

# Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée des Métiers - Hôtelier JBS Chardin - 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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)**

## Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 28%

Taux minimum de bacheliers professionnels fixé par le recteur : 55%

## 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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)	Jury par défaut	Autres candidats	1	8	8	7	0
		Bacheliers professionnels toutes séries	20	65	59	59	15
		Bacheliers technologiques toutes séries	15	64	64	51	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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)	Jury par défaut	Autres candidats	Féminin	5	5	5	0	
			Masculin	3	3	2	0	
			<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Féminin	20	19	19	4	26,7 %
			Masculin	45	40	40	11	73,3 %
			<b>Total</b>	<b>65</b>	<b>59</b>	<b>59</b>	<b>15</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	Féminin	39	39	31	8	47,1 %
			Masculin	25	25	20	9	52,9 %
			<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>51</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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)	Jury par défaut	Autres candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	5	5	5	0	
				AB	2	2	1	0	
				B	1	1	1	0	
				<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	1	1	0	0 %
				Sans mention	15	11	11	3	20 %
				AB	17	16	16	6	40 %
				B	19	18	18	5	33,3 %
				TB	12	12	12	1	6,7 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				<b>Total</b>	<b>65</b>	<b>59</b>	<b>59</b>	<b>15</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	1	1	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	18	18	10	3	17,6 %
				AB	20	20	16	7	41,2 %
				B	20	20	19	4	23,5 %
				TB	5	5	5	3	17,6 %
				<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>51</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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)	Jury par défaut	Autres candidats	Autres	8	8	7	0	
			<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	
		Bacheliers professionnels toutes séries	En terminale	64	58	58	15	100 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			<b>Total</b>	<b>65</b>	<b>59</b>	<b>59</b>	<b>15</b>	<b>100 %</b>
		Bacheliers technologiques toutes séries	En terminale	60	60	49	17	100 %
			En réorientation	1	1	1	0	0 %
			Autres	3	3	1	0	0 %
			<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>51</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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)	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	60	60	49	16
			Autres doublettes	2	2	1	0
		Baccalauréat Professionnel	Cuisine	38	34	34	8
			Autres spécialités	22	20	20	6

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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)	Jury par défaut	Economie et gestion hôtelière & Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE	96,8 %	96,8 %	98 %	100 %
		Autres doublettes	3,2 %	3,2 %	2 %	0 %
		<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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) (10754)	Jury par défaut	Cuisine	63,3 %	63 %	63 %	57,1 %
		Autres spécialités	36,7 %	37 %	37 %	42,9 %
		<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 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	Résultats	Moyenne générale, appréciations des professeurs, avis du chef d'établissement	Très important
	Résultats	Moyennes générales en GESTION, en enseignements de spécialités, LVA et LVB	Très important
	Étude du dossier de l'élève et de la pertinence à demander l'établissement.	Moyenne de l'élève et avis de l'établissement d'origine	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Commentaires	Appréciations équipe pédagogique et chef d'établissement	Très important
	Commentaires	Étude et classement de chaque dossier en fonction de ces différents critères.	Très important
Savoir-être	Savoir être	autonomie, capacité à s'investir et à fournir des efforts, esprit d'équipe.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Intérêt pour la formation exprimé dans la lettre de motivation	Un intérêt devra être porté à la qualité réactionnelle de la lettre de motivation (savoir-être/savoir-faire : cohérence du projet)	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Les résultats scolaires de l'élève, la motivation et l'intérêt pour la filière sont essentiels.	L'avis du conseil de classe de terminale et la fiche avenir sont pris en compte.	Très 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 équivalent 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

La commission a étudié tous les dossiers et fait un classement. Les critères qui ont été pris en compte : les notes et remarques, la fiche avenir, l'avis de l'établissement d'origine et la lettre de motivation personnalisée.

### 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 important que les candidats ajoutent une lettre de motivation personnalisée à leur dossier. Il est également souhaitable qu'ils signalent leurs engagements citoyens, sportifs, associatifs....

**Signature :**

FRANCIS VIGNOLA,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée des

Métiers - Hôtelier JBS Chardin