

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée HAUTE-FOLLIS - 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 HAUTE-FOLLIS - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	1	11	4	7	13	48
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	15	42	30	41	13	48
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	2	16	12	13	13	48

# 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-Restauration se prépare en deux ans, avec le choix de l'option en fin de 1ère année -

Option A : Management d'unité de restauration ou Option B : Management d'unité de production culinaire

La durée de la formation du BTS MHR est de 2240 heures :

- 1ère année : 24 semaines de cours (soit 32h hebdo) et 13 semaines de stage en milieu professionnel
- 2ème année : 24 semaines de cours (soit 31h hebdo) et 3 semaines de stage en milieu professionnel

Matières d'Enseignement Général :

- Communication et expression française
- LV.E 1 - Anglais
- LV.E 2 - Allemand ou Espagnol
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

Matières d'Enseignement Professionnel :

- Sciences appliquées en HR
- Ingénierie en HR
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies : culinaires, des services en restauration, des services en hébergement

[Cliquer](#) pour télécharger la Plaquette BTS MHR

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

- Prise en compte de la série du bac du candidat (Posséder les prérequis nécessaires à la poursuite d'études en BTS).
- Prise en compte de l'origine géographique des dossiers, en privilégiant les candidats de la Mayenne, puis des départements limitrophes (35-44-49-50-61-72-85) et ensuite les autres.
- Lecture du projet de formation motivé pour évaluer l'adéquation du choix de la formation avec le projet professionnel.
- Etude du dossier scolaire (notes et appréciations de Première et Terminale notamment pour le français, l'anglais, la pratique professionnelle, la gestion d'entreprise et les sciences appliquées) en prêtant une attention particulière à l'attitude et au comportement en classe.
- Prise en compte des éléments d'appréciation renseignés par la professeur principal concernant la méthode de travail, l'autonomie et la capacité à s'investir.
- Prise en compte de l'avis du chef d'établissement et du conseil de classe sur la capacité du candidat à réussir dans la formation visée.

## 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

- Etre titulaire d'un baccalauréat professionnel Spécialité C.S.R., Cuisine ou Restauration, d'un baccalauréat technologique STHR de préférence ou d'une MAN en Hôtellerie-Restauration
- Intérêt pour le management et la gestion hôtelière ou la production culinaire (en fonction de l'option choisie)
- Qualités relationnelles et professionnelles, compétences linguistiques
- Autonomie, organisation, rigueur, dynamisme, assiduité, curiosité, travail en équipe, bonne présentation, sens de l'accueil.

# 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	Série du Bac - Prise en compte des notes en Français, Anglais, Matières professionnelles, Gestion d'entreprise, Sciences appliquées		Série du Bac : Technologique (STHR de préférence), Professionnel (Cuisine ou C.S.R. de préférence) ou MAN en Hôtellerie-Restoration ... Notes et appréciations de première et terminale	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail, capacité à l'oral		Champ "Méthode de travail" de la fiche avenir, appréciations des professeurs sur les bulletins scolaires	Très important
Savoir-être	Autonomie dans le travail, implication, capacité d'organisation, esprit d'équipe	Autonomie dans le travail, organisation, capacité à s'investir et à s'impliquer dans les travaux demandés, esprit d'équipe	Champs "Autonomie" et "Capacité à s'investir" de la fiche avenir ; Appréciations des professeurs de 1ère et Terminale ; Attitude et comportement en classe	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation, cohérence du projet	Adéquation du choix de la formation avec le projet professionnel	Projet de formation motivé ; Expérience professionnelle (stages)	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement citoyen, associatif ou sportif		Champ "engagement citoyen" de la fiche avenir. Rubrique "Activités et centres d'intérêt"	Complémentaire

**Signature :**

Jacky MAIGNAN,  
Proviseur de l'établissement Lycée HAUTE-FOLLIS