

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Jacques Coeur - 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 Jacques Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	2	8	5	6	20	35
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	18	45	37	39	20	35
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	14	50	31	45	20	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

- Accepter la découverte d'une autre spécialité que celle étudiée en bac : Cuisine, Restaurant et Hébergement seront au programme de la 1ère année.- Avoir étudié une 2ème langue vivante durant les années précédentes.

- Etre motivé-e par l'apprentissage de la gestion et mercatique.- Être conscient de l'importance du savoir-être dans la filière hôtelière et accepter le code hôtelier (tenue vestimentaire et attitude).

- Avoir des compétences relationnelles et être capable de travailler en équipe

- Avoir des compétences organisationnelles et d'anticipation

NB : La lettre de motivation doit permettre de bien comprendre la motivation et doit permettre de distinguer les candidats. Ne pas se limiter à une simple reproduction de lettre de motivation ordinaire. Le candidat doit exprimer clairement son futur projet professionnel et ses attentes face au BTS.

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

PROFIL

- être titulaire d'un bac technologique Sciences et Technologies en Hôtellerie Restauration ou bac professionnel RESTAURATION,
- aisance à l'écrit et à l'oral (français, anglais)
- mesurer l'importance d'une formation générale
- disposition pour la pratique des langues étrangères (anglais obligatoire), + LV2 (obligatoire)
- bases de gestion

- goût pour les relations humaines, le sens de l'accueil,
- aptitudes gestuelles développées,
- sens de l'ordre, de l'organisation dans le travail,
- dynamisme et esprit d'initiative, goût du travail en équipe.

La 1ère année du BTS est un tronc commun, les étudiants doivent choisir pour la 2ème année :

- soit l'option A : Management d'Unité de Restauration
- soit l'option B : Management d'Unité de Production Culinaire
- soit l'option C : Management d'Unité d'Hébergement

Les 3 options sont disponibles au lycée Jacques Coeur

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

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.

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

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.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Quantitatif : Notes de terminale et 1ère. 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	Notes de gestion, maths. Notes d'anglais, EAF, résultats bac.	Notes en gestion hôtelière Projet de formation, scolarité, résultats EAF ou bac. Bulletins Résultats bac, stages	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Qualitatif : qualité rédactionnelle. Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet. Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie	Orthographe. Méthode de travail. Notes des spécialités (cuisine ou restaurant). Progression des moyennes.	Appréciations professeurs bulletins. Champ "Méthode de travail" de la fiche avenir. Capacité à l'oral. Qualité de l'orthographe Bulletin, fiche avenir, projet de formation. Bulletin, fiche avenir	Important
Savoir-être	Transversal : capacité à l'autonomie et l'implication. Etre capable d'adopter des comportements et des codes professionnels.	Autonomie. Investissement et implication. Esprit d'équipe. Curiosité.	Appréciations professeurs bulletins. Champ "capacité à s'investir" de la fiche Avenir. Autonomie. Capacité à fournir des efforts. Capacité d'organisation. Capacité à collaborer, esprit d'équipe. Curiosité intellectuelle.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie.	Motivation. Cohérence du projet. Stages et évaluation	Projet de formation.	Essentiel

	Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client.	stages. Capacité à réussir. Options de bac. pro		
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements, activités, centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires.	Job étudiant. Extras. Engagement citoyen	Activités et centres d'intérêt	Complémentaire

Signature :

Christophe NACU,
Proviseur de l'établissement Lycée Jacques Coeur