

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Valery Larbaud - 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 Valery Larbaud - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	4	8	8	8	25	30
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	8	44	33	40	25	30
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	12	38	31	36	25	30

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

Développer ses capacités d'adaptation et de mobilité (possibilité de stages à l'étranger).

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

D'une durée de deux ans, la formation comporte un tronc commun cuisine/restaurant/hébergement en première année. Le Lycée V. Larbaud propose deux options en deuxième année (option A Management d'unité de restauration et option B Management d'unité de production culinaire).

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Préclassement réalisé à l'aide du paramétrage de l'algorithme.

Etude complémentaire des différentes pièces du dossier pour finaliser le classement.

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

Bien se renseigner sur les attendus de la formation

Soigner sa lettre de motivation

Mettre en avant son expérience du secteur

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	notes en économie gestion, cuisine et service	notes des bulletins	notes de première et de terminale	Essentiel
	progression des moyennes	notes des bulletins	moyennes générales au premier et second trimestre de terminale	Complémentaire
	notes en langues vivantes	notes des bulletins	avoir suivi une formation complémentaire en langue vivante	Complémentaire
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	capacités à l'oral communiquer avec aisance et rigueur en français et en langues étrangères dans la perspective d'une relation clientèle	appréciations et notes	appréciations des professeurs sur les bulletins de première et de terminale résultats des épreuves anticipées de français	Important
	méthodes de travail	fiche avenir	champ "méthode de travail" de la fiche avenir	Important
Savoir-être	capacité d'organisation et d'autonomie	fiche avenir	champ "autonomie" de la fiche avenir	Très important
	esprit d'équipe	fiche avenir	champ "autonomie" de la fiche avenir	Très important

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
	implication capacité à s'investir et à s'impliquer dans les travaux demandés	fiche avenir	appréciations des professeurs sur les bulletins de première et terminale champ "capacité à s'investir" sur la fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	motivation	actions mises en place pour découvrir la formation	projet de la formation motivé (forums et JPO en fonction du contexte sanitaire et mini-stages)	Essentiel
	connaissance des exigences de la formation	actions mises en place pour découvrir la formation	projet de la formation motivé (forums et JPO en fonction du contexte sanitaire et mini-stages) visite du site internet du lycée	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	intérêt pour entrepreneuriat et l'innovation en matière d'hôtellerie restauration	bulletins	appréciations complémentaires sur les bulletins	Complémentaire

Signature :

CHRISTOPHE BOHEME,

Proviseur de l'établissement Lycée Valéry Larbaud