

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Assistant(e) gouvernant

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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Assistant(e) gouvernant	Jury par défaut	Tous les candidats	12	23	14	15	

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus locaux

Une certification clôture la formation sur une année.

Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Techniques professionnelles

Gestion des ressources humaines

Gestion droit du travail

Bureautique

Concept d'accueil

Anglais

Ingénierie hôtelière

Sciences appliquées

Restauration dans les étages

Couture et lingerie

Art floral

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Commission présidée par le chef d'établissement ou son adjoint, composée de professeurs intervenant dans la formation, du professeur référent et d'un représentant du partenaire professionnel : Gouvernantes d'Occitanie Lien Pérenne

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

Les enseignements de la formation sont :

Techniques professionnelles

Gestion des ressources humaines

Gestion droit du travail

Bureautique

Concept d'accueil

Anglais

Ingénierie hôtelière

Sciences appliquées

Restauration dans les étages

Couture et lingerie

Art floral

24 semaines de stage en entreprise dans des établissements de grand standing ou hôtellerie de luxe,

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	Résultats	Résultats des cursus antérieurs	Résultats du parcours antérieur	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences	Expérience dans le domaine de l'hôtellerie restauration, stages en hébergement	Expérience dans le domaine de l'hôtellerie restauration, stages en hébergement	Très important
Savoir-être	savoir être	rigueur, sérieux, attirance pour le milieu de l'hôtellerie de grand standing	rigueur, sérieux, attirance pour le milieu de l'hôtellerie de grand standing	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	projet	Projet défini en relation avec le contenu de la formation	Projet défini en relation avec le contenu de la formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

NATHALIE FLORENTIN,
 Proviseur de l'établissement Lycée Hotellerie Et
 Tourisme d'Occitanie