

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des métiers Louis Guilloux - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti sur tout ou partie des années, au-delà de la première)

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 des métiers Louis Guilloux - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti sur tout ou partie des années, au-delà de la première)	Jury par défaut	Autres candidats	3	44	19	43	19	40
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	17	117	67	115	19	40

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
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	4	91	31	80	19	40

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

1ère année

Enseignement général (7 heures hebdomadaires)

- Communication et expression française
- LV1 (anglais)
- LV2 (espagnol)

Enseignements d'économie et gestion hôtelière (13 heures hebdomadaires)

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière
- Mercatique des services

Enseignement d'hôtellerie-restauration (12 heures hebdomadaires)

- Sciences en hôtellerie-restauration
- Ingénierie en hôtellerie-restauration
- Sciences et technologies culinaires

- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement

Stages

16 semaines

2ème année : en apprentissage

UFA du lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes

Attention: seules les options A et B sont proposées au sein de l'établissement.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

- Résultats scolaires
- Assiduité et investissement dans sa formation d'origine
- Motivations exprimées et projet professionnel envisagé

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

.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Résultats scolaires	Moyennes des bulletins de première et de terminale	Ensemble des disciplines en fonction du parcours	Complémentaire
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Motivation et autonomie au travail	Engagement dans le travail en classe	Les appréciations des bulletins	Très important
Savoir-être	Capacité à faire les efforts	Assiduité , persévérance	Les appréciations des bulletins	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet professionnel	Projet cohérent et argumenté	Éléments repérés dans la lettre de motivation et dans les bulletins	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités annexes	Diversité des expériences	Éléments du CV	Complémentaire

Signature :

Eric EVEN,

Proviseur de l'établissement Lycée des métiers Louis Guilloux