

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - Mise à niveau - 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
Lycée des Métiers le Corbusier de Soissons - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	10	96	42	72	12

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus nationaux

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

Disposer de compétences relationnelles

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

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

## Conditions d'inscription

Il n'existe aucune condition d'inscription réglementaire pour l'accès à cette formation. Tous les candidats sont donc autorisés à s'y inscrire.

ATTENTION : pour l'accès à une mise à niveau du type MANH, les candidats cités ci-dessus peuvent s'inscrire, mais sont alertés par le message suivant :

"Seuls peuvent être admis dans cette classe, les candidats venant d'achever leur second cycle ou l'ayant achevé depuis un an au plus.

"

## Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Cette classe est ouverte aux titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel autre que le baccalauréat technologique STHR et baccalauréats professionnels Hôtellerie-restauration.

Elle s'adresse aux jeunes qui souhaitent s'orienter vers les filières de l'hôtellerie et de la restauration, notamment le BTS Hôtellerie et Restauration.

Contenu :

Les disciplines enseignées sont les suivantes : Service et commercialisation ; cuisine ; hébergement ; gestion hôtelière ; langues vivantes.

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 stage en entreprise

Les étudiants auront aussi la possibilité d'adhérer à l'association étudiante ADELYHS 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 commission d'examen des vœux.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

L'année de Mise à Niveau en Hôtellerie Restauration est une année particulière : elle concerne des bacheliers ou étudiants qui n'ont pas fait

un cursus dans l'Hôtellerie Restauration en pré-baccalauréat. Elle est donc ouverte à tout jeune qui souhaiterait se réorienter en Hôtellerie-

Restauration avec n'importe quel type de baccalauréat professionnel, technologique ou général.

Cette réorientation doit cependant être préparée et réfléchie car l'année de Mise à niveau ne délivre aucun diplôme, elle ouvre la porte au

BTS MHR que peuvent rejoindre directement les élèves ayant fait un cursus en Hôtellerie Restauration. Le candidat à cette année de MAN doit

donc avoir réfléchi à son engagement dans 3 années d'études.

Comme chaque année, nous nous étonnons de la légèreté des lettres de motivation (projets 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 également 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	Moyenne générale	Notes de 1ère et de Terminale	Etude des moyennes de l'élève sur son parcours	Important
	Langues vivantes	Notes de 1ère et de Terminale dans les langues vivantes	Aisance du candidat dans deux langues vivantes	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité à l'oral	Appréciations des bulletins de 1ère et de Terminale	Aisance à l'oral	Complémentaire
Savoir-être	Autonomie	Appréciations de la Fiche Avenir	Le candidat doit savoir se montrer autonome dans l'organisation de son travail	Important
	Esprit d'équipe	Projet de formation / Lettre demotivation	La Mise à niveau Hôtellerie Restauration ouvre sur le BTS MHR qui demande une forte implication en équipe	Essentiel
	Curiosité intellectuelle	Projet de formation / Lettre demotivation + Activités et centres d'intérêt	La Mise à niveau Hôtellerie Restauration, étant une nouvelle voie d'orientation, demande à ses étudiants une grande curiosité pour découvrir le monde de l'Hôtellerie Restauration	Essentiel



Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des débouchés de la formation	Projet de formation / Lettre demotivation	Etre conscient que cette classe de MAN ne débouche pas sur un diplôme mais ouvre à la poursuite d'études en BTS MHR	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement citoyen ou étudiant	Activités et centres d'intérêts	Tout engagement personnel de l'étudiant sera un plus lors de l'étude des dossiers	Très important

**Signature :**

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