

# Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée Hôtelier Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

## Les données de la formation

Données de la procédure calculées le lundi 09 septembre 2024.

### Lycée Hôtelier Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (27065)

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée Hôtelier Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (27065)	Jury par défaut	Tous les candidats		169	11

## Les critères utilisés en 2024

Champs d'évaluation	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Les bulletins des classes de première et des deux premiers trimestres de terminale (ou la fiche pédagogique pour les étudiants étrangers)	Niveau des moyennes et Notes dans toutes les matières. Une attention particulière en langues LV1 et LV2, Français, économie gestion, et enseignement technologique et professionnel selon les baccalauréats STC et STS	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité d'analyse. Capacité de travail en équipe Technicité	Expression écrite et orale Fiche avenir Rigueur	Essentiel
Savoir-être	Attitude, ponctualité et assiduité, Capacité à respecter les consignes. Autonomie et méthode de travail	Appréciations des bulletins scolaires, et fiche avenir notamment dans les méthodes de travail et la capacité à s'investir.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	projet professionnel futur dans la spécialité Option A, B ou C. Intérêt pour la formation.	Lettre de motivation, projection dans la fonction, obtention d'un contrat d'apprentissage Présence aux journées portes ouvertes, rencontre post-bac, échange avec les équipes si besoin	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mobilités, Expérience professionnelle	Fiche avenir notamment dans les méthodes de travail et la capacité à s'investir.	Important

## Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) dans l'examen des vœux

**Comment prenez-vous en compte les enseignements de spécialité dans votre examen des candidatures ?**

Les notes obtenues dans une ou plusieurs EDS spécifiques sont prises en compte dans l'évaluation du dossier.

**Le poids dans l'examen des candidatures donné aux résultats académiques dans certains EDS :**

Est supérieur à celui donné à l'ensemble des autres matières.

**Quels sont les EDS pris en compte pour l'examen des candidatures ?**

### **Série STHR**

- Economie et gestion hôtelière (EDS)
- Sciences et technologies culinaires et des services (EDS)
- Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE (EDS)

## **Les modalités d'examen des vœux**

### **Les modalités d'examen des vœux**

Deux professeurs coordonnateurs expérimentés habitués à l'encadrement dans la formation (un professeur sciences et techniques des services et un professeur de sciences et techniques culinaires) de la section MHR ont procédé à la sélection des candidatures.

Les dossiers ont été étudiés par binôme (un évaluateur puis un contrôle d'un coordonnateur). La LV2 est obligatoire. A noter que toutes les candidatures ont été classées.

### **Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?**

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

## Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

### Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

- Certains dossiers sont incomplets rendant difficile l'examen des candidatures.
- Les candidats hors parcours scolaire (ex : de l'université) doivent communiquer des éléments antérieurs à leur année de faculté.
- Des lettres de motivations banales, "copier/coller de lettres génériques" ne font pas ressortir les motivations principales.
- Lettre de motivation : préciser ce que vous souhaitez faire dans le futur et faire ressortir votre expérience professionnelle.
- Expliquer pourquoi vous choisissez le secteur de l'hôtellerie restauration. Précisez la future option A, B ou C que vous envisagez de suivre en BTS MHR.
- Personnalisez vos lettres de motivation suivant la formation demandée : ne pas donner une lettre type toute formation. L'originalité sera valorisée.
- Précisez pourquoi le vœu se porte plus particulièrement sur le lycée Anne Sophie Pic et sur l'apprentissage plus précisément.

**Signature :**

CLAIRE STERVINO,

Proviseur de l'établissement Lycée Hôtelier Anne-Sophie Pic