

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel KYOTO - 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 professionnel KYOTO - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	8	45	20	45	16	35
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	19	116	61	106	16	35
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	9	91	39	86	16	35

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

- Disposer d'un intérêt pour les métiers de l'hôtellerie et de l'entreprise hôtelière

L'étudiant devra disposer d'une motivation et de curiosité pour les questions de fonctionnement social, économique et juridique des entreprises hôtelières, ainsi que de sens d'innovation en vue de développer les métiers du secteur.

- Disposer de compétences dans deux langues étrangères :

Les étudiants seront confrontés à l'accueil, l'accompagnement, la négociation de prestations en langue étrangère.

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 titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration

- organise, pilote et anime un système de production de biens et de services
- participe à la production et à la distribution de ces biens et services
- élabore, analyse et exploite les données du système d'information
- conçoit, réalise et contrôle la communication externe et la commercialisation

Il exerce son activité dans des organisations productives de biens et services hôteliers à vocation commerciale ou sociale, dans des organisations productives agro-alimentaires et des entreprises de services connexes à l'industrie hôtelière.

Il assure ainsi les fonctions de :

- Conception et organisation
- Encadrement
- Production de biens et services
- Commercialisation
- Gestion d'entreprise

La formation se déroule sur deux ans avec 12 semaines de période de formation en milieu professionnel.

Retrouvez nous sur Instagram #lpokyo et sur [la page dédiée à l'hôtellerie restauration de notre site](#)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Comité de sélection BTS MHR avril 2023

1-Commission d'harmonisation : avril 2023

- Présentation de la grille d'évaluation , explication des critères d'évaluation
- Répartition des enseignants par « type de bac », puis répartition des « lots de dossiers » par enseignant (environ 50 /enseignant)
- Présentation de l'outil Parcoursup, des différents documents utiles ou intéressants pour remplir la grille d'évaluation et connaître le profil du # candidat :

1. «Projet de formation » = lettre de motivation
2. «Fiche avenir » : pour avoir accès aux appréciations des enseignants de Terminale
3. «Activités et centres d'intérêt » : pour avoir accès aux stages et expériences professionnelles
4. «Scolarité actuelle »
5. «Scolarité antérieure » : en cas de candidat avec poursuite d'étude

3-Evaluation de chaque « lot de dossiers » par chaque enseignant Coefficienter

- Français : 3
- la gestion : 3
- les langues : 2
- STS/ STC : 2, 4 pour les bac pro
- SA : 2
- Le reste des disciplines à 1

4 - Réunion une fois l'outil d'aide à la décision avec les coordos de filière pour mettre la barre de niveau minimal de recrutement

5-Quel coefficient entre les différents items ?

Fiche avenir : 2

Parcours de formation : 1

Résultats : 3

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

Session 2023 : près de 300 dossiers examinés, 36 places proposées, 36 candidats inscrits !!! Très forte relacede l'azttractivité pour cette formation sur KYOTO.

Beaucoup de dossiers de qualité.

Les candidats doivent cependant mettre plus en valeur leur motivation et ne pas hésiter à développer leur projet professionnele dans la lettre de motivation .

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Matières scientifiques	Disposer de résultats satisfaisants en GH ESAE mathématiques	Disposer de résultats satisfaisants en GH ESAE mathématiques	Essentiel
	Langues vivantes	Disposer de résultats satisfaisants tant à l'écrit qu'à l'oral y compris en français	Disposer de résultats satisfaisants tant à l'écrit qu'à l'oral y compris en français	Très important
	Enseignements technologiques	Disposer de résultats satisfaisants dans les matières technologiques STC STS	Disposer de résultats satisfaisants dans les matières technologiques STC STS	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences générales	Être capable d'organiser et d'argumenter ses idées Avoir de bonnes qualités rédactionnelles Faire preuve d'esprit critique et de synthèse S'organiser dans son travail en autonomie	Être capable d'organiser et d'argumenter ses idées Avoir de bonnes qualités rédactionnelles Faire preuve d'esprit critique et de synthèse S'organiser dans son travail en autonomie	Très important
Savoir-être	Comportement et savoir-être	Comportement en adéquation avec les métiers de l'hôtellerie restauration : assiduité, ponctualité, travail en équipe	Comportement en adéquation avec les métiers de l'hôtellerie restauration : assiduité, ponctualité, travail en équipe	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
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Avoir une expérience des métiers de l'hôtellerie restauration	Avoir une expérience des métiers de l'hôtellerie restauration	Très important
	Motivation	Définir un projet d'étude cohérent et argumenté	Définir un projet d'étude cohérent et argumenté	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités & engagements	Activités permettant de mettre en valeur ses qualités personnelles, développement de compétences transversales : aptitudes à communiquer, organiser, planifier ou initier.	Activités permettant de mettre en valeur ses qualités personnelles, développement de compétences transversales : aptitudes à communiquer, organiser, planifier ou initier.	Complémentaire

Signature :

Laurent LECLERC,

Proviseur de l'établissement Lycée professionnel

KYOTO