

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Jehanne de France - CFA les Chassagnes - 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
Lycée Jehanne de France - CFA les Chassagnes - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	30	129	24

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

Le BTS MHR s'adresse aux titulaires :

- d'un bac sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR),
- aux élèves de Bac Professionnel : Cuisine, Commercialisation et Services en restauration
- aux élèves de classe de Mise à Niveau en Hôtellerie-restauration.

Il propose une professionnalisation forte des étudiants qui passe par des contenus importants en Gestion, Mercatique, Langues vivantes, Culture Générale et Technique professionnelle.

La formation est en contrat d'apprentissage: alternance de 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise tous les mois .

Tronc commun en 1ère année de BTS.

Choix de la spécialité en 2ème année :

- Option A : Management d'unité de restauration.
- Option B : Management d'unité de production culinaire.
- Option C : Management d'unité d'hébergement

Suivi du référentiel du BTS MHR dont études des 5 pôles :

- Production des services en HR
- Animation de la politique commerciale et relation client
- Management opérationnel
- Pilotage de la production de services en HR
- Entreprenariat en HR

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux a été réalisé après consultation de points suivants pour tous les dossiers:

- Examen de la fiche avenir avec prise en considération de l'avis du chef d'établissement
- Moyennes dans les matières professionnelles
- Appréciations générales par matières
- Appréciations des périodes en entreprises
- Absences et comportement

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

- Candidats indécis et volatiles
- Difficultés à se positionner sur la formation
- Difficultés à se projeter dans l'apprentissage

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 en gestion, économie et marketing		Notes de 1 ère et Terminale	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité du candidat à faire progresser ses moyennes		Evolution des moyennes sur les bulletins	Important
	Notes dans les disciplines technologiques et professionnelles		Notes de 1 ère et Terminale dans les disciplines technologiques et professionnelles	Très important
Savoir-être	Engagement, capacité à s'investir, concentration en classe, autonomie, capacité à fournir des efforts, esprit d'équipe;		Appréciations des enseignants sur les bulletins et la fiche avenir	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Mise en avant personnalisée de la motivation pour effectuer la formation, en adéquation avec un projet de formation et/ou professionnel		Projet motivé de formation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mise en avant d'activités et/ou centres d'intérêt présentant une certaine adéquation avec les contenus de formation		Rubrique "Activités et centres d'intérêt"	Complémentaire

Signature :

CHRISTOPHE LUANS,

Proviseur de l'établissement Lycée Jehanne de

France - CFA les Chassagnes