

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - BTS - Services - Tourisme

## 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 - Tourisme	Jury par défaut	Autres candidats	11	1099	40	70	32	42
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	15	449	46	71	32	42
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	565	47	95	32	42

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus nationaux

Disposer de compétences relationnelles à mobiliser dans les métiers propres au secteur du tourisme

Capacité à évoluer dans des environnements numériques et digitalisés

Disposer de compétences pour travailler en équipe pour la réalisation de projets

Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie

Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale, en langue française et au moins dans deux langues vivantes étrangères (dont l'anglais)

S'intéresser au management des entreprises et à leur environnement économique et juridique

Avoir une bonne culture générale, en particulier en histoire et en géographie

## Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

## Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Public mixé :

FORMATION EN INITIAL : 31 places

Le titulaire du BTS tourisme est un professionnel qui informe et conseille les clients français et étrangers sur des prestations touristiques.

Il est capable d'en finaliser la vente et d'en assurer le suivi commercial.

Il crée et promeut des produits touristiques ; accueille et accompagne des touristes.

Enfin il collecte, traite et diffuse l'information en lien avec le secteur du tourisme.

La maîtrise des langues étrangères constitue, compte tenu du secteur d'activité professionnel, une évidente nécessité.

Il peut être employé dans les entreprises de tourisme (agences de voyages, tours opérateurs, centrales de réservation...), les organismes de tourisme territoriaux liés à des institutions locales régionales, voire nationales (offices de tourisme, comités départementaux et régionaux du tourisme...), les entreprises de transport de personnes entreprises d'hébergement

stages : 14 semaines

## FORMATION SOUS STATUT D'APPRENTI

### 3 PLACES

Le calendrier d'apprentissage suit la formation en initial et comprend 20 semaines en centre de formation.

La semaine en centre de formation suit les cours des BTS en initial (public mixé) mais comporte des temps dédiés aux apprentis (4h/semaine).

Le calendrier des périodes en entreprise est le suivant : semaines 43-44, semaine 51-52, semaines 8-9, période longue à partir de la semaine 12 jusqu'à la semaine 35. 5 semaines de congés payés seront à déterminer dans ces périodes avec l'entreprise d'accueil.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

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

Ce BTS est ouvert à tous les bacheliers possédant 2 langues vivantes.(anglais, espagnol, allemand : enseignement au lycée),

## 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)

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 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 vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	résultats académiques	résultats en langues vivantes, français, histoire géographie, philosophie, notes aux épreuves anticipées de français	Moyennes des bulletins de 1ère et de terminale notamment en langues vivantes, français, histoire géographie, toutes spécialités 2 langues vivantes obligatoires	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences	points attribués par l'établissement d'origine sur les compétences sur la fiche avenir+ avis du chef d'établissement	Méthodologie du travail, autonomie, rigueur	Très important
Savoir-être	Savoir être	Capacité d'adaptation, ouverture sur le monde, ouverture culturelle	Sérieux, rigueur, assiduité	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet	Disposer de compétences relationnelles, capacité à évoluer dans des environnements numériques et digitalisés Compétences pour travailler en équipe pour la réalisation de projets Capacités d'organisation et d'autonomie Compétences en matière de communication langue française et dans deux langues vivantes étrangères (dont l'anglais)	projet motivé en cohérence avec les attendus de la formation demandée	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