

# Rapport public Parcoursup session 2023

ESICAD - Centre de Toulouse - 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
ESICAD - Centre de Toulouse - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	40	39	3

# 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

Enseignements généraux :

- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2

Enseignements d'économie et gestion hôtelière :

- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'hôtellerie restauration :

- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration

- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologie culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies de services en hébergement

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Dossier Candidature, Notes de l'étudiant et Entretien de Motivation

## 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

Organisation des cours : 2 jours / semaine.

La formation implique un bon niveau d'assiduité et un travail personnel en dehors des cours.

# 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 et progression des moyennes	Atteinte moyenne générale : 10	Atteinte moyenne générale : 10	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Appréciations des enseignants	Appréciations des enseignants	Complémentaire
Savoir-être	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Capacité à réussir dans la formation, connaissance des exigences et motivation	Motivation de la candidature : Entretien, lettre de motivation, Explication projet formation	Lettre de motivation et CV en cohérence avec le choix d'orientation	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

**Signature :**

Frédérique BOUR,  
 Directeur de l'établissement ESICAD - Centre de  
 Toulouse