

# Rapport public Parcoursup session 2024

CFA GR EC PROF CCI PX - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

## Les données de la formation

Données de la procédure calculées le mardi 01 octobre 2024.

### CFA GR EC PROF CCI PX - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (33519)

| Formation d'affectation                                                                                               | Jury            | Groupe             | Nombre de places<br>proposées | Nombre de voeux<br>confirmés | Nombre de contrats<br>saisis |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| CFA GR EC PROF CCI PX -<br>BTS - Services -<br>Management en hôtellerie<br>restauration - en<br>apprentissage (33519) | Jury par défaut | Tous les candidats | 10                            | 19                           | 0                            |

### Les critères utilisés en 2024

| Champs d'évaluation                                                               | Critères retenus par la commission d'examen des vœux | Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères | Degré d'importance des critères |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Résultats académiques                                                             | Moyenne                                              | Moyenne Générale                                       | Important                       |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire                     | Progression des moyennes                             | Progression de la moyenne                              | Important                       |
| Savoir-être                                                                       | Acquis méthodologiques-autonomie                     | Appréciations bulletins                                | Important                       |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet                     | Cohérence du projet                                  | Cohérence du projet                                    | Essentiel                       |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Pratique sportive en club                            | Pratique sportive en club                              | Complémentaire                  |
|                                                                                   | Engagement citoyen                                   | Engagement citoyen                                     | Complémentaire                  |

## Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) dans l'examen des vœux

Comment prenez-vous en compte les enseignements de spécialité dans votre examen des candidatures ?

Non renseigné.

## Les modalités d'examen des vœux

### Les modalités d'examen des vœux

- S'intéresser aux métiers de l'Hôtellerie Restauration (Lettre de motivation)
- Etre capable d'adopter des comportements et des Codes Professionnels (Expériences Professionnelles)
- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers de l'Hôtellerie Restauration et de la Relation.
- 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.

## Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

### Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

- Avoir un projet professionnel qui sera étudié à partir de la lettre de motivation.
- Consultation du CV.
- Immersion dans le milieu professionnel.
- Effectuer des recherches sur les attentes du métier et de la formation.

**Signature :**

Cathy RANOUX,

Chef d'établissement de l'établissement CFA GR EC

PROF CCI PX