

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Notre Dame De Nazareth - 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 Notre Dame De Nazareth - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	19	25	22	25	8	46
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	17	22	20	20	8	46

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

Le contenu de la formation se décline en 3 enseignements principaux :

- Enseignement général (Français, LV 1, LV 2)
- Enseignement d'Economie et Gestion Hôtelière (Management, projet entrepreneurial, pilotage de l'entreprise hôtelière)
- Enseignements d'Hôtellerie-Restauration (Sciences, Ingénierie, Bar, Sommellerie, Cuisine, Restaurant et Hébergement).

32 heures hebdomadaire la 1^{ère} année qui est commune.

31 heures hebdomadaire en 2^e année avec choix de l'option :

- Option A : Management des Unités de Restauration
- Option B : Management des Unités de Production Culinaire
- Option C : Management des Unités d'Hébergement

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux est placé sous la responsabilité d'une commission constituée du DDFPT, d'un cadre d'éducation et de deux enseignants de la dominante.

La prise en compte du parcours, du projet, de l'investissement, de l'ouverture au monde sont des éléments déterminants dans l'examen des candidatures

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

Valoriser son parcours, ses expériences scolaires et extra scolaires. Soigner la présentation du dossier fourni.

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	EVOLUTION DES RESULTATS	Evolution des résultats et des appréciations.	Evolution des résultats durant le cycle terminal de lycée.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	IMPLICATION	Appréciations faisant état du degré d'implication	Appréciations faisant état du degré d'implication durant le cycle terminal de lycée.	Essentiel
Savoir-être	POSTURES	Toute mention faisant état de la posture durant le parcours de formation ou scolaire	Appréciations faisant état de l'attitude durant le cycle terminal de lycée.	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	PROJET	Capacité à mettre en avant sa connaissance de l'environnement de formation et argumenter sa motivation	Capacité du candidat à démontrer sa motivation pour suivre un parcours d'enseignement supérieur en hôtellerie-restauration.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	ENGAGEMENTS EXTRA SCOLAIRES	Mise en avant des activités et engagements extra scolaires	Capacité du candidat à mettre en avant les actions auxquelles il a participé ; à s'impliquer dans des projets scolaires ou extra scolaires	Essentiel

Signature :

FREDERIQUE SOTO,

Proviseur de l'établissement Lycée Notre Dame De
Nazareth