

Rapport public Parcoursup session 2023

CFA CAA - UFA Charles de Foucauld - 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 CAA - UFA Charles de Foucauld - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	12	21	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

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

Enseignement général:

- Communication et expression française
- Langue vivante anglaise
- Langue vivante allemande

Enseignement d'économie et gestion hôtelière:

- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignement d'hôtellerie restauration:

- Sciences en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies de services en hébergement

Travaux personnels encadrés.

Parrainages et tutorats par des professionnels du secteur de l'hôtellerie restauration.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Examens des pièces du dossier de candidature

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

Descriptif des conditions d'enseignement lié à la spécialité

Vigilance à avoir concernant la transmission des pièces justificatives du parcours du candidat

Capacité à se rendre disponible pour un entretien

Vigilance sur les pré-requis d'accès à la formation (MAN ou bac pro Hôtellerie Restauration pour accès au BTS MHR)

- savoir se mettre en valeur
- motiver ses capacités d'organisation
- d'esprit d'équipe
- soigner la présentation du CV, ainsi que l'orthographe

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	Progression des moyennes	niveau mathématiques et français gestion et langues (Anglais et Allemand) matières technologiques et professionnelles	Résultats scolaires	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Avis de l'équipe pédagogique	qualité rédactionnelle progression	Les remarques	Essentiel
Savoir-être	L'assiduité Le savoir-être	Régularité et assiduité dans le travail	L'assiduité La communication	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Sérieux	Cohérence du projet de la formation (mise à niveau ou bac pro)	Lettre de motivation Sérieux	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Centre d'intérêt de l'élève	Complémentaire	Centre d'intérêt de l'élève	Complémentaire

Signature :

Claude ZAGARI,
Proviseur de l'établissement CFA CAA - UFA Charles de Foucauld