

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Bazeilles - 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 Bazeilles - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	117	53	64	7

# 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

## 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

La classe de mise à niveau s'adresse aux élèves titulaires d'un bac général ou technologique motivés pour travailler dans le secteur de l'hôtellerie restauration.

Cette classe a pour objectif :

de développer chez l'étudiant une culture professionnelle sur le monde de l'hôtellerie restauration  
de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en BTS

Contenu de la formation :

LV1 : 2h

LV2 : 2h ( Allemand ou Espagnol)

Economie et Gestion Hôtelière : 8h

Sciences et technologies culinaires : 08h00

Sciences et technologies des services : 08h00

Enseignement scientifique Alimentation-Environnement : 2h00



# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Commission d'examen des vœux interne à l'établissement sauf pour les candidats issus de bac pro.

## 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

La classe de mise à niveau s'adresse aux élèves titulaires d'un bac général ou technologique motivés pour travailler dans le secteur de

l'hôtellerie restauration.

Cette classe a pour objectif :

- de développer chez l'étudiant une culture professionnelle sur le monde de l'hôtellerie restauration
- de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en BTS

Contenu de la formation :

LV1 : 2h00

LV2 : 2h00 ( Allemand ou Espagnol)

Economie et Gestion Hôtelière : 8h00

Sciences et technologies culinaires : 08h00

Sciences et technologies des services : 08h00

Enseignement scientifique Alimentation-Environnement : 2h00

# 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	Notes de 1ère et Tale principalement français, langues vivantes	BULLETINS TRIMESTRIELS / FICHE AVENIR Coefficient 9 avec des coefficients plus importants sur les notes français, et les langues vivantes	Il n'existe aucune condition d'inscription réglementaire pr l'accès à cette formation. Ts les candidats peuvent s'y inscrire. ATTENTION : pour l'accès à une MANH, les candidats peuvent s'inscrire, mais st 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. » Formation axée sur les technologies culinaires, du service et de l'hébergement, éco/gestion, français, LV	Essentiel

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
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Notes et appréciations	BULLETINS TRIMESTRIELS / FICHE AVENIR 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	Appréciations des bulletins	BULLETINS TRIMESTRIELS / FICHE AVENIR Coefficient 1 pour les appréciations des bulletins Coefficient 2 sur l'assiduité dans l'évaluation qualitative	Disposer de compétences pour 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	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	motivations	Lettre de motivation / fiche avenir 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



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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	cohérence par rapport au choix d'orientation	lettre de motivation	éléments étudiés comme atouts supplémentaires	Complémentaire

**Signature :**

ERIC EVRARD,

Proviseur de l'établissement Lycée Bazeilles