

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - FCIL - Chef de rang

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 - Chef de rang	Jury par défaut	Tous les candidats	12	49	30	34	

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus locaux

La Formation Professionnelle d'Établissement FPE chef de rang 4* et 5* a pour but de faciliter votre insertion professionnelle après l'obtention de votre diplôme.

Cette formation repose sur une alternance très forte entre l'établissement scolaire et les entreprises partenaires

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

Contenu de la formation

Cette formation repose sur une alternance école-entreprise.

13 semaines au lycée et 17 semaines dans un établissement du groupe ACCOR ou dans l'établissement La brasserie des Beaux Arts située sur Toulouse.

Les semaines en entreprises donnent lieu à une rémunération. Contenu de la formation

Cette formation repose sur une alternance école-entreprise.

13 semaines au lycée et 17 semaines dans un établissement du groupe ACCOR ou dans l'établissement La brasserie des Beaux Arts située sur Toulouse.

Les semaines en entreprises donnent lieu à une rémunération.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission, présidée par le chef d'établissement ou son adjoint, est composée des professeurs intervenant dans la formation, du professeur référent de la formation.

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 hebdomadaires de la formation sont :

langue vivante anglais/espagnol : 5h

techniques de commercialisation et services en restauration : 18.5h

informatique appliquée : 2h

17 semaines de stage en entreprise dans un établissement de grand standing.

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	niveau bac	Moyennes du bac dans le domaine professionnel du service	moyennes du bac en domaine professionnel du service	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences	expérience dans le domaine du service exigée, stages en entreprise	expérience dans le domaine du service exigée, stages en entreprise	Essentiel
Savoir-être	savoir être	rigueur, sérieux, autonomie, initiative, attirance pour le métier de salle	rigueur, sérieux, autonomie, initiative, attirance pour le métier de salle	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	projet	projet en relation avec la formation	projet en relation avec la formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	expériences professionnelles	stages en entreprise ou expérience professionnel dans le domaine du service	stages en entreprise ou expérience professionnel dans le domaine du service	Très important

Signature :

NATHALIE FLORENTIN,
Proviseur de l'établissement Lycée Hotellerie Et

Tourisme d'Occitanie