

Rapport public Parcoursup session 2023

CFA FERRANDI Paris - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
CFA FERRANDI Paris - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	78	394	73

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

« Vous voulez devenir manager dans un des domaines du secteur de l'hôtellerie restauration ? »

L'objectif commun du BTS MHR est de former des managers capables d'organiser, diriger, contrôler, former et animer des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration. Les débouchés sont donc très nombreux !

Organisation de la formation

1ère année : tronc commun en hôtellerie et restauration

2ème année : spécialisation

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement

Matières enseignées

Enseignement général

- Communication et expression française
- Langue vivante 1 : Anglais
- Langue vivante 2 : Allemand/Espagnol

Enseignement d'hôtellerie restauration

- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologie des services en restauration
- Sciences et technologie des services en hébergement

Enseignement d'économie et gestion hôtelière

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Conduite de projet entrepreneurial

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

<https://www.ferrandi-paris.com/fr>

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

1er examen :

Notes de première et terminale avec une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 et/ou les derniers bulletins de l'année d'études supérieures.

Entretien :

Savoir Etre : Evaluation sur l'esprit d'équipe, l'autonomie, l'implication, la capacité d'organisation

Motivation et cohérence du projet : Evaluation sur la motivation, la connaissance des exigences de la formation; la cohérence du projet

l'engagement associatif, citoyen, culturel, sportif

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

Nous vous invitons à préparer en amont votre entretien ainsi que les questions que vous souhaitez aborder.

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	MOYENNE GENERALE	calcul de la moyenne générale	Notes de première et terminale avec une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 et/ou les derniers bulletins de l'année d'études supérieures.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Autonomie	Le candidat fait preuve de curiosité et d'ouverture d'esprit. Il est créatif (présente un book photos de plats cuisinés, a créé un blog...) Il est sociable, adaptable et il a le goût du travail en équipe	Évaluée lors de l'entretien de recrutement	Très important
	Capacité d'organisation	Le candidat fait preuve de curiosité et d'ouverture d'esprit. Il est créatif (présente un book photos de plats cuisinés, a créé un blog...) Il est sociable, adaptable et il a le goût du travail en équipe	Évaluée lors de l'entretien de recrutement	Très important

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
	Esprit d'équipe	Le candidat fait preuve de curiosité et d'ouverture d'esprit. Il est créatif (présente un book photos de plats cuisinés, a créé un blog...) Il est sociable, adaptable et il a le goût du travail en équipe	Évalué lors de l'entretien de recrutement	Essentiel
	Implication	Le candidat fait preuve de curiosité et d'ouverture d'esprit. Il est créatif (présente un book photos de plats cuisinés, a créé un blog...) Il est sociable, adaptable et il a le goût du travail en équipe	Évaluée lors de l'entretien de recrutement	Très important

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
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Le candidat s'est informé sur le métier ciblé, ses contraintes et les qualités requises, ainsi que sur l'apprentissage. Il dispose d'une culture professionnelle (peut citer des noms de chefs, de restaurants, expliquer une recette de cuisine...) Il a recherché des informations sur l'école et sur les exigences de FERRANDI (formations proposées, matières enseignées, métiers, règles...) Il a commencé à rechercher activement un maître d'apprentissage ou est en capacité de présenter sa démarche pour trouver un contrat Il a un projet professionnel et peut se projeter dans l'avenir à l'issue de la formation et à plus long terme Il a déjà expérimenté le métier ciblé en réalisant un stage ou un job d'été	Évaluée lors de l'entretien de recrutement	Essentiel

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
	Connaissances des exigences de la formation	Le candidat s'est informé sur le métier ciblé, ses contraintes et les qualités requises, ainsi que sur l'apprentissage. Il dispose d'une culture professionnelle (peut citer des noms de chefs, de restaurants, expliquer une recette de cuisine...) Il a recherché des informations sur l'école et sur les exigences de FERRANDI (formations proposées, matières enseignées, métiers, règles...) Il a commencé à rechercher activement un maître d'apprentissage ou est en capacité de présenter sa démarche pour trouver un contrat Il a un projet professionnel et peut se projeter dans l'avenir à l'issue de la formation et à plus long terme Il a déjà expérimenté le métier ciblé en réalisant un stage ou un job d'été	Évaluées dans le cadre de l'entretien	Très important

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
	Cohérence du projet	Le candidat s'est informé sur le métier ciblé, ses contraintes et les qualités requises, ainsi que sur l'apprentissage. Il dispose d'une culture professionnelle (peut citer des noms de chefs, de restaurants, expliquer une recette de cuisine...) Il a recherché des informations sur l'école et sur les exigences de FERRANDI (formations proposées, matières enseignées, métiers, règles...) Il a commencé à rechercher activement un maître d'apprentissage ou est en capacité de présenter sa démarche pour trouver un contrat Il a un projet professionnel et peut se projeter dans l'avenir à l'issue de la formation et à plus long terme Il a déjà expérimenté le métier ciblé en réalisant un stage ou un job d'été	Évaluée dans le cadre de l'entretien	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement associatif, citoyen, culturel, sportif...	question sur les activités hors école	Évalués dans le cadre de l'entretien	Important

Signature :

Richard GINIOUX,

Directeur de l'établissement CFA FERRANDI Paris

