

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hôtelier et Tourisme Jeanne et Paul Augier - 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 des Métiers - Hôtelier et Tourisme Jeanne et Paul Augier - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration | Jury par défaut | Autres candidats | 63 | 348 | 141 | 248 | 15 | 30 |
| | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 27 | 190 | 41 | 44 | 15 | 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

Le profil du candidat s'articule également autour des points suivants, non exhaustifs, que la formation MHR pourra enrichir :

- Avoir le sens du contact, du dialogue et de la relation
- Etre doué d'une bonne qualité d'élocution, d'expression et de communication
- Etre conscient du comportement et de la tenue exigés par et pour l'environnement professionnel

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

Objectifs de la formation: dans la continuité du bac "STHR", Bac Pro Service ou Cuisine et de la MAN, le BTS MHR a pour objectif de former les futurs cadres de l'Hôtellerie Restauration. la première année est commune avec des enseignements professionnels dans les 3 domaines. La 2e année est consacrée à la spécialisation dans l'une des 3 options:

option A: management d'unité de restauration

option B: management d'unité de production culinaire

option C: management d'unité d'hébergement

Le titulaire d'un BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie , de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes différentes selon le type d'entreprise.

ce BTS comprend 16 semaines de stage en entreprise obligatoire d'avril à août en fin de première année.

Les étudiants doivent porter la tenue vestimentaire exigée par l'établissement conforme au règlement intérieur ainsi que les tenues vestimentaires professionnelles

Il est également à prévoir d'être équipé d'un ordinateur portable pour le suivi des cours.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Modalités de l'évaluation qualitative

Comment est calculée l'évaluation qualitative lors de votre étude des dossiers ?

Elle repose sur différents critères d'évaluation pour lesquels vous devrez attribuer une note sur 20 selon les modalités ci-dessous :

BTS MHR

1er critère : appréciations des professeurs principaux et du chef d'établissement sur la FICHE AVENIR

2e critère : évaluation du projet de formation motivé

3e critère : origine Jeanne et Paul AUGIER ou lycées du 06

RECOMMANDATIONS

Projet de formation motivé

Lorsqu'il est absent = 0/20. Présent mais sans élément apparent en lien avec nos formations (souvent un copier-coller) = 05/20.

Personnalisé avec des arguments en référence à la formation demandée entre 10 et 18/20. Personnalisé en plus des arguments, on identifie des expériences ou stages dans la filière avec un projet bien défini = de 15 à 20/20

Origine Jeanne et Paul Augier ou 06 :

Nous recommandons de mettre un 20/20 pour les lycéens de J&P.Augier ce qui signifie que nous sommes attentifs à l'égard de nos élèves et un 15/20 pour les élèves des lycées de notre département

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

les recommandations suivantes ont été faite par la commission d'examen des voeux apportant des précisions et des garanties sur l'attribution

des notes. Ces informations étaient données à tout candidat en faisant la demande.

Recommandations

Projet de formation motivé

Lorsqu'il est absent = 0/20. Présent mais sans élément apparent en lien avec nos formations (souvent un copier-coller) = 05/20.

Personnalisé avec des arguments en référence à la formation demandée entre 10 et 18/20. Personnalisé en plus des arguments, on identifie des expériences ou stages dans la filière avec un projet bien défini = de 15 à 20/20

Origine Jeanne et Paul Augier ou 06 :

Nous recommandons de mettre un 20/20 pour les lycéens de J&P.Augier ce qui signifie que nous sommes attentifs à l'égard de nos élèves et un 15/20 pour les élèves des lycées de notre département

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 | | résultats dans les matières scientifiques , et gestion. Les résultats en LV sont aussi observés de près. les notes obtenues à l'EAF sont aussi prises en compte car cela peut être un bon indicateur (au regard des indicateurs explicités dans la partie attendus locaux ci-dessus) | Très important |
| | langues vivantes | moyenne annuelle | moyenne annuelle de terminale | Essentiel |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Fiche avenir | avis du conseil et du PP | avis du chef d'établissement et des professeurs principaux | Essentiel |
| Savoir-être | esprit d'équipe | resultat fiche avenir | prise en compte en TP notamment | Essentiel |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | cohérence du projet | projet de formation motivée | lettre de motivation bien argumentée | Essentiel |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | engagement citoyen | snu, pompier volontaire | note d'engagement citoyen | Très important |
| | engagements autres | associatif | activités et engagements sportifs, solidaires, etc.. | Important |

Signature :

DENIS FERAULT,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -
Hôtelier et Tourisme Jeanne et Paul Augier