

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hôtelier et de Tourisme - 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 des Métiers - Hôtelier et de Tourisme - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	14	171	14

# 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

## Attendus locaux

Connaître les contenus de la formation BTS MHR.

What do you want to do ? [New mail](#)Copy What do you want to do ? [New mail](#)Copy

## 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

Les stages en entreprises débutent une semaine avant les vacances et se prolongent une semaine après .

Formation en 2 ans après une 1ère année commune

1ère année

Enseignements répartis en 3 blocs de compétences :

Enseignement général : Français et LV : 7 h

Enseignement d'Economie et Gestion Hôtelière : 13 h

Enseignement d'Hôtellerie Restauration : 12 h

2ème année

Option A : Management d'une unité de Restauration, des enseignements en Hôtellerie Restauration en Bar/ Restaurant

Option B : Management d'une unité de Production Culinaire : des enseignements en Hôtellerie Restauration en Techniques Culinaires

Option C : Management d'une unité d'Hébergement : des enseignements en Hébergement

Voir Instagram et Facebook de l'Ecole Hotelière.

[New mail](#)Copy What do you want to do ? [New mail](#)Copy

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

A été étudié :

- les résultats, en particulier les LV, le français et l'enseignement professionnel
- le savoir-être : assiduité, autonomie, implication dans sa scolarité
- la motivation du projet professionnel
- l'engagement dans l'établissement ou à l'extérieur

## 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 faut souligner l'importance des appréciations des enseignants, CPE et du chef d'établissement.

Aussi le conseil à donner aux candidats est de bien construire son projet professionnel et de s'impliquer dans sa scolarité pour que les appréciations valorisent ses qualités.

# 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	LV	Les 2 LV(s)	Compétences attendues en communication écrite et orale dans les 2 LV anglais et espagnol	Très important
	Français	Notes du Bac	Notes et appréciations de l'année et notes du Bac	Très important
	Gestion et enseignement professionnel	Notes	Investissement dans le champ professionnel	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Assiduité	Nombre d'absences	Nombre d'absences signalées dans les bulletins	Très important
	Autonomie	Avis des enseignants et du chef d'établissement	Fiche avenir	Très important
	Implication	Avis des enseignants et du chef d'établissement	Bulletins, fiche avenir et avis du chef d'établissement	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Projet professionnel	Stages ou expériences professionnelles, projet professionnel et lettre de motivation	Essentiel

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement	Indications fiche avenir	Activités extra-scolaires, engagement associatif	Important

**Signature :**

Laurence CERESUELA,  
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -  
Hôtelier et de Tourisme