

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Diététique

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 voeux 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 Guillaume TIREL - BTS - Services - Diététique	Jury par défaut	Autres candidats	16	735	82	127	17	6
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	2	195	3	3	17	6
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	401	42	82	17	6

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux questions liées à l'alimentation, la nutrition, l'équilibre alimentaire, le conseil et les techniques culinaires, la prévention et le soin des maladies liées à l'alimentation

Disposer de compétences dans les disciplines scientifiques, principalement en sciences biologiques (physiologie humaine, microbiologie, biochimie)

Disposer de compétences relationnelles : écoute, communication, permettant d'adapter son discours et sa posture à la situation et aux interlocuteurs (patient, équipe médicale et paramédicale)

S'exprimer et communiquer correctement à l'écrit et à l'oral pour s'inscrire dans un travail en équipe et pour échanger avec des interlocuteurs internes et externes

Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie

Attendus locaux

- Bon niveau dans les matières scientifiques

- Capacité d'argumenter un raisonnement (les notes de philosophie, histoire... sont également prises en compte) et bonne expression écrite.

- Bonne capacité de travail.

Le BTS Diététique est un BTS exigeant qui suppose autonomie et engagement de l'étudiant dans sa formation.

Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Enseignements obligatoires:

- Nutrition et alimentation
- Bio-chimie et Biologie
- Bases physiopathologiques de la diététique
- Régimes
- Techniques culinaires
- Economie et Gestion
- Français
- LV1 Anglais

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers et classement des candidats par les équipes pédagogiques.

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

De nombreux candidats retenus n'ont pas confirmé leur admission et certains d'entre eux ne se sont pas présentés à la réunion d'inscription. Il est donc recommandé de confirmer son inscription le plus tôt possible et d'assister à la réunion de pré-rentrée (fin juin / début juillet) pour être informé des exigences de la formation et de l'établissement.

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 dans les disciplines scientifiques.	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Notes et appréciations des bulletins et Fiche Avenir	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacités de rigueur et d'analyse scientifiques.	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Appréciations des bulletins et Fiche Avenir	Essentiel
Savoir-être	Qualités relationnelles (relation au patient)	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Fiche Avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et connaissance de la formation.	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Projet de formation motivé.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement et activités liés à la formation.	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Projet de formation motivé	Important

Signature :

ROBERTO GHIN,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Guillaume TIREL