

# Rapport public Parcoursup session 2025

Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - 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.

**Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)**

### Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 13%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 40%

## 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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	15	74	74	73	18
		Bacheliers professionnels toutes séries	24	138	138	138	18
		Bacheliers technologiques toutes séries	21	140	140	140	17

## 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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	44	44	43	9	50 %
			Masculin	30	30	30	9	50 %
			<b>Total</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>73</b>	<b>18</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	70	70	70	9	50 %
			Masculin	68	68	68	9	50 %
			<b>Total</b>	<b>138</b>	<b>138</b>	<b>138</b>	<b>18</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	69	69	69	10	58,8 %
			Masculin	71	71	71	7	41,2 %
			<b>Total</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>17</b>	<b>100 %</b>

## 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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	30	30	30	9	56,3 %
				AB	29	29	29	7	43,8 %
				B	10	10	10	0	0 %
				TB	1	1	1	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>16</b>	<b>100 %</b>
		Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	4	4	3	2	100 %	
			<b>Total</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>100 %</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	7	7	7	0	0 %
				Sans mention	22	22	22	5	27,8 %
				AB	42	42	42	7	38,9 %
				B	40	40	40	5	27,8 %
				TB	27	27	27	1	5,6 %

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
				<b>Total</b>	<b>138</b>	<b>138</b>	<b>138</b>	<b>18</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Sans mention	35	35	35	5	29,4 %
				AB	51	51	51	6	35,3 %
				B	36	36	36	3	17,6 %
				TB	15	15	15	3	17,6 %
				TBF	3	3	3	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>17</b>	<b>100 %</b>

## 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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	74	74	73	18	100 %
			<b>Total</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>73</b>	<b>18</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	127	127	127	16	88,9 %
			Non scolarisés	3	3	3	0	0 %
			Autres	8	8	8	2	11,1 %
			<b>Total</b>	<b>138</b>	<b>138</b>	<b>138</b>	<b>18</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	125	125	125	13	76,5 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	14	14	14	4	23,5 %
			<b>Total</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>17</b>	<b>100 %</b>

## 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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)	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	125	125	125	13
			Autres doublettes	13	13	12	2
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	77	77	77	8
			Commercialisation et services en restauration	55	55	55	8
			Autres spécialités	4	4	4	1

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 d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	90,6 %	90,6 %	91,2 %	86,7 %
		Autres doublettes	9,4 %	9,4 %	8,8 %	13,3 %
		<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

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**

<b>Formation d'affectation</b>	<b>Jury</b>	<b>Spécialité significative</b>	<b>Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu</b>	<b>Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)</b>	<b>Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)</b>	<b>Nombre de candidats qui ont accepté la proposition</b>
Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (10392)	Jury par défaut	Cuisine	56,6 %	56,6 %	56,6 %	47,1 %
		Commercialisation et services en restauration	40,4 %	40,4 %	40,4 %	47,1 %
		Autres spécialités	2,9 %	2,9 %	2,9 %	5,9 %
		<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

*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	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Les bulletins des classes de première et des deux premiers trimestres de terminale (ou la fiche pédagogique pour les étudiants étrangers)	Niveau des moyennes et Notes dans toutes les matières. Une attention particulière en langues LV1 et LV2, Français, économie gestion, et enseignement technologique et professionnel selon les baccalauréats STC et STS	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité d'analyse. Capacité de travail en équipe Technicité	Expression écrite et orale Fiche avenir Rigueur	Essentiel
Savoir-être	Attitude, ponctualité et assiduité, Capacité à respecter les consignes. Autonomie et méthode de travail	Appréciations des bulletins scolaires, et fiche avenir notamment dans les méthodes de travail et la capacité à s'investir.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	- projet professionnel futur dans la spécialité Option A, B ou C. Mobilités et expérience professionnelle. Intérêt pour la formation.	Lettre de motivation dans laquelle vous précisez vers quelle option vous souhaitez vous orienter en 2 <sup>o</sup> année (A,B ou C), Projection dans la fonction. Présence aux journées portes ouvertes, rencontre post-bac, échange avec les équipes si besoin	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mobilités, expérience professionnelle	Fiche avenir notamment dans les méthodes de travail et la capacité à s'investir.	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 ?

Oui.

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)
- Sciences et technologies culinaires et des services (EDS)
- Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE (EDS)

## Critères éliminatoires

**Préciser les critères quantitatifs voire qualitatifs qui conduisent à ne pas classer certains candidats lors de l'examen des candidatures**

Notes des bulletins saisies par le candidat sans bulletins justificatifs mis en document joint.

## Les modalités d'examen des vœux

### Les modalités d'examen des vœux

Une équipe de professeurs toutes matières confondues habitués à l'encadrement dans la formation effectue la sélection des candidatures. Un contrôle de la liste finale est effectué par le responsable de section en partenariat avec la direction.

Les dossiers ont été étudiés par binôme (un évaluateur puis un contrôle d'un coordonnateur).

La LV2 est obligatoire. A noter que toutes les candidatures ont été classées.

### Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières.

La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

## Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

### Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

- Certains dossiers sont incomplets rendant difficile l'examen des candidatures.
- Les candidats hors parcours scolaire (ex : de l'université) doivent communiquer des éléments antérieurs à leur année de faculté.
- Des lettres de motivation parfois très « banales » ne font pas ressortir les motivations principales, sont identiques à l'apprentissage ou au BTS tourisme lors de candidatures multiples. Certaines semblent être des copier-coller de lettres types.
- Lettre de motivation : préciser ce que vous souhaitez faire dans le futur et faire ressortir son expérience professionnelle. Expliquer pourquoi on choisit le secteur de l'hôtellerie restauration.
- Personnalisez vos lettres de motivation suivant la formation demandée : ne pas donner une lettre type toute formation. L'originalité sera valorisée.
- Précisez pourquoi le vœu se porte plus particulièrement sur le lycée Anne Sophie Pic.

Un élève admis mais ne respectant pas les délais d'inscription dans les temps peut voir sa place perdue.

**Signature :**

CLAIRE STERVINO,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée des  
Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic