

Rapport public Parcoursup session 2023

UFA BTS MHR Lycée Lesdiguières - 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 voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
UFA BTS MHR Lycée Lesdiguières - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	36	179	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

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

La formation en BTS MHR :

1ère année : 20 semaines en UFA

2ème année : 18 semaines en UFA.

Avec une alternance de 4 semaines en formation et 4 semaines en entreprise.

Volume d'heures annuel :

1ère année : 740 h

2ème année : 901 h

soit un total de 1641 h.

Pour la 2ème année : choix d'une option (A, B ou C).

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Analyse des résultats

Examen des bulletins scolaires

Analyse de la lettre de motivation (projet personnel)

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières.

La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Il est essentiel de présenter des bulletins avec une régularité dans les résultats, et particulièrement dans les matières concernant la discipline économie et gestion.

Les appréciations dans les différentes matières, tout comme les absences, sont lues attentivement.

Il est important de bien formaliser sa lettre de motivation en précisant les raisons de ce choix de formation par apprentissage, et en précisant le projet personnel avec l'option envisagée :

* option A = Restaurant

* option B = Cuisine

* Option C = Hébergement

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	notes	Analyse de toutes les matières	bulletins de 1ère et de terminale notes du bac obtenu	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	méthode de travail	Capacité à organiser son travail personnel	fiche avenir	Très important
Savoir-être	autonomie capacité à s'investir	Recherche des mots clefs permettant de définir les attendus en matière de savoir-être dans les études d'hôtellerie	fiche avenir	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	cv projet de formation avis sur la capacité à réussir	Analyse du CV mais particulièrement de la lettre de motivation. Recherche du projet personnel et de l'option envisagée.	fond et forme du CV fond et forme du projet avis chef d'établissement	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Recherche de la capacité à se passionner	Projet	Complémentaire

Signature :

OUARDA LA TORRE,

Proviseur de l'établissement UFA BTS MHR Lycée

Lesdiguières

