

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hotelier - 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 des Métiers - Hotelier - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	12	140	26	86	14	35
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	29	291	85	195	14	35
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	37	343	80	199	14	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

## Attendus locaux

- formation accessible aux titulaires des diplômes requis quelle que soit l'origine géographique,
- règlement intérieur propre à l'établissement (par ex tenue vestimentaire, horaires...)

## 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 :

-Communication et expression française:2h00

-Langue vivante étrangère 1 - Anglais:2h30

-Langue vivante étrangère 2 - Espagnol ou Allemand:2h30

Enseignement d'économie et gestion hôtelière :

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) : 7h30

- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS) : 5h30

Enseignement d'hôtellerie restauration :

- Sciences en hôtellerie restauration (SHR) : 2h00

- Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR) : 1h00

- Sciences et technologies culinaires (STC) : 3h00

- Sciences et technologies des services en restauration (STSR) : 3h00

- Sciences et technologies des services en hébergement (STSH) : 3h00

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Un traitement algorithmique a tout d'abord été effectué à partir :

- des données qualitatives suivantes :

\* Moyenne générale obtenue en classe de Mise à Niveau Hôtellerie / Restauration ;

\* ou Moyenne générale obtenue en classe de Terminale STHR ;

\* ou Moyenne générale obtenue en classe de Terminale Bac Pro Cuisine ou Service.

- des données quantitatives suivantes :

\* Moyenne générale obtenue en Français et Histoire / Géographie en classe de 1ère

- Données de la fiche Avenir

- Evaluation de langues vivantes :

\* Moyenne obtenue en classe de Terminale en LV 1 ;

\* Moyenne obtenue en classe de Terminale en LV 2.

A l'issue de ce traitement, un pré-classement a été établi et remis à la commission d'examen des vœux.

Celle-ci a ensuite étudié l'ensemble des dossiers avec une analyse des lettres de motivation, expériences professionnelles et des appréciations portées sur les bulletins et les fiches Avenir.

Un classement final a alors été arrêté par la commission d'examens des vœux.

## 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

Chaque année, nous recevons un nombre important de candidatures. Cependant, il ne faut pas hésiter à postuler.

Il est également important de se renseigner sur les formations afin de bien corréliser la formation et le projet de chacun.

Nous descendons tous les ans assez loin dans les classements.

Il est important de mettre en avant les expériences professionnelles effectuées et de bien préciser les langues vivantes suivies.

# 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	Résultats trimestriels ou semestriels	Moyenne générale obtenue en terminale ou en classe de mise à niveau hôtellerie /restauration	Notamment les moyennes obtenues en Français, Histoire / Géographie, LV A et LV B	Essentiel
	Résultats obtenus aux EAF	Moyenne obtenue en français et en histoire /géographie en classe de 1ère	Notes obtenues à l'écrit et à l'oral aux épreuves anticipées de Français et moyenne aux épreuves communes d'histoire /géographie	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Fiche Avenir	Prise en compte des éléments figurant sur la fiche avenir: méthode de travail, autonomie, engagement citoyen, capacités à s'investir et avis sur la capacité à réussir	Prise en compte des critères de méthode de travail, d'autonomie, d'engagement et d'esprit d'initiative, de la capacité à s'investir	Essentiel
Savoir-être	Lecture des appréciations	Recherche de remarques sur les bulletins afférents à la discipline et au travail	Absences, manque de travail ou d'investissement sont rédhibitoires.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Fiche Avenir	Recherche de la cohérence du projet	Prise en compte de la capacité à réussir et de la cohérence du projet	Essentiel

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Lettre de motivation	Recherche de l'intérêt porté au secteur de l'hôtellerie /restauration: travail saisonnier dans le secteur d'activité, visites d'entreprises, connaissance du métier, présence aux portes ouvertes	Intérêt pour le domaine de l'hôtellerie / restauration et éventuelles expériences dans ce secteur d'activités	Important

**Signature :**

Frédéric de BELLIS,  
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -  
Hotelier