

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Joseph L'Amandier - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Saint Joseph L'Amandier - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	9	16	12	13	30	55
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	15	20	17	17	30	55

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

Compétence dans deux langues souhaitées mais pas obligatoire.

Codes professionnels requis : assiduité, bienséance, rigueur.

Avoir de l'appétence pour le pilotage, la prospective, l'esprit d'équipe, le challenge.

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

- Volume des Enseignements conformes au référentiel de formation : Cours théoriques, Travaux pratiques, mises en situation réelle, stages en entreprises, construction de projets d'entreprise, accompagnement personnalisé.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier est étudié par une commission constituée de l'équipe pédagogique de la formation demandée.

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

Notes et appréciations de première et de terminale dans les enseignements professionnels (Commercialisation et Services en Restauration, Cuisine, Hôtellerie etc..).

Une grande motivation, de la rigueur et de l'assiduité sont attendues.

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	Bulletins	Notes, appréciations et assiduité	Appréciations et assiduité	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Autonomie et motivation	Appréciations	Appréciations	Très important
Savoir-être	Présentation, Politesse	Appréciations des bulletins et rapports de stages	Appréciations des bulletins et rapports de stages	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Lettre de motivation	Projet de formation motivé	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Expériences professionnelles et CV	Investissement face au travail, implication dans les stages, capacité à réussir dans la formation choisie	CV, rapports de stage	Très important

Signature :

SEBASTIEN BOUTIN,
 Proviseur de l'établissement Lycée Saint Joseph
 L'Amandier