

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des métiers Condorcet Arcachon - Mention complémentaire - Organisateur de réception

## 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 Condorcet Arcachon - Mention complémentaire - Organisateur de réception | Jury par défaut | Tous les candidats | 15                         | 50                        | 47   | 50  |                       |

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus nationaux

- Être titulaire du baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, du brevet professionnel arts de la cuisine ou arts du service et commercialisation en restauration.
- S'intéresser à l'organisation d'évènements.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et particulièrement en anglais.
- S'intéresser à la relation client et à la négociation.
- S'intéresser à la gestion et au management d'équipe.

## Attendus locaux

Être titulaire d'un des diplômes suivant :

- [Bac pro Boucher charcutier traiteur](#)
- [Bac pro Boulanger-pâtissier](#)
- [Bac pro Commercialisation et services en restauration](#)
- [Bac pro Cuisine](#)
- [Bac pro Poissonnier écailler traiteur](#)
- [Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration](#)
- [BP Arts de la cuisine](#)
- [BP Arts du service et commercialisation en restauration](#)
- [BP Charcutier-traiteur](#)
- [BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration](#)
- [BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire](#)

S'intéresser à l'organisation d'évènements (de la création à la réalisation d'un projet).

S'intéresser à la relation client et à la négociation.

S'intéresser à la gestion et au management d'équipe.

## 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 Brevet professionnel, spécialité Cuisinier

Série Brevet professionnel, spécialité Restaurant

Série Mise à Niveau Hôtellerie

Série Mise à niveau en hôtellerie-restauration

## Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Techniques événementielles (8 h)

Cuisine expérimentale (5 h)

Techniques de vente (4 h)

Anglais (5 h)

Sciences appliquées (3 h)

Arts appliqués (2 h)

Communication professionnelle (2 h)

Période de formation en entreprise : 16 semaines

N'hésiter pas à visiter notre site internet :

<https://lycee-condorcet-arcachon.fr/nos-formations/restauration/mc-organisateur-de-receptions>

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers des candidats sont examinés en prenant compte des notes et appréciations sur les bulletins de première et terminale, ainsi que l'appréciation générale.

La fiche avenir, la lettre de motivation sont également des critères importants qu'évalue la commission d'examen des vœux. Une bonne connaissance du métier est nécessaire.

## 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

Être créatif et motivé.

Niveau convenable en français et anglais.

De bonne qualités rédactionnelles.

Attitude professionnelle en classe et en entreprise.

Qualités relationnelles.

# 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   | Résultats scolaires   |  | Notes de première et de terminale en français et en anglais.   | Très important                  |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire                     | Qualité rédactionnelle, méthode de travail  | Orthographe, vocabulaire, capacités argumentatives                                     | Appréciations des professeurs sur les bulletins (orthographe, vocabulaire, capacités argumentatives) | Important                       |
| Savoir-être   | Autonomie dans le travail, être responsable, créatif, prise d'initiative, qualité relationnelle | Appréciations des professeurs sur bulletins de première et de terminale. Fiche Avenir. | Appréciations des professeurs sur bulletins de première et de terminale. Fiche Avenir.               | Très important                  |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet                     | Motivation, attitude professionnelle en classe et en entreprise                                 | Motivation, lettre de motivation   | Projet de formation motivé. Appréciations sur les bulletins. Lettre de motivation cohérente.         | Important                       |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Engagement citoyen, intérêts pour le métier   |  | Fiche Avenir. Lettre de motivation. Richesse des activités citoyennes et/ou associatives.            | Complémentaire                  |

**Signature :**

Hélène BRUANT,

Proviseur de l'établissement Lycée des métiers  
Condorcet Arcachon