

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première)

## Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 07 juillet 2023.

| Formation d'affectation  | Jury            | Groupe                                  | Nombre de places proposées | Nombre de voeux confirmés | Nombre de propositions d'admission en procédure principale | Rang du dernier admis en procédure principale | Taux minimum boursier | Taux bac pro |
|--|-----------------|---|----------------------------|---------------------------|--|---|-----------------------|--------------|
| Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) | Jury par défaut | Autres candidats                        | 12                         | 100                       | 54   | 87  | 20                    | 32           |
|  | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 27                         | 249                       | 65   | 107   | 20                    | 32           |
|  | Jury par défaut | Bacheliers technologiques toutes séries | 43                         | 274                       | 131  | 237   | 20                    | 32           |

# 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 en hôtellerie restauration ( BTS MHR) se fait en deux ans. En deuxième année, trois options possibles:

-Option A - Management d'unité de restauration (13h en sciences et technologies des services en restauration)

-Option B - Management d'unité de production culinaire (13h en sciences et technologies culinaires)

-Option C - Management d'unité d'hébergement (13h en sciences et technologies des services en hébergement)

Pour les trois options du BTS MHR, on retrouve les pôles d'activités suivants:

Production de service en hôtellerie restauration

Production culinaire

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Management de service en hôtellerie et restauration

Pilotage de la production de service

Entreprenariat en hôtellerie - Economie et gestion

Stages de 16 semaines dont 12 consécutives.

Possibilité d'effectuer la 2nde année sous statut d'apprenti (nombre de places limitées à 10% de l'effectif total)

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Le BTS MHR est uniquement ouvert aux candidats titulaires d'un bac technologiques STHR, d'un baccalauréat professionnel des métiers de l'hôtellerie restauration (bac pro cuisine, bac pro commercialisation et services en restauration) ou issus d'une Mise à Niveau Hôtellerie Restauration.

Une commission est réunie composée du chef d'établissement ou de son adjoint, des professeurs de 1ère et de 2ème année du BTS MHR

et du référent de la formation.

Ce BTS est ouvert à tous les bacheliers possédant obligatoirement 2 langues vivantes.

Le BTS n'est pas ouvert aux bac généraux sans passage par une MAN ni aux bacs pro d'autres filières que celle de l'hôtellerie restauration.

## Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières. La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Les enseignements majeurs de la formation sont :

-économie et gestion hôtelière

-Sciences et Techniques Culinaires

-Sciences et Techniques du Service

-Hébergement

-2 langues vivantes (anglais, espagnol ou allemand), italien possible par le CNED uniquement

Tous les candidats doivent être issus d'un bac technologique STHR ou bac pro des métiers de l'hôtellerie restauration ou Mise à Niveau

Hôtellerie Restauration (1 an après un bac général).

Une forte motivation pour la filière hôtellerie restauration est nécessaire sous la forme d'un projet professionnel ainsi qu'une motivation pour l'ouverture internationale (stages réalisés à l'étranger) et donc une appétence particulière pour les langues vivantes.

# Tableau Synoptique

| Champs d'évaluation   | Rappel des critères généraux                    | Critères retenus par la commission d'examen des voeux   | Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères  | Degré d'importance des critères |
|---|---|---|---|---------------------------------|
| Résultat académique   | Résultats                                       | Résultats e 1ère et Terminale   | Moyennes des bulletins 1ère et terminales ou classe MAN en STS, STC, éco gestion, langues, français   | Essentiel                       |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire                     | Compétences                                     | Fiche avenir + capacité à réussir donné par le chef d'établissement<br>Méthode de travail/capacité à s'investir dans le travail/autonomie | Motivation, autonomie au travail, compétences sur les enseignements technologiques et professionnels. | Très important                  |
| Savoir-être   | Savoir être                                     | Ouverture au monde<br>Curiosité intellectuelle  | Concentration en classe, capacité à fournir des efforts, implication                                  | Important                       |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet                     | Projet  | lettre de motivation, appétence pour la filière, appétence pour les langues vivantes  | projet professionnel en lien avec la formation demandé  | Très important                  |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation |   |   |                                 |

**Signature :**

NATHALIE FLORENTIN,

Proviseur de l'établissement Lycée Hotellerie Et  
Tourisme d'Occitanie