

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée professionnel Edouard Branly - 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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10484)

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 : 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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	1	16	16	14	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	7	51	51	51	4
		Bacheliers technologiques toutes séries	4	30	30	30	3

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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	9	9	8	0	
			Masculin	7	7	6	0	
			Total	16	16	14	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	24	24	24	1	25 %
			Masculin	27	27	27	3	75 %
			Total	51	51	51	4	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	16	16	16	1	33,3 %
			Masculin	14	14	14	2	66,7 %
			Total	30	30	30	3	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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	8	8	7	0	
				AB	5	5	5	0	
				B	2	2	1	0	
				TB	1	1	1	0	
				Total	16	16	14	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	1	1	0	0 %
				Sans mention	6	6	6	2	50 %
				AB	16	16	16	1	25 %
				B	16	16	16	1	25 %
				TB	11	11	11	0	0 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	51	51	51	4	100 %

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
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Sans mention	7	7	7	2	66,7 %
				AB	16	16	16	1	33,3 %
				B	6	6	6	0	0 %
				TB	1	1	1	0	0 %
				Total	30	30	30	3	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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10484)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	16	16	14	0	
			Total	16	16	14	0	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	47	47	47	4	100 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	3	3	3	0	0 %
			Total	51	51	51	4	100 %
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	25	25	25	3	100 %
			Non scolarisés	1	1	1	0	0 %
			Autres	4	4	4	0	0 %
			Total	30	30	30	3	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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10484)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	32	32	32	4
			Autres spécialités	18	18	18	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

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10484)	Jury par défaut	Cuisine	64 %	64 %	64 %	100 %
		Autres spécialités	36 %	36 %	36 %	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	Sommatif	Notes en enseignement technique et professionnel Notes en gestion hôtelière et économie gestion Notes en français Notes en langues vivantes	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir communiquer	Capacité à l'oral Qualité de l'expression en langue française	Très important
Savoir-être	Investissement personnel	Autonomie Attitude face au travail (organisation, persévérance, capacité à fournir des efforts) Esprit d'équipe Curiosité intellectuelle	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance de la formation	Motivation pour suivre la formation Cohérence du projet et adéquation projet / formation Capacité à réussir	Essentiel
	Connaissance des spécificité de la formation au lycée E. Branly	Visite de l'établissement à l'occasion des portes ouvertes	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Capacité à se mettre en action	Engagement dans des association Encadrement de groupe Transmission de savoir	Complémentaire

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 ?

Ils ne sont pas pris en compte.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

- Vérification des notes / 20 déjà indiquées,
- Avis du chef d'établissement,
- Relevé des mentions évoquant la « Motivation » et le « Comportement »
- Saisie éventuelle d'une observation.

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

Afin de permettre aux candidats de mettre toutes leurs chances de leur côté, il est vivement conseillé de prendre connaissance des attendus de la formation en amont. Une visite de l'établissement et des plateaux techniques lors des Portes Ouvertes par exemple est encouragée. Il est important de bien soigner le projet motivé et d'obtenir de bonnes appréciations sur les buettins, appréciations qui figureront sur la fiche avenir.

Signature :

Antoine GUERIN,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée
professionnel Edouard Branly