

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotelier Regional - 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 voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Hotelier Regional - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	58	194	170	186	19	30
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	26	146	104	126	19	30

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

Goût et sens des relations humaines, courtoisie Présentation personnelle impeccable Bonne résistance physique Volonté de réussir, esprit de battant, sens des responsabilités Mobilité et disponibilité

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 s'adresse aux titulaires d'un bac sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR), aux élèves de Bac Professionnel: Cuisine, Commercialisation et Services en restauration et aux élèves de classe de Mise à Niveau en Hôtellerie-restauration.

Les études conduisant au BTS Management en Hôtellerie Restauration durent deux ans : la première année est un tronc commun qui se termine par un stage de 16 semaines en France ou à l'étranger

La deuxième année s'articule autour d'une des trois options suivantes :-- option A : Management de l'Unité de Restauration (MUR) -- option B : Management de l'Unité de Production Culinaire (MUPC)-- option C : Management de l'Unité d'Hébergement (MUH) ex BTS RH (Responsable d'Hébergement) Il propose une professionnalisation forte des étudiants qui passe par des contenus importants en Gestion, Marketing, Langues vivantes, Culture Générale et Techniques professionnelles.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Un premier traitement des dossiers a été effectué à partir des notes au bac et des notes de 1re et Tle. Ensuite les dossiers ont été répartis parmi les enseignants pour étudier leur aspect qualitatif. L'ensemble permet d'attribuer une note finale et un classement.

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

Il est fortement conseillé d'apporter une attention particulière à la lettre de motivation, de venir à la journée portes ouvertes. Démontrer son intérêt pour le secteur d'activité avec un projet professionnel clairement exprimé.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Notes et appréciations.	Le niveau vraisemblablement atteint.	Résultats et investissement dans les disciplines suivantes : langues vivantes, français, histoire et géographie, droit, économie et gestion.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Attitude en classe.	Implication dans la formation.	Assiduité (nombre d'absences non justifiées).	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Lettre de motivation.	Projet professionnel, stages effectués, connaissance du secteur.	Qualité de la rédaction, démarches réalisées.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités extra-scolaires	L'engagement.	Participation à des activités extra-scolaires.	Complémentaire

Signature :

Gilles FLAMENT,

Proviseur de l'établissement Lycée Hotelier Regional