

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel Raymond Cortat - 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 professionnel Raymond Cortat - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	12	36	9

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

Alternance: 15 jours en entreprise 15 jours au lycée

Organisation de la formation

1ère année : Enseignement portant sur les 3 options cuisine, service, hébergement

Fin 1ère annéechoixentre :

Option A : Management d'unité de restauration.

Option B : Management d'unité de production culinaire

Attention: l'Option C n'est pas proposée au lycée

Contenus de la formation sur les 2 ans

Communication et expression française

LV1 anglais

LV2 espagnol

Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des servicesContenus BTS 1

Sciences et technologie des services en restauration

Sciences et technologie culinaire

Sciences et technologie de services en hébergement

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Contenus BTS2 Conduite de projet entrepreneurial Option A: Sommellerie et bar Sciences et technologies des services en restauration Option B: Sciences en hôtellerie restauration Sciences et technologies culinaire

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les vœux ont été étudiés collectivement par une commission composée :

- du proviseur
- du DDFPT
- de membres de l'équipe pédagogique qui interviennent en BTS MHR

Les éléments du dossier qui ont été particulièrement étudiés sont les suivants :

- Parcours scolaire
- Notes et appréciations figurant dans les bulletins
- Fiche Avenir et avenir du chef d'établissement

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

Compte tenu des critères étudiés de près par la commission, nous conseillons aux candidats de travailler en profondeur leur bilan scolaire, en faisant en sorte d'avoir des résultats à minima satisfaisants ET des appréciations positives de leurs enseignants. Toute remarque négative concernant l'attitude ou le manque de d'investissement, quelle que soit la discipline, pénalise la candidature d'un candidat.

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 satisfaisants et investissement dans toutes les disciplines.	Analyse des bulletins de première et de terminale	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir faire	Très bons résultats à excellents attendus en matières professionnelles	Appréciations des matières professionnelles dans les bulletins	Très important
	Communication	Résultats en Français regardés de près.	Maîtrise communication écrite et orale	Très important
Savoir-être	Codes professionnels	Toute remarque négative dans un bulletin ou dans l'évaluation d'une PFMP pénalise de manière significative une candidature.	Appréciations dans les bulletins des PFMP	Très important
	compétences relationnelles	A minima une très bonne maîtrise des compétences relationnelles.	Appréciations bulletins, chef d'établissement /Parcours Sup	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Investissement dans le projet	Niveau de cohérence et construction du projet.	la lettre de motivation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Connaissance monde professionnel	Un engagement extra-scolaire valorisera une candidature.	Lettre de motivation Diversité des PFMP Perspective post BTS	Complémentaire

Signature :

François DEFRANCE,

Proviseur de l'établissement Lycée professionnel

Raymond Cortat