

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Mise à niveau - Hôtellerie restauration

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
Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	547	71	90	17

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Disposer de compétences relationnelles

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

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Attendus locaux

Un stage gratifié de 9 semaines est obligatoire à l'issue de la Mise à Niveau pour valider celle-ci. Il permet aux étudiants de mettre en application et d'approfondir l'ensemble des techniques professionnelles acquises au cours de l'année scolaire. L'étudiant évolue durant son stage au sein de différents postes :

Cuisine, salle, hébergement.

L'objectif du stage est de :

- découvrir une entreprise appartenant au secteur de l'hôtellerie et de la restauration
- mettre en application des principes et conseils étudiés durant l'année scolaire
- observer et participer au fonctionnement d'un service de production culinaire ou de production de services en hôtellerie-restauration
- mettre en application les principes et les concepts étudiés durant l'année scolaire.

Conditions d'inscription

Il n'existe aucune condition d'inscription réglementaire pour l'accès à cette formation. Tous les candidats sont donc autorisés à s'y inscrire.

ATTENTION : pour l'accès à une mise à niveau du type MANH, les candidats cités ci-dessus peuvent s'inscrire, mais sont alertés par le message suivant :

"Seuls peuvent être admis dans cette classe, les candidats venant d'achever leur second cycle ou l'ayant achevé depuis un an au plus.

"

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

La formation a pour objectifs :

- de développer chez l'étudiant une culture professionnelle et l'ouverture sur le monde de l'hôtellerie-restauration
- d'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration
- de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration
- de développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie

-LV1 : anglais 2 H

-LV2 Espagnol, Allemand 2h

-Economie et gestion hôtelière 8h

-Enseignement scientifique alimentation environnement 2h

-Sciences et technologie de service 8h dont 6h de TP

-Sciences et technologie culinaire 8h dont 6 h de TP

Les TP sont des mises en situation les élèves évoluent au restaurant d'initiation sur le premier semestre et au restaurant d'application sur le deuxième .

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 la formation et du référent de la formation.

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

Les contenus hebdomadaires de la formation sont les suivants :

- LV1 : anglais 2 H
- LV2 Espagnol, Allemand 2h
- Economie et gestion hôtelière : 10h
- Enseignement scientifique alimentation
environnement 2h
- Sciences et technologie de service : 8h dont 6h de TP
- Sciences et technologie culinaire : 8h dont 6 h de TP

Les TP sont des mises en situation au restaurant d'initiation sur le premier semestre et au restaurant d'application sur le deuxième semestre.

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	résultats en langues vivantes, français, histoire géographie, sciences et vie de la terre, philosophie, notes aux épreuves anticipées de français	moyennes des bulletins de première et terminale : langues, éco gestion le cas échéant. Deux langues vivantes obligatoires en vue du BTS.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences	fiche avenir + capacité à réussir donné par le chef d'établissement	autonomie, méthodologie de travail, sérieux, rigueur	Très important
Savoir-être	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet	être de motivation, appétence pour la filière, appétence pour les langues vivantes	projet en relation avec la formation	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