

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Martin - 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 Saint Martin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	12	41	7

# 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 Management d'une unité d' Hôtellerie restauration forme des professionnels capables de gérer des services d'hôtellerie ou de restauration.

Il comporte 3 options : Option A : Le restaurant ,option B: La Cuisine, Option C : l'hebergement.

Les enseignements sont composés pour un partie de l'enseignement général : Français, LV1 et 2, une partie forte d'enseignement d'économie et gestion hôtelière et la conduite d'un projet entrepreneurial ( compétences rédactionnelles nécessaires) ; d'enseignements en hôtellerie restauration en tronc commun la première année et en spécialisation sur la 2ème année ( management d'une unité de production culinaire, ou d'une unité de restauration ou d'une unité d'hebergement )

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Les vœux sont examinés par la lecture des lettres de motivation, des résultats scolaires en EG, de l'avis des enseignants, de la capacité à s'investir et de la motivation affichée à l'idée de suivre la formation en apprentissage.

## 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

Nous notons trop souvent que les lettres de motivation n'apportent pas d'éléments suffisamment enrichissant pour valider les candidatures. L'assiduité dans une formation précédente valorise le dossier, de même que le savoir être qui se lit dans les appréciations des enseignants. Une expérience professionnelle, même courte, permet d'évaluer la motivation et la capacité à intégrer rapidement une entreprise.

# 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	Compétences en matières littéraires et mathématiques. Qualité de la rédaction à l'écrit. Niveau en LV1 et LV2.	Enseignement général	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Autonomie dans le travail, expérience dans l'hôtellerie restauration	Appréciation des enseignants	Important
Savoir-être	Capacité à s'investir	Capacité à travailler en équipe, à s'investir dans un projet et à fournir des efforts	Appréciation des enseignants	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet	Regard sur la formation initiale et sur les expériences professionnelles si elles existent.	Lecture du projet de formation motivé	Très important
	Projet de formation motivé	Connaissance du milieu professionnel et de ses principales caractéristiques.	Cursus suivi dans le passé	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Engagement citoyen et associatif. Activités extrascolaires en lien avec la formation demandée.	Lecture de la lettre de motivation.	Complémentaire

**Signature :**

Benoît LOUVET,

Proviseur de l'établissement Lycée Saint Martin