

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Emilie du Châtelet - 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 Emilie du Châtelet - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	5	24	7	16	14	36
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	9	66	24	32	14	36
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	10	57	19	39	14	36

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

Nous sommes attachés à l'implication, la motivation et au comportement qui transparaîtront dans les dossiers des candidats.

Nous tiendrons compte des remarques de l'ensemble des matières.

Les postulants devront avoir 2 langues vivantes.

What do you want to do ? [New mail](#)Copy What do you want to do ? [New mail](#)Copy What do you want to do ? [New mail](#)Copy

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

Nouveau BTS à la rentrée 2018 Management en Hôtellerie Restauration avec une première année commune puis une 2de année avec 3 pôles:

Management d'unité de Restauration

ou Management d'unité de production culinaire

ou Management d'unité d'Hébergement

Enseignement général: culture générale, et 2 langues vivantes

Enseignement d'économie gestion: entrepreneuriat, gestion d'entreprise hôtelière

Hôtellerie Restauration: sciences appliquées, ingénierie, sciences et Technologie du service, science et technologie culinaire, science et technologie du service en hébergement

Stage obligatoire en première année.

Information complémentaire: Possibilité de logement en internat (ouverture rentrée 2018)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Attribution de point en fonction du degrés de réussite pour chacun des critères.
0 pour aucune maîtrise jusqu'a 5 pour parfaite maîtrise.

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

L'ensemble des annexes doivent être renseignés. Encore trop de candidature avec peu d'information sur la motivation réelle à la poursuite en BTS.

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	enseignements professionnels, économie gestion, langues étrangères, sciences appliquées à l'alimentation.	Bon résultat, résultat moyen, résultat faible.	La note ainsi que l'observation de l'enseignant sur le bulletin scolaire.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Maitrise des techniques professionnelles	bon maîtrise, assez bonne maîtrise, très bonne maitrise professionnelle	Observations par les enseignants sur les bulletins scolaires	Important
Savoir-être	savoir être	En fonction des observations apportés par le bulletin scolaire.	Connaître et adapter les codes professionnels	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Les motivations du candidat sont évalué de la façon suivante: de "aucun intérêt n'est décelé dans le dossier" à "à su démontrer son intérêt à travers les différents documents constituant le dossier"	Avoir de l'intérêt sur les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, les connaître et savoir en parler	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Prise en compte des activités péri ou extra scolaires	des points sont attribués en fonction de l'implication démontré par le candidat.	investissement et implication dans ces activités.	Important

Signature :

Christophe BOUTET,

Proviseur de l'établissement Lycée Emilie du
Châtelet