

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - 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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 16%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 36%

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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)	Jury par défaut	Autres candidats	17	117	86	86	15
		Bacheliers professionnels toutes séries	31	216	180	126	30
		Bacheliers technologiques toutes séries	36	236	163	137	35

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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	66	51	51	9	60 %
			Masculin	51	35	35	6	40 %
			Total	117	86	86	15	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	82	61	48	10	33,3 %
			Masculin	134	119	78	20	66,7 %
			Total	216	180	126	30	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	134	93	77	18	51,4 %
			Masculin	102	70	60	17	48,6 %
			Total	236	163	137	35	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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	47	33	33	7	46,7 %
				AB	46	34	34	6	40 %
				B	14	14	14	2	13,3 %
				TB	3	3	3	0	0 %
				Total	110	84	84	15	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	4	1	1	0	
				AB	1	1	1	0	
				B	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	5	2	0	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	56	38	17	5	16,7 %
				AB	82	68	43	13	43,3 %
				B	50	49	45	8	26,7 %
				TB	22	22	20	4	13,3 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	216	180	126	30	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	9	5	1	0	0 %
				Sans mention	92	60	49	11	31,4 %
				AB	80	53	45	11	31,4 %
				B	40	30	28	9	25,7 %
				TB	13	13	12	4	11,4 %
				TBF	2	2	2	0	0 %
				Total	236	163	137	35	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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)	Jury par défaut	Autres candidats	En réorientation	2	0	0	0	0 %
			Non scolarisés	2	0	0	0	0 %
			Autres	113	86	86	15	100 %
			Total	117	86	86	15	100 %
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	183	163	117	29	96,7 %
			En réorientation	9	3	1	0	0 %
			Non scolarisés	13	6	5	1	3,3 %
			Autres	11	8	3	0	0 %
			Total	216	180	126	30	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	206	144	118	30	85,7 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Non scolarisés	3	0	0	0	0 %
			Scolarité étrangère	1	1	1	0	0 %
			Autres	25	17	17	5	14,3 %
			Total	236	163	137	35	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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)	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	208	144	118	30
			Autres doublettes	24	15	15	3
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	126	116	85	22
			Commercialisation et services en restauration	69	48	32	8
			Autres spécialités	9	6	3	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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	89,7 %	90,6 %	88,7 %	90,9 %
		Autres doublettes	10,3 %	9,4 %	11,3 %	9,1 %
		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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (9540)	Jury par défaut	Cuisine	61,8 %	68,2 %	70,8 %	73,3 %
		Commercialisation et services en restauration	33,8 %	28,2 %	26,7 %	26,7 %
		Autres spécialités	4,4 %	3,5 %	2,5 %	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 et résultats dans les disciplines professionnelles et technologiques, en économie-gestion et en langues.	Notes et appréciations des bulletins et Fiche Avenir	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Acquis et méthodologie des gestes professionnels.	Appréciations des bulletins et Fiche Avenir	Essentiel
Savoir-être	Qualités relationnelles et capacités d'initiative et d'autonomie	Fiche Avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des filières de l'Hôtellerie-Restauration	Projet de formation motivé	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités et centres d'intérêt liés à l'Hôtellerie-Restauration	Projet de formation motivé et rubrique "Activités et centres d'intérêt"	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 enseignants responsables des formations concernées étudient l'intégralité des dossiers éligibles, qu'ils classent selon leur valeur, tout en respectant les critères requis (statut de boursier, type de bac obtenu...).

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

Au-delà des résultats scolaires des candidats, les enseignants étudiant les dossiers accordent une importance essentielle à la cohérence du projet d'orientation. A ce titre, il convient de veiller à présenter avec la plus grande sincérité les expériences accumulées et la motivation affichée.

Signature :

ROBERTO GHIN,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée des
Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL