

# Rapport public Parcoursup session 2023

CNED - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - Entièrement en distanciel

## 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
CNED - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - Entièrement en distanciel	Jury par défaut	Autres candidats	250	14	14	14
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	300	23	23	23
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	250	17	17	17

# 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

Option

La 1<sup>re</sup> année du BTS est commune afin d'acquérir une polyvalence de compétences. En 2<sup>e</sup> année, vous devez faire un choix entre les spécialités suivantes :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire

Programme

- Culture générale et expression
- LVE : Anglais et espagnol
- Conception et production de services en HR
- Evaluation et analyse de la production de services
- Mercatique des services en HR
- Management de la production de services en HR
- Gestion et animation de l'équipe
- Pilotage de la production de services en HR
- Projet d'entrepreneuriat en HR

L'acquisition des compétences se construit autour :

- d'apports théoriques sur les connaissances générales et les savoirs professionnels,
- de mises en situation professionnelle et d'activités collaboratives,
- d'activités d'entraînement aux épreuves d'examen,
- d'évaluations avec correction personnalisée,
- d'un stage de 16 semaines dont 12 consécutives, en 1re ou 2e année.

Votre espace de formation vous donne accès à des supports variés

- Cours, documents,
- Exercices d'application autocorrectifs,
- Sujets d'évaluations et corrigés types,
- Conventions de stage,
- Classes virtuelles,
- Forum d'échange entre étudiants...

Suivi pédagogique

- Tutorat par discipline via messagerie électronique,
- Suivi personnalisé par un enseignant référent dans le cadre du stage.

[Plus d'information sur cned.fr](http://cned.fr)

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux se base sur des critères quantitatifs et qualitatifs présents dans le dossier du candidat.

L'algorithme de calcul a permis de faire un classement des candidats, prenant en compte :

- les notes obtenues en première et terminale ;
- les notes obtenues au bac ou DAEU ou titre équivalent ;
- les éléments de la fiche Avenir. La commission valorise plus particulièrement les items « autonomie » et « capacité à réussir » dans le cadre de l'enseignement à distance.

## 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

Le Cned propose une pédagogie adaptée à l'enseignement à distance (formation en ligne) et un accompagnement personnalisé de chaque apprenant tout au long de son parcours de formation. Cependant, nous conseillons vivement aux candidats de disposer de compétences organisationnelles et d'être autonomes dans leurs apprentissages afin de réussir dans la formation.

# 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 matières principales du diplôme préparé (contrôle continu)		Notes de Première et de Terminale (bulletins de notes)	Essentiel
	Résultats des épreuves anticipées de français au baccalauréat ou du baccalauréat, DAEU ou diplôme équivalent homologué		Moyenne obtenue à l'examen	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail, capacité d'organisation		Appréciations des enseignants (fiche Avenir et/ou bulletins de notes)	Important
Savoir-être	Capacité à travailler de manière autonome		Appréciations des enseignants (fiche Avenir et/ou bulletins de notes)	Très important
	Capacité à réussir dans la formation		Avis du chef d'établissement (fiche Avenir)	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Capacité à s'investir dans la formation		Appréciations des enseignants (fiche Avenir et/ou bulletins de notes)	Important
	Intérêt pour la formation et connaissance des modalités d'apprentissage		Projet de formation motivé	Complémentaire
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

**Signature :**

Jean-Noël Tronc,  
Directeur de l'établissement CNED