

Rapport public Parcoursup session 2023

CFA E.C. VENDEE - Lycée Notre Dame du Roc - 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 E.C. VENDEE - Lycée Notre Dame du Roc - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	24	47	13

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

Lien vers le site du : [BTS MHR LYCEE ND DU ROC](#)

Interview étudiants BTS MHR :

[interview JULES BTS MHR](#)

[interview ALIX BTS MHR](#)

Le BTS Management de l'Hôtellerie Restauration forme des professionnels de la gestion d'établissements d'hébergement ou de restauration. Il permet en effet de développer des compétences dans le management lié aux spécificités des métiers de l'hôtellerie-restauration: l'hébergement, la restauration ou la cuisine.

Le titulaire d'un BTS Management de l'Hôtellerie Restauration est à la fois un généraliste et un spécialiste du fait de la technicité acquise dans son option. Il sera capable d'assurer la responsabilité d'un service et donc d'organiser, diriger, contrôler et animer une équipe.

A moyen terme, il sera amené à occuper un poste d'encadrement, voire de direction, dans des entreprises très diverses du secteur de l'hôtellerie-restauration.

La première année dispense un enseignement identique pour tous les étudiants. Un choix sera obligatoire en deuxième année, parmi les 3 options suivantes:

-- option A : Management de l'Unité de Restauration (MUR)-- option B : Management de l'Unité de Production Culinaire (MUPC)--
option C : Management de l'Unité d'Hébergement (MUH)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission d'examen des vœux a eu lieu en présentiel. L'ensemble des éléments ont été pris en compte.

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

Nous conseillons au candidat de rédiger de façon personnalisée et argumentée son projet de formation et de bien veiller à ce que celui-ci soit en adéquation avec la formation demandée.

Nous attirons également l'attention du candidat sur la nécessité de vérifier la syntaxe et l'orthographe de son projet de formation.

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	notes dans l'ensemble des matières		notes des classes de 1ère, terminale ou MAN HR, et / ou études post BAC	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	orthographe		appréciations des professeurs	Très important
	méthode de travail		appréciations des professeurs et fiche avenir	Très important
Savoir-être	autonomie dans le travail		appréciations des professeurs et fiche avenir	Important
	implication dans sa formation		appréciations des professeurs et fiche avenir	Essentiel
	sérieux dans le travail et le comportement		appréciations des professeurs et fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	motivation		projet de formation et fiche avenir	Très important
	connaissance de la formation		projet de formation	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	engagement associatif		activités et centres d'intérêts	Complémentaire

Signature :

Serge DANIEL,

Proviseur de l'établissement CFA E.C. VENDEE -

Lycée Notre Dame du Roc