

Rapport public Parcoursup session 2023

GRETA-CFA LOIRE-ATLANTIQUE - Lycée N. Appert - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
GRETA-CFA LOIRE-ATLANTIQUE - Lycée N. Appert - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	24	100	14

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

- Goût et sens du contact humain - Sens des responsabilités dans des fonctions de manager (attendus du diplôme) - Maîtrise des langues étrangères indispensable - Appétence pour le travail en équipe - Motivation, volonté et esprit de persévérance face au travail en entreprise et scolaire - Bonne condition physique compte tenu de la charge imposée par la formation en alternance (lycée/ entreprise) - Bon niveau scolaire dans la discipline " gestion et économie d'entreprise"

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 CFA offre 10 places en BTS MHR option A, 10 places BTS MHR en option B et 4 places BTS MHR en option C.

Cette section est ouverte aux titulaires d'un baccalauréat technologique hôtellerie STHR ou d'un baccalauréat Professionnel des métiers de l'hôtellerie et aux élèves issus de M A N Hotellerie.

Les études durent 2 ans.

Les cours sont en alternance avec l'entreprise (alternance sera précisée à la rentrée 2023)

Préparation aux épreuves finales identiques aux BTS formation initiale.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Un 1er classement des dossiers est effectué en prenant appui sur l'aide à la décision. La Commission d'Examen des Vœux a mis en avant des critères et les pondérations qui y sont liées. Pour intégrer un BTS MHR, il faut sortir de certaines filières professionnelles (Cuisine ou CSR), la filière STHR et la filière de MAN. Les évaluations en LV valorisent le choix de l'anglais comme LVA ou LVB et des langues acceptées à l'examen du BTS (allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais). La Fiche Avenir est également évaluée. L'échelle de compétence est la même pour tous les items : Très satisfaisant (20 points), Satisfaisante (15 points), Assez satisfaisante (10 points) et Peu démontrée (5 points). Les coefficients varient Méthode de travail (2), Autonomie (2), Engagements (2), Capacité à s'investir (3) et Avis du CE (1).

La Commission d'Examen des Vœux étudie ensuite les éléments qualitatifs présents dans les dossiers. Cet examen est basé sur trois grands critères : la capacité à se projeter au lycée / le savoir-être / le cursus personnel et les éléments spécifiques permettant de mettre en avant un dossier (SNU, travail d'équipe, expériences professionnelles, sport...). Chaque critère est évalué sur 5, 10, 15 et 20 points.

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

Cette section est ouverte aux titulaires d'un baccalauréat technologique hôtellerie ou BAC professionnel hôtellerie et aux élèves issus d'une M.A.N.H

Les études durent 2 ans, avec choix de l'option en fin de 1ère année :

Option A (management d'unité de restauration)

Option B (management d'unité de production)

Option C (management d'unité d'hébergement).

L'horaire hebdomadaire de cette formation est composé de:

2h culture générale

2h de langues vivante anglais

2h de langues vivantes espagnol ou allemand

14h économie gestion/ mercatique

16h de pratique hoteliere (technologie/ sciences et Travaux pratiques)

Plus 16 semaines de stage

Qualités pour l'étudiant qui envisage cette formation

- Goût et sens du contact humain
- Maîtrise des langues étrangères
- Bon équilibre
- Esprit d'équipe
- Motivation, volonté et esprit de persévérance
- Hygiène et tenue irréprochables

Les élèves issus de bac professionnel doivent être conscients qu'un travail personnel très important sera nécessaire pour réussir : aussi bien en enseignement général que dans la valence inverse.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Connaissances technologiques et professionnelles	Résultats scolaires	Avoir des connaissances technologiques et professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie-restauration / Résultats en technologie cuisine ou en technologie service	Essentiel
	Résultats dans le domaine littéraire	Résultats scolaires	Résultats en français	Essentiel
	Résultats dans les domaines linguistiques	Résultats scolaires	Notes en Anglais et en LVB (espagnol, allemand, arabe, chinois, italien ou portugais)	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Regard des enseignants sur les bulletins scolaires	Appréciations des enseignants / Fiche Avenir "Méthode de travail"	Essentiel
	Qualité de l'expression écrite	Regard des enseignants sur les bulletins scolaires / Rédaction du projet motivé	Appréciation de français (bulletins de 1ère) / qualité de rédaction de la lettre de projet motivé	Important

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
	Compétences technologiques et professionnelles	Regard des enseignants sur les bulletins scolaires / Expérience personnelle	Appréciations dans les bulletins / Avoir des connaissances technologiques et professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie-restauration	Essentiel
Savoir-être	Capacité à se concentrer en classe	Attitude face au travail	Attitude et investissement scolaire signalés sur le bulletin	Essentiel
	Esprit d'équipe	Investissement personnel / Bulletins scolaires vus par les enseignants	Appréciations dans les disciplines à projets	Essentiel
	Capacité à s'investir	Regard des enseignants sur les bulletins scolaires / Expérience personnelle	Fiche Avenir "Autonomie" et "Prise d'initiative"	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet	Cursus et motivation personnelle	Stage / expérience professionnelle/ projet individuel de formation / capacité à se projeter dans le secteur d'activité /	Important
	Cohérence du projet	Cursus et motivation personnelle	Avoir trouvé un patron pour la rentrée scolaire	Essentiel
	Capacité à réussir dans le domaine	Cursus et motivation personnelle	Fiche Avenir "Capacité à réussir dans le domaine"	Très important
	Connaissance de la formation	Cursus et motivation personnelle	Mention de visite dans l'établissement (JPO / mini-stage) avec des références précises	Très important

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement lycéen	Cursus et motivation personnelle	délégué de classe / éco délégué / MDL / CVL / ambassadeur du lycée	Complémentaire
	Engagement citoyen	Cursus et motivation personnelle	Service civique si césure / SNU	Complémentaire
	Engagement associatif	Cursus et motivation personnelle	Activité au sein d'une association sportive, culturelle comme bénévole	Complémentaire
	Esprit d'équipe	Cursus et motivation personnelle	Intégrer une équipe sportive	Complémentaire

Signature :

Catherine MARQUENET,
Proviseur de l'établissement GRETA-CFA LOIRE-
ATLANTIQUE - Lycée N. Appert