

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Georges Frêche - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Georges Frêche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	17	108	74	108	19	25
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	18	253	47	62	19	25
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	37	255	126	238	19	25

# 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

## Attendus locaux

Qualités requises: motivation, curiosité, ouverture d'esprit, dynamisme, esprit de service et un sens du contact clientèle, adaptabilité, initiative, courtoisie, réactivité, organisation, maîtrise de soi, capacité à travailler en équipe, goût pour les langues étrangères.

## 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

Le BTS "MANAGEMENT EN HOTELLERIE-RESTAURATION" est proposé en formation initiale.

Il est constitué :

- d'une première année commune contenant les 3 valences

- d'une deuxième année caractérisée par une forte professionnalisation au sein de l'une des trois options :

\* Option A - Management des Unités de restauration

\* Option B - Management des unités de production culinaire

\* Option C - Management des unités d'hébergement

L'enseignement comprend :

- Des matières générales : communication et expression française, 2 langues obligatoires dont l'Anglais

- De l'économie et de la gestion hôtelière : entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière ; conduite du projet entrepreneurial ; Management de l'entreprise hôtelière et Marketing des services

- De l'enseignement en Hôtellerie-restauration : Sciences et Technologies Culinaires, Sciences et Technologies des services en restauration, Sciences et technologies en Hébergement.

Un stage long de 16 semaines est à effectuer en France ou à l'étranger.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

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.

## 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.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

Démarche entrepreneuriale et conduite de projet,

Ateliers de professionnalisation : conception et production de services selon l'orientation spécifique choisie,

Sens des relations humaines, de l'accueil

Goût du travail en équipe

Sens de l'organisation dans le travail

Le candidat devra intégrer et accepter la rigueur de cette formation ainsi que le port d'une tenue professionnelle au sein de l'établissement.

# 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	Résultats dans la formation de l'année précédente	Résultats dans la formation de l'année précédente	Moyenne des bulletins et avis du chef d'établissement	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail		Appréciations des bulletins concernant le travail	Très important
Savoir-être	Autonomie	Qualitatif : Attribution de points en fonction de l'avis	Appréciations des bulletins concernant l'attitude en cours.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet de formation	Qualitatif : Mention d'un projet professionnel et de la connaissance de la formation	Lettre de motivation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Capacité à s'investir	Valorisés si engagement en lien avec le secteur professionnel	Assiduité du candidat dans sa formation, engagement (citoyen ou non)	Très important

**Signature :**

Catherine REBOUL,  
Proviseur de l'établissement Lycée Georges Frêche