

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers HOTEL.ET TOURISME VAL DE LOIRE - 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
Lycée des Métiers HOTEL. ET TOURISME VAL DE LOIRE - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	24	90	16

# 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

Attendus pour la formation :

- capacité à pouvoir suivre une scolarité tout en ayant une activité professionnelle ;
- sens des responsabilités ;
- sérieux et dynamisme ;
- assiduité / ponctualité ;
- avoir le sens du relationnel ;
- capacité à s'adapter au contexte de l'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 BTS MHR concerne les étudiants intéressés par le management des unités de restaurant (option A), d'unité de production culinaire (option B) ou encore d'unité d'hébergement (option C). La première année est commune aux trois options, la seconde demande une spécialisation. Les périodes en entreprise se déroulent essentiellement sur les vacances scolaires. A l'issue des études et dans le prolongement de quelques expériences en entreprise, selon le profil et la mobilité, le titulaire du BTS MHR peut accéder à des postes d'encadrement ou de direction tels que : économiste, chef de partie, chef de cuisine, maître d'hôtel, adjoint de direction restauration, responsable de secteur, directeur de la restauration, chef d'entreprise, agent ou responsable de réservation, réceptionniste, réceptionniste de nuit, premier de réception, conciergerie d'hôtel, chef conciergerie, gouvernante, responsable hébergement, adjoint de direction d'hôtel, directeur régional, directeur régional, directeur d'hôtel, chef d'entreprise, attaché commercial, directeur régional, de réseau, postes fonctionnels, ressources humaines, marketing, contrôle de gestion...).

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

La commission a examiné l'ensemble des candidatures confirmées.

Les données ont été récupérées sur Parcoursup (classement par fichier) afin de pouvoir analyser la fiche Avenir, les notes sur deux ans, avec une attention particulière pour les notes d'éco-gestion et d'ateliers professionnels. Un traitement de ces données a permis un pré classement.

Les membres de la commission ont ensuite examiné tous les dossiers par groupe, établissant leur classement pédagogique au regard des critères généraux d'examen des vœux.

La commission était composée de 8 membres. Une journée et demi de travail ont été consacrés à ce classement.

Une vérification minutieuse a été opérée par l'équipe de direction lors du transfert du classement pédagogique vers la plateforme parcoursup, ainsi qu'une ultime opération de vérification lors de la validation des données d'appel.

## 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

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

# 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 scolaires	bulletins de 1ère et de terminale	Notes, place du candidat dans son groupe, progression, compétences en communication orale et écrite et LVE	Essentiel
	Résultats scolaires	bulletins de 1ère et de terminale	Résultats scolaires dur les enseignements de spécialités STHR	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences méthodologiques	fiche 'Avenir" appréciations générales	Tous les points de la fiche Avenir Eléments valorisant l'organisation et l'autonomie	Très important
Savoir-être	Attitude	Assiduité, ponctualité	Comportement en cours et implication dans les projets	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Parcours avenir	fiche 'Avenir" lettre de motivation	Fiche « avenir » complétée par le PP, projet de formation motivé et adapté à cette formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Vie du lycéen	fiche 'Avenir" déclarations du candidat, voire PJ	Tous les documents fournis par les candidats ont été étudiés et valorisés	Complémentaire

**Signature :**

Michaël MARIET,

Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers

HOTEL.ET TOURISME VAL DE LOIRE