

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hôtelier et Tourisme Jeanne et Paul Augier - 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 - Hôtelier et Tourisme Jeanne et Paul Augier - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	32	402	86	123	14

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

Attendus locaux

Le profil du candidat s'articule autour des points suivants, non exhaustifs, que l'année de MAN pourra enrichir :

- avoir le sens du contact, du dialogue et de la relation

- être doué d'une bonne qualité d'élocution, d'expression et de communication

- être conscient du comportement et de la tenue exigés par et pour l'environnement professionnel

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

Objectifs de la formation: l'année de mise à niveau permet aux bacheliers non professionnalisés dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, de découvrir en 1 an les bases pratiques de la cuisine, du service, de la réception et des techniques hôtelières. La formation donne aux étudiants la possibilité de s'imprégner des savoirs faire de ce métier et d'acquérir la connaissance du monde professionnel du domaine.

Durée de la formation: 1 an

Contenu de la formation : LV1 2 h, LV2 : 2h, économie et gestion hôtelière : 8h de cours et 2h de travaux dirigés, enseignements d'hôtellerie et de restauration : 6h de cours et 12h de travaux pratiques.

Stage de 8 semaines en fin d'année : mise en pratique des cours théoriques et confirmation du choix d'orientation. Ce stage permet de mieux cibler l'option de 2e année du BTS MHR (Unité de production, unité de production culinaire ou unité d'hébergement).

Il sera demandé une participation de 300€ au moment de l'inscription possibilité de régler sur un trimestre. Elle finance en partie un séjour pédagogique oeno-gastronomique et de découverte du monde professionnel en France.

Vous devrez être équipé d'un ordinateur portable.

Une tenue professionnelle et de ville est exigée pour l'ensemble des cours. Elle doit être conforme au règlement intérieur.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

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

2e critère : Évaluation de la lettre de motivation

3e critère : origine lycées du 06

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

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 académie de Nice :

Nous recommandons de mettre un 20/20 pour les lycéens du 06 ce qui signifie que nous sommes attentifs à l'égard des élèves de proximité géographique et un 15/20 pour les élèves des lycées des autres départements de l'académie. pour tous les autres un élève un 10/20.

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	moyenne annuelle sur bulletins	Les résultats en Sciences Économiques et Sociales ou en Sciences de gestion, en Langues et en Mathématiques, seront particulièrement étudiés.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Fiche avenir	avis du conseil et des PP	appréciations du chef d'établissement et du professeur principal	Essentiel
Savoir-être	fiche avenir	appréciation littéraire du PP	avis du chef d'atblissement et du PP	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	cohérence du projet	connaissance de la filière, expériences, projets	Le projet motivé (projet professionnel en Hotellerie Restauration) sera attentivement examiné, tant sur le fond que sur la forme.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	l'engagement citoyen	expériences associatives	Toutes actions valorisées au sein d'associations	Important

Signature :

DENIS FERAULT,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -

Hôtelier et Tourisme Jeanne et Paul Augier