

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Jesse De Forest - 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 Jesse De Forest - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage | Jury par défaut | Tous les candidats | 24 | 25 | 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

La formation en BTS s'organise sur deux années. La première année est conçue comme une année de pratique des l'ensemble des discipline de l'hotellerie-restauration : Cuisine, service en salle, hébergement.

La formation s'organise en deux grands temps ; un temps de formation académique et pratique en centre de formation, une formation pratique en entreprise;

la formation s'organise en trois pôles :

1) l'enseignement général

3 disciplines composent ce regroupement ;

- Culture générale et expression

- Anglais (LV1)

- Espagnol ou allemand (LV2)

2) L'économie et la gestion de l'entreprise hôtelière

3) Les disciplines de l'hotellerie et de la restauration

En première année les 3 disciplines sont pratiquées : Cuisine, Hébergement, Service en salle

la seconde année est consacrée au centrage sur une option :

Option A : Management des unités de restauration (service en salle)

Option B : Management de unité de production culinaires (Cuisine)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les vœux sont examinés par une commission d'enseignants exerçant dans les principaux champs du BTS MHR. Une attention est portée sur le débouché professionnel et l'accès au monde du travail.

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

Les candidats les plus marquants sont ceux capables d'exposer clairement l'intérêt que représente pour eux les métiers MHR.

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 | Qualité de l'écrit | | Résultats corrects dans les disciplines à dominante d'écrit (français, Histoire-géographie) | Essentiel |
| | Résultats en langues vivantes | Pratiques de 2 LV et qualités orales et écrites. | Qualité des écrits et de la pratique orales dans les langues vivantes et notamment en Anglais | Essentiel |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Qualité de l'oral | Qualité de la production orale. | mention dans les appréciations des qualités de l'oral. Notes au grand oral | Très important |
| | méthode de travail | Méthode de travail. | mentions dans les bulletins des qualités d'organisation du candidat | Essentiel |
| Savoir-être | Contrôle de soi | Maîtrise de soi | Comportement général mentionné dans les appréciations | Essentiel |
| | Engagement | | mentions dans les appréciation du caractère engagé dans la formation | Très important |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Lettre de motivation | | Qualité de la lettre motivation et lien mentionné du parcours personnel avec l'hotellerie-restauration | Essentiel |

| 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 |
|---|------------------------------|--|--|---------------------------------|
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Engagement | Au moins un engagement | Présence d'un engagement au moins dans les bulletins | Important |

Signature :

Patrick Van Wynendaele,

Proviseur de l'établissement Lycée Jesse De Forest