

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Le Castel - 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 Le Castel - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	12	123	48	103	18	50
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	18	107	51	94	18	50

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

Ce BTS est ouvert à tout bachelier de STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration), bien évidemment, puisqu'il en est le prolongement obligé, mais aussi aux bacheliers professionnels en lien avec l'hôtellerie-restauration (Cuisine, Commercialisation et services en hôtellerie-restauration,...) ou encore aux bacheliers de l'enseignement général, sous réserve d'être très motivé.

Une formation "passerelle" est proposée aux élèves titulaires d'un baccalauréat professionnel ainsi qu'aux élèves titulaire d'un baccalauréat général ou technologique autre que STHR qui souhaitent s'orienter vers les métiers de l'hôtellerie-restauration. Pour ces derniers, les inscriptions se font via un dossier téléchargeable dès avril 2019 sur notre site et sur entretien.

Le BTS MHR s'effectue en 2 ans. La première année est un tronc commun. La deuxième année, l'étudiant choisit entre:

- OPTION A : Management des unités de restauration
- OPTION B : Management des unités de production culinaire
- OPTION C : Management des unités d'hébergement

La participation à toutes les activités de l'option choisie est obligatoire

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1ere année: Stage de 12 semaines

2ème année: Stage de 4 semaines

Les 2 stages peuvent être réunis en un stage de 16 semaines.

Il est possible que les stages se déroulent à l'étranger: Irlande, Allemagne, Chili, Angleterre...

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 les éléments apportés par le traitement algorithmique pour apprécier les mérites des candidatures.

Celles-ci ont été étudiées à partir des bulletins des années de 1ère et Tle, ou du parcours post bac. La fiche avenir a donné lieu à une attention particulière tout comme le projet de formation, ainsi, dans une moindre mesure, que le parcours de scolarité.

Plusieurs professeurs participaient à cette commission (8), et pour chaque dossier étudié, deux analyses étaient confrontées afin d'obtenir un classement.

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

Il est recommandé à tous les candidats de bien se renseigner auprès de l'équipe pédagogique en participant aux Journées Portes Ouvertes et/ou aux immersions.

La qualité de la formulation projet de formation reste inférieure à ce que l'on peut attendre de candidats envisageant une poursuite d'études supérieures (maîtrise insuffisante de la langue française, argumentation pauvre, copier/coller de modèle sur internet). Le projet doit être formalisé de façon précise, individuelle et doit permettre à la CEV de comprendre la démarche du candidat.

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	Tous les résultats scolaires des classes de 1ère et de Terminale et notamment : gestion, pratiques professionnelles et langues vivantes	Prise en considération des notes de gestion, des notes de pratiques professionnelles et des notes de langues vivantes ainsi que des appréciations	Bulletins et résultats examens	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences méthodologiques, autonomie, investissement	Evaluation du travail réalisé par l'élève.	Évaluation du travail réalisé par l'élève par la fiche avenir	Important
Savoir-être	comportement général des candidats	Comportement et assiduité	Appréciations sur les bulletins	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	les motivations et l'intérêt exprimés par le candidat pour la formation, et sur la pertinence de son projet professionnel	Intérêt pour le métier	Intérêt manifesté pour le métier dans le projet formation; éléments du parcours (stages, immersion)	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements divers		les informations apportées par la rubrique "activités, stages, expériences professionnelles	Complémentaire

Signature :

Philippe VIOLLON,
Proviseur de l'établissement Lycée Le Castel