

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Notre-Dame De La Providence - 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 Notre-Dame De La Providence - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	3	7	5	5	18	50
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	18	20	19	19	18	50
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	15	26	22	22	18	50

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 ou la titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur "Management en hôtellerie et Restauration (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 plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les examens des vœux se font en entretien préalable avec la direction de l'établissement .

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Les enseignements:

- gestion, droit
- technique professionnel culinaire
- service-hébergement
- anglais, expression française,

Les conseils: Rigueur, bonne présentation, sens de l'écoute et du travail, travail en équipe

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	résultats du candidat		niveau en anglais	Essentiel
	résultats du candidat		note en mathématiques moyenne générale	Important
	résultats du candidat		résultats des épreuves anticipées de Français	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences maîtrisées		- méthode de travail- capacité à l'oral- qualité de l'expression écrite en langue étrangère- qualité de l'orthographe	Essentiel
Savoir-être	critères liés au candidat		- autonomie- capacité d'investissement- capacités d'organisation- esprit d'équipe	Essentiel
	critères liés au candidat		- capacité à fournir des efforts- curiosité intellectuelle	Très important
	critères liés au candidat		- ouverture sur le monde	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	connaissance de la formation		- cohérence avec son projet- intérêt exprimé pour cette formation	Essentiel
	connaissance de la formation		- motivation- connaissance des exigences de la formation	Important
	centre d'intérêt		- un engagement citoyen et étudiant	Très important

Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires			
	centre d'intérêt	intérêt pour les arts	Important

Signature :

Philippe BESIN,
Proviseur de l'établissement Lycée Notre-Dame De La
Providence