

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Stanislas (Biotec.Hotellerie) - 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 Stanislas (Biotec. Hotellerie) - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	15	45	7

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 » est constitué d'une première année commune puis d'une deuxième année caractérisée par une forte professionnalisation au sein de l'une des trois options : Option A -- Management des unités de restauration ; Option B -- Management des unités de production culinaire ; Option C -- Management des unités d'hébergement.

Contenus de formation en % horaire 1ère année :

Enseignement général 22%

Enseignements d'économie et de gestion hôtelière 40%

Enseignements d'hôtellerie restauration 38%

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les vœux ont été étudiés sur la base d'un dossier complet et du contrat d'apprentissage.

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

Il est nécessaire d'avoir une formation du niveau Baccalauréat dans les métiers de l'hôtellerie restauration pour entrer en BTS MHR.

Afin de réussir son apprentissage, le futur étudiant doit avoir acquis un bon niveau dans tous les enseignements.

Concernant l'entreprise, il est recommandé de se rapprocher du DDFPT pour la valider.

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	Savoirs et Savoirs-être	Assiduité Autonomie	Dossier scolaire	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Métiers	Posséder de bonnes bases en hôtellerie restauration.	Intérêts et aptitudes pour les métiers de l'hôtellerie-restauration	Très important
Savoir-être	Savoir-être	Bonne présentation. Des stages en entreprises réussis.	Compétences relationnelles et intérêt pour le travail en équipe	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet de formation motivé	Parcours, projets professionnel et lettre de motivation.	Projet de formation motivé pertinent en lien avec le projet professionnel et la formation.	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Ouverture culturelle	Participation associative ou autres actions.	Témoigner d'expériences personnelles dans le monde du travail ou associatif.	Complémentaire

Signature :

Bernard SEGARD,
 Proviseur de l'établissement Lycée Stanislas (Biotec.
 Hotellerie)