

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Jean De Prades - 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 Jean De Prades - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	1	10	4	10	25	62
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	8	80	26	37	25	62
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	3	46	19	43	25	62

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

Première année

Sciences en hôtellerie restauration (SHR) : 2 heures

Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR) : 1 heure

Sciences et technologies culinaires (STC) : 3 heures

Sciences et technologies des services en restauration (STSR) : 3 heures

Sciences et technologies de services en hébergement (STSH) : 3 heures

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) : 7.5 heures

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS) : 5.5 heures

Culture générale et expression (CGE) : 2 heures

Anglais : 2.5 heures

Espagnol : 2.5 heures

Deuxième année

Option A - Management d'unité de restauration

Sciences et technologies des services en restauration (STSR) : 11 heures

Sommellerie et techniques de bar (STB) : 2 heures

Option B - Management d'unité de production culinaire

Sciences et technologies culinaires (STC) : 11 heures

Sciences en hôtellerie restauration (SHR) : 2 heures

Tronc commun: EPEH + MEHMS + CGE + LV

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'étude des dossiers a été réalisée de façon manuelle.

L'analyse des dossiers a été faite de façon individuelle pour une meilleure prise en compte des appréciations de la Fiche Avenir.

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

Le taux de recrutement des candidats issus du groupe Baccalauréat Professionnel est resté conséquent.
Les diverses contraintes imposées ont eu un réel impact sur le classement des candidats et sur le recrutement.

Conseil aux candidats : Il est impératif de soigner le projet motivé, de le rendre lisible et cohérent avec la formation demandée.
Les candidats devraient mettre davantage en évidence les éléments extérieurs à leur parcours scolaire afin de valoriser leur personnalité et se démarquer.

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 des classes de 1ère et de Terminale	Bulletins de l'élève	Bulletins	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir mobiliser des compétences d'expression écrite et orale dans une langue étrangère	Résultats scolaires	Deux langues vivantes sont nécessaires pour suivre cette formation Importance de la maîtrise d'une langue étrangère dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, secteur marqué par son côté international (appréciations bulletins de 1ère et terminale).	Très important
Savoir-être	Disposer de capacités de travail et de réflexion, collectives et en autonomie	Appréciations des enseignants lues dans le dossier de l'élève	Autonomie, capacité à s'investir dans le travail, méthode de travail	Très important
	Assiduité et attitude	Appréciations des enseignants lues dans le dossier de l'élève	Dans votre carrière vous serez amené à collaborer avec l'ensemble des acteurs internes et externes à l'entreprise. Assiduité, écoute, exemplarité et capacité d'adaptation sont des qualités indispensables.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Avoir un intérêt pour le monde de l'entreprise hôtelière et les domaines économiques et managériaux	Lettre de motivation, parcours de l'élève	Prise en compte de la pluridisciplinarité de la formation et des spécificités des champs professionnels. Relation entre le secteur de l'hôtellerie-restauration et le monde économique.	Important

	Disposer d'un niveau de culture générale et témoigner d'un intérêt pour le secteur de l'hôtellerie-restauration	Lettre de motivation, parcours de l'élève	Dans le projet de formation motivé : intérêt pour le secteur de l'hôtellerie-restauration, pour les métiers du management et de la gestion de ce secteur	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Actions citoyennes	Engagement de l'élève au sein de son établissement et dans sa vie citoyenne.	Représentants au sein de son établissement d'origine, implication dans la vie associative...	Complémentaire

Signature :

ALAIN MOYAT,
Proviseur de l'établissement Lycée Jean De Prades