

Rapport public Parcoursup session 2025

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 10 juillet 2025. 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 (8877)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 8%

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 (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	18	81	57	57	18
		Bacheliers professionnels toutes séries	26	122	90	90	16
		Bacheliers technologiques toutes séries	40	225	157	157	49

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 (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	43	31	31	9	50 %
			Masculin	38	26	26	9	50 %
			Total	81	57	57	18	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	48	39	39	7	43,8 %
			Masculin	74	51	51	9	56,3 %
			Total	122	90	90	16	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	120	90	90	26	53,1 %
			Masculin	105	67	67	23	46,9 %
			Total	225	157	157	49	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 (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	30	20	20	7	41,2 %
				AB	33	24	24	8	47,1 %
				B	11	8	8	2	11,8 %
				TB	3	3	3	0	0 %
				Total	77	55	55	17	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	2	0	0	0	0 %
				AB	1	1	1	1	100 %
				Total	3	1	1	1	100 %
			Autres diplômes de niveau bac	B	1	1	1	0	
				Total	1	1	1	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	2	0	0	0	0 %
				Sans mention	20	9	9	2	12,5 %

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	34	21	21	4	25 %
				B	45	39	39	8	50 %
				TB	20	20	20	2	12,5 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	122	90	90	16	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Sans mention	43	22	22	16	32,7 %
				AB	87	63	63	17	34,7 %
				B	68	49	49	9	18,4 %
				TB	25	21	21	7	14,3 %
				TBF	2	2	2	0	0 %
				Total	225	157	157	49	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 (8877)	Jury par défaut	Autres candidats	Non scolarisés	1	0	0	0	0 %
			Autres	80	57	57	18	100 %
			Total	81	57	57	18	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	111	86	86	13	81,3 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Non scolarisés	2	0	0	0	0 %
			Autres	8	3	3	3	18,8 %
			Total	122	90	90	16	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	205	143	143	42	85,7 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	19	13	13	7	14,3 %
			Total	225	157	157	49	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 (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	206	144	144	42
			Autres doublettes	19	13	13	7
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	67	54	54	6
			Commercialisation et services en restauration	47	33	33	7
			Autres spécialités	6	3	3	3

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 (8877)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	91,6 %	91,7 %	91,7 %	85,7 %
		Autres doublettes	8,4 %	8,3 %	8,3 %	14,3 %
		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 (8877)	Jury par défaut	Cuisine	55,8 %	60 %	60 %	37,5 %
		Commercialisation et services en restauration	39,2 %	36,7 %	36,7 %	43,8 %
		Autres spécialités	5 %	3,3 %	3,3 %	18,8 %
		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	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 apparente 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) 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

- Ne pas avoir le niveau linguistique requis pour intégrer la formation (B2)
- Ne pas avoir de visa au 30 septembre de l'année de la rentrée

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
- des activités et centres d'intérêt précisés
- des stages ou extras effectués dans la filière
- des capacités mises en avant par le candidat

Les dossiers des candidats sont examinés en commission de recrutement. Un binôme constitué d'un enseignant et d'un personnel de l'équipe de direction évalue les candidatures en affectant une évaluation entre A+ et E

L'équipe de direction reprend les grilles (note sur 20) et harmonise les notes en fonction des jurys. Elle trie les dossiers en fonction des évaluation affectées à chacun. En cas d'exaequo, en fonction de l'éloignement de l'établissement d'origine mais toujours en classant jusqu'à la lettre d'évaluation "C".

Le classement définitif est alors établi et saisi sur la plateforme.

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 bien démontrer leur motivation en :

- personnalisant leur projet de formation en fonction de l'établissement (participation à la JPO le cas échéant)
- soignant l'argumentaire
- renseignant les encadrés libres « activités et centres d'intérêt », expériences, compétences et activités de jeunes gens 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 la forme (notamment à l'orthographe : il est très facile de se faire relire soit par un humain soit par une IA!) et à l'expression en général : on n'a jamais deux fois l'occasion de faire une bonne première impression !

A bannir absolument : les modèles types chat-GPT qui oblige les évaluateurs à lire cinquante fois le même argumentaire très vite reconnu comme émanant d'une IA

Ce qui nous intéresse, c'est que vous parliez de vos particularités et motivations avec conviction.

Signature :

Bernard LAMBERT,

Chef d'établissement de l'établissement LYCEE

HÔTELIER SAVOIE LEMAN