

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel Chambre Com Et Industrie - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale
Lycée professionnel Chambre Com Et Industrie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	10	12	12	12
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	9	22	18	22
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	9	8	8	8

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

Attendus locaux

S'intéresser au management des entreprises et à leur environnement économique et juridique

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 relationnelles propres aux métiers de l'Hotellerie Restauration et de la relation client.

Avoir la capacité d'évoluer dans des environnements numériques et digitalisés.

Disposer d'une appétence pour la valorisation des produits, l'animation d'une équipe.

Bonne maîtrise des langues (Anglais- Espagnol) LV3 possible en chinois.

Savoir être indispensable lié aux métiers.

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

1ère année BTS commune :

Les enseignements :

- Communication expression Française
- LV1 - LV2 obligatoire
- LV3 Chinois facultatif
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services.
- Sciences en hôtellerie Restauration
- Ingénierie en Hôtellerie Restauration
- Sciences et technologie culinaire
- Sciences et technologie des services en restauration

- Sciences et technologie des services en hébergement

2ème année (choix de l'option)

Option A : Management d'unité de Restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement (en projet)

Stage de 16 semaines obligatoire à l'issue de la première année BTS en France ou à l'étranger.

Site Internet : <https://www.ecoles.dordogne.cci.fr/>

Facebook : ecolesccidordogne

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

- S'intéresser aux métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre capable d'adopter des comportements et des codes professionnels
- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers de l'hôtellerie restauration.
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet

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

- Etude du projet professionnel à partir de la lettre de motivation
- Consultation du CV
- Immersion dans le milieu professionnel
- Faire des recherches sur les attentes du métier et de la 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	Moyenne Générale	Français langues Maths	Moyenne Générale	Essentiel
	Progression des moyennes	Orthographe	Progression des moyennes	Essentiel
	Résultats dans les matières scientifiques	Implication résultat	Résultats dans les matières scientifiques	Très important
	Niveau Anglais	Expression écrite et participation à l'orale	Niveau en Anglais	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Autonomie implication	Méthode de travail	Essentiel
	Langue étrangère	Très important	Qualité de l'expression écrite en langue étrangère	Très important
	Capacité à l'oral	Bonne maîtrise de la langue	Capacité à l'oral	Important
	Qualité de l'orthographe	Doit être de qualité	Qualité de l'orthographe	Essentiel
Savoir-être	Capacité à s'investir	Esprit d'équipe	Capacité à s'investir	Essentiel
	Ouverture au monde	Compétences relationnelles Capacité à évoluer dans un environnement numérique et digitalisé	Ouverture au monde	Très important

	Autonomie	Capacité à fournir des efforts	Autonomie	Très important
	Capacité d'organisation	Méthodologie	Capacité d'organisation	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet	Etude de l'ensemble de l'environnement	Cohérence du projet	Essentiel
	Connaissance des exigences de la formation	Avoir fait une démarche approfondie de l'orientation	Connaissance des exigences de la formation	Très important
	Motivation	Capacité à s'investir	Motivation	Essentiel
	Connaissance des débouchés de la formation	Participation aux journées portes ouvertes de la formation	Connaissance des débouchés de la formation	Complémentaire
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Pratique sportive en club	Aucune	Pratique sportive en club	Complémentaire
	Engagement citoyen	BDE	Engagement citoyen	Complémentaire

Signature :

Catherine RANOUX,
Proviseur de l'établissement Lycée professionnel
Chambre Com Et Industrie