

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Bazeilles - 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 Bazeilles - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	27	50	43	45	21	55
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	33	47	46	47	21	55

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

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 hôtellerie et restauration est organisé en deux années de formation.

La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités.

La deuxième année vise la spécialisation dans une des trois options:

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement

1ère année BTS

Communication et expression française : 2h

LV1 : 2h00

LV2 : 2h00

LV3 : 2h00 (Chinois ou Néerlandais).

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière : 5,50

Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services : 4,5

Enseignements d'hôtellerie restauration

Sciences en hôtellerie restauration : 2h00

Ingénierie en hôtellerie restauration : 1h00

Sciences et technologies culinaires : 3h00

Sciences et technologies en restauration : 3h00

Sciences et technologies en hébergement : 3h00

Possibilité de réaliser le 1er semestre de la 1ère année de BTS MHR au Canada (Québec) dans le cadre de partenariat avec des instituts hôteliers.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers des candidats sont examinés par une commission réunissant les enseignants de BTS MHR ensuite les regards sont croisés avant l'établissement d'un 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

Les candidats doivent éviter de faire des copier-coller d'une lettre de motivation issue d'internet, ils doivent personnaliser cette lettre en fonction de leur parcours scolaire mais également mettre en avant leurs qualités pour la formation, leur projet professionnel, les éléments valorisant leur choix pour cette filière d'orientation, et faire état de leur motivation, les éléments valorisant leur envie de prendre des responsabilités, les stages ou jobs d'étudiants voire d'été dans l'hôtellerie et la restauration, leur passion pour cette filière, une certification en langues .

Ils doivent aussi mentionner en avant leur participation aux journées d'immersion et/ou portes ouvertes en expliquant ce qui lors de ces journées, motive leur choix pour notre établissement.

Cette lettre doit être personnalisée et détaillée. Les candidats doivent ne pas hésiter à faire apparaître leurs intérêts pour la cuisine et/ou salle et/ou hébergement mais également leurs envies de manager, de diriger, de gérer ou créer une entreprise dans ce secteur. Certains candidats postulent dans ce BTS sans avoir consulté la fiche de la formation ni connaître l'importance des différentes matières, du travail personnel et des compétences d'analyse à fournir. Les candidats doivent prendre connaissance de façon plus attentive de la fiche caractéristique de la formation et se rendre aux journées portes ouvertes et/ ou d'immersions de l'établissement pour découvrir les équipes, les locaux techniques, les projets de la section et s'imprégner de l'ambiance.

Les candidats ne doivent pas oublier que dès la première et la terminale, leur attitude en classe et leurs résultats préparent leur avenir dans le supérieur.

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	BULLETINS TRIMESTRIELS / FICHE AVENIR	Notes de 1ère et Tale principalement en éco-gestion, hôtellerie, langues vivantes	Seuls les candidats scolarisés dans les séries de terminales suivantes, ou titulaires d'un baccalauréat de ces séries, sont autorisés à s'inscrire : -Hôtellerie -STHR -Pro Commercialisation et services en restauration -Pro Cuisine -Pro Restauration -Mise à Niveau Hôtellerie -Mise à niveau en hôt/restauration Formation axée sur les enseignements suivants : technologies culinaires, du service et de l'hébergement, économie et gestion, français, langues vivantes.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	BULLETINS TRIMESTRIELS / FICHE AVENIR	Notes et appréciations Coefficient 1 pour les appréciations des bulletins , coefficient 3 pour les fiches avenir (notes sur 20 dans l'évaluation qualitative)	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- et pour échanger avec des interlocuteurs internes et externes - Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire - Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale	Très important
Savoir-être	BULLETINS TRIMESTRIELS	Appréciations des bulletins	- Disposer de compétences pour	Très important

	/ FICHE AVENIR	Coefficient 1 pour les appréciations des bulletins. Coefficient 2 sur l'assiduité dans l'évaluation qualitative	travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet - Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie - Sérieux (attitude face au travail, sérieux, persévérance, assiduité) Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels	
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Lettre de motivation / fiche avenir - Cohérence avec le projet professionnel	coefficient 3 pour les fiches avenir (notes sur 20 dans l'évaluation qualitative)	S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie, aux techniques culinaires - Cohérence avec le projet professionnel	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Lettre de motivation	Ces engagements sont des éléments supplémentaires qui peuvent être pris en compte en plus dans l'évaluation des dossiers	éléments étudiés comme des atouts supplémentaires	Complémentaire

Signature :

ERIC EVRARD,
Proviseur de l'établissement Lycée Bazeilles