

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel La Closerie - 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 professionnel La Closerie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	0	22	8	22	19	40
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	20	89	52	72	19	40
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	4	46	20	33	19	40

# 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

Grille horaire étudiants BTS Management en Hôtellerie Restauration :

1ère année : 32 heures / semaine

Enseignement Général (Français et Langues Vivantes -LV1 ANGLAIS & LV2 ESPAGNOL) : 7 heures

Enseignements d'économie et gestion hôtelière : 13 heures

Enseignements d'hôtellerie restauration : 12 heures

16 semaines de stage

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers de l'ensemble des candidats sont examinés par une commission réunissant les enseignants du BTS MHR ; les dossiers sont examinés en binôme et les regards sont croisés avant l'établissement d'un classement sous le contrôle d'un personnel de direction. Les élèves sont classés par groupe selon leur formation d'origine (Baccalauréat professionnel, baccalauréat technologique ou mise à niveau).

Un pré-classement est effectué à partir des résultats avant étude approfondie de chacune des candidatures (lettre de motivation, appréciations des professeurs et du chef d'établissement)

## 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

Toutes les candidatures recevables (Dossiers complets et formations présentant les prérequis nécessaires) ont été classées.

Conseils aux candidats : S'assurer que la formation proposée est en adéquation avec leur formation d'origine ou leur parcours.

Exprimer clairement leur motivation à candidater.

Il est important que les candidats soignent l'écriture de leur projet motivé de formation ; l'écrire en toute honnêteté, décrivant une vision réaliste

de la formation dans laquelle il s'engage.

# 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 académiques	Résultats scolaires dans l'ensemble des disciplines des classes de premières et de terminales (et de mise à niveau pour les candidats concernés)	Notes et appréciations	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Baccalauréat ou formation en adéquation avec les objectifs de la formation visée.	Adéquation de la formation et des résultats avec les objectifs de la formation visée Formation d'origine, notes et appréciations dans l'ensemble des disciplines. Maîtrise des compétences professionnelles de	Formation d'origine, notes et appréciations dans l'ensemble des disciplines. Maîtrise des compétences professionnelles de la formation d'origine.	Essentiel
Savoir-être	Sérieux et assiduité.	Appréciations des enseignants sur le livret scolaire et sur la Fiche Avenir.	Appréciations des enseignants sur les bulletins dans chacune des disciplines et du chef d'établissement sur la fiche avenir ( y compris la posture professionnelle attendue dans la formation d'origine).	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet de formation	Projet de formation motivé, cohérent et renseigné.	Motivation et représentation réaliste de la formation et de ses débouchés. Cohérence du projet motivé.	Essentiel

Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements associatifs et ou dans l'établissement d'origine.	Engagements associatifs et/ou les hobbies renseignés et s'ils vont dans le sens du projet de formation.	Activités et centres d'intérêts de la fiche avenir	Complémentaire
---	---	---	--	----------------

**Signature :**

Serge LE ROUX,  
Proviseur de l'établissement Lycée professionnel La  
Closerie