ne faisait pas de LVB dans son lycée d'origine.

La commission d'examen des voeux est très attentive à la motivation exprimée par les candidats

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 fortement recommandé aux candidats de démontrer leur motivation :

- **personnaliser** leur projet de formation, en fonction de l'établissement : titre de civilité et nom du responsable, école citée et ciblée ;
- **soigner leur argumentaire** : éviter les modèles types, vagues et très peu convaincants ;
- renseigner les encadrés libres « **Activités et centres d'intérêt** », qui permettent de mieux cerner les profils, expériences, compétences et activités de jeunes auxquels il va être demandé une grande capacité de travail, d'adaptation, de l'autonomie et de la polyvalence, en plus de savoir-être très exigeants ;
- être très attentifs à l'orthographe et à la forme de leur expression : on n'a jamais deux fois l'occasion de faire une bonne première impression et **il est toujours possible de se faire relire avant d'envoyer une candidature truffée de fautes.**

Signature :

Bernard LAMBERT,

Chef d'établissement de l'établissement LYCEE

HÔTELIER SAVOIE LEMAN