

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration

Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 07 juillet 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	16	41	35	41	23	44
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	14	39	33	37	23	44

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client

Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet

Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie

Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale

Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Conditions d'inscription

Seuls les candidats scolarisés dans les séries de terminales ci-dessous, ou titulaires d'un baccalauréat de ces séries, sont autorisés à s'inscrire :

Série Hôtellerie

Série Science et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration

Série Professionnelle, spécialité Commercialisation et services en restauration

Série Professionnelle, spécialité Cuisine

Série Professionnelle, spécialité Restauration

Série Mise à Niveau Hôtellerie

Série Mise à niveau en hôtellerie-restauration

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Contenu du BTS MHR :

La première année est commune à tous les étudiants. Ils étudient les disciplines suivantes : Langues Vivantes, Culture générale et expression, Economie et Gestion, Droit, Mercatique, Techniques d'accueil et d'Hébergement, Techniques de Réalisation culinaire, Sciences Appliquées.

Ces disciplines sont aussi étudiées en 2ème année mais le nombre d'heures est adapté selon l'option choisie.

En deuxième année, les étudiants auront le choix de leur spécialisation selon trois options :

- Manager d'une unité de restauration
- Manager d'une unité d'hébergement
- Manager d'une unité de production culinaire

Organisation de la formation :

Durant les périodes de formation, les étudiants alterneront entre la théorie et la pratique avec le restaurant d'application et l'espace hébergement.

La formation est ponctuée de périodes de stages en entreprise.

Les étudiants auront aussi la possibilité d'adhérer à l'association étudiante ADELHYS pour réaliser des prestations extra-scolaires.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Réunion de commissions d'examen des dossiers des candidats.

3 commissions de 2 personnes étudient les dossiers : chaque dossier est donc lu deux fois. Le classement est établi en fonction des critères

suivants :

- * résultats

- * appréciations de la fiche avenir

- * projet de formation (lettre de motivation)

- * une rubrique "divers" prenant en compte les engagements du candidat, ses expériences professionnelles ou associatives, etc...

Chacun de ces critères est noté sur 2 points avec une échelle de note au quart de point.

A la fin des lectures, les notes des deux membres de la commission sont additionnées afin d'obtenir une note sur 16 points. Le classement des

candidats est effectué en fonction de cette note finale.

Si les notes sur 8 points des deux membres de la commission sont très hétérogènes, une 3ème lecture du dossier est faite.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la comm

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Comme chaque année, nous nous étonnons de la légèreté des lettres de motivation (projet de formation). Les candidats font souvent la même lettre pour plusieurs établissements proposant une formation similaire. Il convient alors qu'ils soient attentifs à personnaliser ce courrier avec le bon nom de l'établissement voir même l'identité du chef d'établissement.

Une lettre de motivation doit être un exercice personnel qui demande de la réflexion de la part du candidat et qui nécessite d'être développée.

Les lettres de motivation qui obtiennent la note maximale lors des commissions d'étude des dossiers sont celles qui montrent que le candidat s'est un minimum renseigné sur la formation d'une part et sur les spécificités de l'établissement d'autre part. Ce sont aussi celles qui développent les projets futurs du candidat au-delà des deux lignes disant "votre établissement et votre formation m'intéressent".

Sont systématiquement rejetés les dossiers comportant des lettres de motivation "type" qui sont copiées collées et que l'on retrouve dans plusieurs dossiers différents, à la virgule et à la faute d'orthographe près.

Les appréciations de la fiche avenir et les résultats comptent également : les candidats ne doivent pas oublier que le processus d'orientation se fait tout au long des deux années de première et de terminale et que ces années doivent être pleinement investies au niveau du travail et de la motivation.

Enfin, il est toujours précieux de voir les activités et centres d'intérêt du candidat, professionnels, associatifs, ou autres. Nous conseillons aux candidats de bien veiller à remplir cette partie de leur dossier. En cas de manque d'expériences professionnelles ou associatives, les candidats peuvent mentionner les stages qu'ils ont fait et ce qu'ils y ont apprécié ou pas. Ils peuvent également évoquer leurs loisirs et leurs passions.

Laisser cette partie du dossier vide a tendance à montrer un manque d'engagement du candidat dans la démarche d'orientation avec un dossier partiellement rempli.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Moyennes en Cuisine et Service	Notes dans les domaines de l'Hôtellerie Restauration	Les moyennes des disciplines "Cuisine" et "Service" ou "STS" et "STC" doivent être cohérentes avec le projet	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Notes dans les disciplines générales	Résultats obtenus en 1ère et Terminale	Essentiel
Savoir-être	Implication	Méthode de travail, organisation, capacités à s'investir dans une formation	L'implication de l'élève dans sa formation, notamment dans l'assiduité, sera essentielle	Essentiel
	Esprit d'équipe	Capacité à montrer le souhait de travailler en équipe	Le BTS MHR amènera les étudiants à encadrer une équipe, que ce soit en Cuisine, en Service ou en Hébergement	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des débouchés de la formation	Projet de formation / Lettre de motivation	Le candidat doit être conscient que cette formation est une formation de Management, avant d'être une formation pratique	Très important
Engagements, activités et centres	Engagement étudiant ou	Présentation la plus exhaustive	Tout engagement étudiant	Important

d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	citoyen	possible desengagements de l'élève :ses loisirs, ses passions,ses activités	ou citoyen sera considéré comme un bonus par les membres du jury	
---	---------	---	--	--

Signature :

Patrick KAMINSKI,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers le
Corbusier de Soissons