

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Medard Inst N-D La Riche - 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 Saint Medard Inst N-D La Riche - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	10	47	32	46	10	35
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	14	43	35	41	10	35

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

- Être motivé !

- Faire preuve de flexibilité et de disponibilité,

- Être organisé et avoir l'envie d'animer une équipe,

- Avoir pris conscience de l'importance du code vestimentaire lié à la spécialité,

- Faire preuve d'humilité, d'un sens de l'accueil, de contact et d'écoute,

- S'engager à travailler autant les disciplines technologiques que générales,

- Avoir le sens des responsabilités.

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 M.H.R. est organisé en deux années de formation. La première année est commune aux 3 options et permet d'acquérir les compétences de base dans les 3 spécialités.

La deuxième année est consacrée à la spécialisation. Les trois options sont dispensées dans notre établissement:

Option A: Management d'unité de restauration

Option B: Management d'unité de production culinaire

Option C: Management d'unité d'hébergement

Pour les trois options vous pouvez construire votre parcours au sein de notre établissement :

- En 2 années de temps plein scolaire (s'inscrire dans parcoursup)
- En 2 années d'apprentissage (dossier papier auprès du lycée)
- En parcours mixte (1ère en scolaire puis 2ème année en apprentissage) (s'inscrire dans parcoursup)

Les enseignements portent notamment sur :

- La production de service en Hôtellerie Restauration (cuisine, restaurant, hébergement)
- L'animation de la politique commerciale et la relation client
- Le management opérationnel
- Le pilotage de la production de services
- L'entrepreneuriat en Hôtellerie Restauration
- La culture générale et expression
- La pratique de deux langues vivantes

16 semaines de stages (soumises à gratification) en fin de 1ère année (avril à juillet)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

Les modalités d'examen des voeux retenus par la commission d'examen des voeux prennent en compte les critères publiés sur la plateforme parcoursup éclairés par les attendus de formation. Les éléments quantitatifs retenus dans les dossiers scolaires sont issus à la fois des bulletins de première et de terminale (ou de poursuite d'étude en université). Ainsi une attention particulière est portée sur les notes de pratique professionnelle, de gestion et d'économie, de français et des deux langues vivantes. Les éléments qualitatifs pris en considération sont issus des dossiers scolaires, des éléments mis en exergue dans le projet de formation et les activités et centres d'intérêts ainsi que sur l'engagement du jeune en citoyenneté. Le projet personnel du jeune revêt une grande importance c'est ainsi qu'une attention particulière est portée sur les éléments qui démontrent un grand intérêt pour la formation. Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ? Aucun traitement algorithmique n'a été mise en oeuvre par la commission d'examen des voeux

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en oeuvre par la commission d'examen des vœux.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

A l'issue de la procédure, la commission d'examens recommande aux candidats de porter une attention particulière aux éléments suivants :

- Relire le dossier avant de le valider de manière à s'assurer qu'il est complet
- Le projet de formation doit être décrit dans la lettre de motivation, rédigé avec soin et personnelle (sans fautes et d'une syntaxe correcte sans recopier un courrier type donné sur Internet) Une composition personnelle permet de mieux mettre en valeur son expérience, ses compétences...
- Le candidat peut préciser quelle option il envisage (A, B ou C) en démontrant son choix, choix qui n'engage en rien.

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	Ensemble des résultats des années précédentes	Résultats d'ensemble	Qualité des résultats	Très important
	Langues vivantes	2 LV minimum	Présence effective de deux langues vivantes dont l'anglais.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Faire preuve de relationnel	Sérieux, régularité et assiduité	Appréciations des enseignants sur les bulletins et la fiche avenir	Important
	S'intégrer dans une action collective	Conseil des enseignants sur poursuite études	Appréciations des enseignants sur les bulletins et la fiche avenir	Important
	Organiser son travail et son action	Régularité assiduité et résultats	Appréciations des enseignants sur les bulletins et la fiche avenir	Important
Savoir-être	S'adapter et accepter les contraintes de tenues vestimentaires et tenues corporelles	Lettre de motivation	Avoir indiqué dans son projet de formation que le candidat a bien pris connaissance des contraintes vestimentaires.	Très important
	Etre ponctuel et flexible	Assiduité	Avoir indiqué dans le projet de formation sa capacité de flexibilité. Les éléments portés sur les bulletins et	Essentiel

			fiche avenir concernant l'assiduité.	
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance de la formation	rédaction du projet personnel	Qualité de la rédaction du projet de formation.	Essentiel
	Stages, PFMP, Extras, Emplois CDD...	Intérêt porté au CV	Précisions sur les compétences acquises lors des périodes en entreprise	Très important
	Le projet du candidat	Rédaction de la lettre de motivation	Tout élément qui vient étayer les motivations du candidat en cohérence avec le BTS choisi	Très important
	Faire preuve de motivation	Rédaction et argumentation du projet	Appréciation des enseignants des matières technologiques ou professionnelles en classe de terminale et transcription de la motivation dans la rédaction du projet de formation.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Investissement personnel (associatif, sportif, responsabilités...)	Investissement et citoyenneté	Toute activité qui démontre le dynamisme du candidat	Complémentaire

Signature :

Nathalie EDORH,
Proviseur de l'établissement Lycée Saint Medard Inst
N-D La Riche