

Rapport public Parcoursup session 2023

I.S.C.B. - Institut Supérieur de Commerce et de Bureautique - 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 |
|---|-----------------|--------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| I.S.C.B. - Institut Supérieur de Commerce et de Bureautique - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage | Jury par défaut | Tous les candidats | 20 | 34 | 2 |

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

Avoir une bonne capacité de travail

Accepter de travailler le week-end et les jours fériés

Avoir le sens du service, de la communication,

Avoir le profil d'un manager, apprécier le travail en équipe

Avoir le sens de l'initiative et des responsabilités,

Etre curieux, dynamique, organisé,

Comprendre l'importance des codes vestimentaires liés aux métiers de l'hôtellerie et restauration,

Etre intéressé par les langues étrangères

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

La formation est organisée sur 2 ans en alternance entre cours et activité en entreprise. Alternance 15 jours/15jours

La 1ère année est commune aux 3 options et permet d'acquérir les compétences de base des 3 spécialités.

La 2è année est consacrée à la spécialité. L'apprenti doit cependant choisir sa spécialité dès le début du contrat.

Option A: Management d'unité de restauration

Option B: Management d'unité de production

Option C: Management d'unité d'hébergement

Les enseignements

Matières générales :

Communication et expression

LV1 Anglais - LV2 Allemand / Espagnol / Italien

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Conduite de projet

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignement d'hôtellerie restauration répartis sur les 2 années en fonction de l'option choisie

Science en hôtellerie restauration

Ingénierie

Sommellerie et technique du bar

Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies des services en restauration

Sciences et technologies des services en hébergement

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux retenus par la commission d'examen des vœux prennent en compte les critères publiés sur la plateforme parcoursup éclairés par les attendus de formation. Les éléments quantitatifs retenus dans les dossiers scolaires sont issus à la fois des bulletins de première et de terminale (ou de poursuite d'étude en université). Ainsi une attention particulière est portée sur les notes de pratique professionnelle, de gestion et d'économie, de français et des deux langues vivantes. Les éléments qualitatifs pris en considération sont issus des dossiers scolaires, des éléments mis en exergue dans le projet de formation et les activités et centres d'intérêts ainsi que sur l'engagement du jeune en citoyenneté. Le projet personnel du jeune revêt une grande importance c'est ainsi qu'une attention particulière est portée sur les éléments qui démontrent un grand intérêt pour la formation

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

A l'issue de la procédure, la commission d'examen recommande aux candidats : - Une relecture particulière de son dossier - La rédaction d'une lettre de motivation personnelle et réellement motivée - Prendre contact avec le CFA pour toute précision sur son orientation

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 | Investissement sur les matières rédactionnelles | Importance des matières générales | Très important |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | LANGUES VIVANTES | Appétence pour les LV | Présence de 2 langues vivantes dont l'anglais | Essentiel |
| Savoir-être | Comportement | Savoir Etre, travail en équipe, tenue, assiduité | Comportement irréprochable, bon esprit | Essentiel |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | PROJET PERSONNEL | Démonstration du projet et motivations | Etre en cohérence avec son projet professionnel | Essentiel |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | RESPONSABILITE | Investissement personnel, citoyenneté | Investissement personnel (associatif, sportif, responsabilités,...) | Complémentaire |

Signature :

LAURENCE LEFEBRE,

Directeur de l'établissement I.S.C.B. - Institut Supérieur de Commerce et de Bureautique