

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - 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 des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	2	14	8	14	20	70
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	19	104	76	102	20	70
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	3	42	18	42	20	70

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

Options disponibles dans l'établissement:

-BTS MHR Option A - Management d'unité de production de service en restauration forme des cadres intermédiaires dans le domaine de la restauration: chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au responsable d'une cafétéria, chef barman...

-BTS MHR Option B - Management d'unité de production culinaire forme des cadres intermédiaires dans le domaine de la production culinaire: chef de partie, second de cuisine... aussi bien dans une unité de production culinaire en collectivité que dans une unité de production de type traditionnel.

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

La première année de la formation permet aux étudiants d'acquérir un socle de compétences (culture générale et expression écrite, anglais, espagnol ou allemand, sciences en hôtellerie restauration, entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière, management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services, enseignement professionnel d'hôtellerie restauration) nécessaire pour intégrer le management opérationnel d'une unité d'hôtellerie restauration.

Le choix de l'option permettant une spécialisation se fait en fin de première année.

16 semaines de stage avec des opportunités à l'étranger.

Possibilité de parcours en apprentissage après étude de votre dossier.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Algorithme en fonction des résultats scolaires, des appréciations et proximité.

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

BTS MHR

formations attendues : bac pro MHR , bac techno STHR, MAN.

Conseils aux candidats: personnaliser les lettres de motivation.

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 aux examens	résultats aux examens et contrôle continu	Examen des résultats scolaires	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences acquises dans les valences hôtelières cuisine et service	compétences en contrôle continu	Niveau technique et technologique du candidat	Très important
Savoir-être	Attitude générale au cours de la formation	Appréciations de vie scolaire, PP et CE	Appréciations liées à l'investissement et à l'engagement du candidat au cours de son parcours	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet Professionnel	Lettre de motivation	Projet de formation motivé et parcours du candidat	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Richesse du parcours	Engagements apparaissant dans la fiche avenir	Expérience enrichissant le parcours du candidat	Complémentaire

Signature :

Gilles BRUNOT,
 Proviseur de l'établissement Lycée des métiers de
 l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en
 Périgord Jean Capelle