

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Francois Rabelais - 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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	9	28	10	10	19	40
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	15	97	23	37	19	40
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	12	82	29	64	19	40

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

Culture générale et professionnelle

- Faire preuve d'ouverture d'esprit et de curiosité pour le monde de la gastronomie.
- S'intéresser aux produits, aux terroirs, aux cultures étrangères, au monde contemporain (les arts, la presse,...)

Compétences relationnelles propres aux métiers

- Bienveillance, courtoisie, politesse, respect (aspects fondamentaux de la relation clientèle)
- Maîtrise de soi, discrétion, humilité
- Langage approprié et soigné

Communication écrite et orale

- Être capable d'écrire correctement
- Être capable de rendre compte d'un texte lu
- Être capable de développer une expression argumentée

Disposer de compétences dans au moins deux langues étrangères

- Avoir le niveau B1 en LV1, A2 en LV2

Être capable d'adopter des comportements professionnels

- Respecter le dress-code appliqué dans chaque établissement, avoir une tenue impeccable, respecter les règles d'hygiène vestimentaire et avoir une notion du plan de maîtrise sanitaire
- Être assidu et ponctuel
- Faire preuve d'initiative et d'autonomie, de maîtrise de soi, de dynamisme et d'engagement
- Avoir la capacité à travailler en équipe

Fonctionnement des entreprises

- Avoir conscience de la diversité des entreprises de restauration, commerciale et collective ou sociale
- Connaître les différentes formes d'hébergement et leurs évolutions récentes
- Connaître la diversité des métiers de l'Hôtellerie-Restauration (hiérarchies, organigrammes,...)
- Connaître les débouchés professionnels et les attentes des acteurs de la filière

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

Enseignement général (environ 7h par semaine)

- Communication et expression française
- LV1, LV2

Enseignement d'économie et gestion hôtelière (environ 13h par semaine)

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

Enseignements d'Hôtellerie-Restauration (environ 12h par semaine)

- Sciences en Hôtellerie restauration (SHR)
- Ingénierie en Hôtellerie restauration (IHR)
- Sommellerie et Techniques de Bar (STB)
- Sciences et Technologies culinaires (STC)
- Sciences et Technologies des services en restauration (STSR)
- Sciences et Technologies des services en hébergement (STSH)

Total horaire élève : environ 32h par semaine

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux a été réalisé par une commission composée de l'ensemble des professeurs qui enseignent dans les filières de BTS

Management en Hôtellerie-Restaurant et de Mise à niveau en Hôtellerie-restauration.

Chaque dossier a fait l'objet d'une lecture minutieuse et d'une étude de différents critères que sont la motivation des candidats, les résultats,

l'assiduité ou bien encore le travail scolaire. Ces critères ont été à la base du classement réalisé par la commission d'examen des dossiers

réunie en séance plénière sous la présidence du Proviseur du lycée François Rabelais.

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

Si les informations remontées par l'établissement d'origine sont très précises et complètes (bulletins, avis des équipes et du chef d'établissement), ce n'est pas toujours le cas pour les candidats issus de l'enseignement supérieur et cela mériterait des dossiers plus complets

pour en faciliter la prise en compte.

De plus, les candidats doivent exprimer clairement leur motivation pour la filière hôtellerie-restauration.

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	Niveau scolaire	Résultats pris en compte en fonction des filières d'origine (sciences humaines, matières d'enseignement professionnel ou technologique, compétences en langue vivante)	Reposant sur les bulletins des classes de 1 ^{ère} et de Terminale et les résultats aux examens, il seront évalués globalement, mais la maîtrise de l'expression française et de la compréhension, le niveau de culture générale et la maîtrise des langues étrangères seront plus particulièrement analysés.	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.	Comportement en classe, attitude face au travail, relation aux adultes, assiduité, ponctualité, constituant la base des prérequis professionnels, feront l'objet d'une analyse circonstanciée	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Étude de la lettre de motivation du candidat pour la formation en hôtellerie restauration : existence d'un projet professionnel.	Exprimée au travers du "projet de formation motivé" : le jury attend une réflexion personnelle sur la motivation, le projet et les expériences acquises durant les différents stages accomplis. Le jury appréciera la façon dont le candidat aura tiré profit de la formation qu'il a suivie et de la cohérence entre la formation	Très important

			d'origine et le BTS Management en hôtellerie-restauration.	
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Centres d'intérêt	Implication dans un domaine associatif, sportif ou culturel.	Implication dans le domaine associatif, sportif, culturel et éventuels stages réalisés dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.	Complémentaire

Signature :

Christophe GANZITTI,
Proviseur de l'établissement Lycée François Rabelais