

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Joseph L'Amandier - 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 Saint Joseph L'Amandier - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	14	80	28	44	10

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

Attendus locaux

Compétence dans deux langues demandées 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

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

Volume des enseignements conformes au référentiel de formation : cours théoriques, TP, 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

Une commission constituée d'enseignants de la formation étudie chaque dossier.

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

Intérêt et motivation portés aux métiers de l'hôtellerie et de la 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	Bulletins	Résultats et Appréciations dans les langues vivantes étrangères.	Notes de première et de terminale et Appréciations par discipline	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Autonomie	Capacités d'organisation et compétences orales et écrites	Appréciations	Très important
Savoir-être	Présentation, politesse	Appréciations des bulletins	Appréciations	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Assiduité, rigueur et projet de formation motivé	Lettre de motivation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Expériences professionnelles et centres d'intérêt	Stages, engagements citoyens, bénévolat.	Curriculum Vitae, attestations	Très important

Signature :

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