

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de l'hôtellerie restauration et commercialisation de Challes-les-Eaux - Greta de Savoie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

## Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de vœux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée des Métiers de l'hôtellerie restauration et commercialisation de Challes-les-Eaux - Greta de Savoie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	12	69	0

# 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

Voir note attendus locaux

## 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 titulaire du BTS MHR est appelé à remplir des fonctions de management et d'encadrement d'équipes dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ou de l'hébergement et des activités de loisirs.

Selon l'option du BTS MHR, il réalisera des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement.

En deuxième année seule l'option A (management d'unité de restauration) est proposée dans notre établissement

Ce nouveau BTS réorganise l'enseignement en 5 blocs de compétences :

- Restauration de services
- Politique commerciale et développement relation client
- Management opérationnel de la production de services
- Pilotage de la production de services en HR
- Entreprenariat en HR

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Une commission composée de professeurs de BTS a étudié les dossiers afin d'évaluer chaque candidat

## 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

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des trois options. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences.

Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients...

Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme.

Un profil homogène est nécessaire pour réussir ce BTS

# 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 académiques	Toutes les matières sont observées Résultats dans les matières apportant des compétences pour le BTS (mathématiques, gestion, matières professionnelles, français, langues)	Moyenne générale Appréciations	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Savoir être	Régularité et assiduité dans le travail	- Autonomie - Capacité à s'investir - Implication - Capacité à fournir des efforts - Concentration en classe - Capacité d'organisation - Esprit d'équipe - Ouverture au monde - Curiosité intellectuelle	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Motivations du projet de formation	Motivation - Capacité à réussir dans la formation - Connaissance des débouchés de la formation - Connaissance des exigences de la formation - Cohérence du projet	Très important

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Acquis d'expérience	Expérience personnelle acquise en amont	Champ « Engagement citoyen » de la fiche Avenir Rubrique « Activités et centres d'intérêts »	Complémentaire

**Signature :**

Frédéric DEGROOTE,

Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers de l'hôtellerie restauration et commercialisation de Challes-les-Eaux - Greta de Savoie