

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Francois Rabelais - Mise à niveau - 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
Lycée Francois Rabelais - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	242	84	118	15

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Disposer de compétences relationnelles

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

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Conditions d'inscription

Il n'existe aucune condition d'inscription réglementaire pour l'accès à cette formation. Tous les candidats sont donc autorisés à s'y inscrire.

ATTENTION : pour l'accès à une mise à niveau du type MANH, les candidats cités ci-dessus peuvent s'inscrire, mais sont alertés par le message suivant :

"Seuls peuvent être admis dans cette classe, les candidats venant d'achever leur second cycle ou l'ayant achevé depuis un an au plus.

"

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Enseignement général (4h)

- LV1 et LV2

Economie et gestion hôtelière (10h)

Enseignements d'hôtellerie et restauration (18h)

- Enseignement scientifique Alimentation-Environnement (ESAE)
- Sciences et Technologies des services
- Sciences et Technologies culinaires

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), 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 de poursuite d'études dans 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 lycée 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. Appréciations des professeurs et avis du chef d'établissement.	Comportement en classe, attitude face au travail, relation aux adultes, assiduité, ponctualité, constituant la base des prérequis professionnels, font 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. Stages éventuels dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.	Exprimée au travers du "projet de formation motivé", il est attendu 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 mis en perspective de son projet d'orientation.	Très important

Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Centres d'intérêt	Implication dans le domaine associatif, sportif, 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