

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotel.Tourisme Gascogne - BTS - Services - Management en 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Hotel.Tourisme Gascogne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	18	106	30	49	15	45
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	48	272	158	233	15	45
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	39	222	114	222	15	45

# 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

- Etre présent en cours (assiduité)

- Consacrer du temps au travail personnel (savoir gérer son temps)

- Anticiper sur les évènements (recherche de stages, actions professionnelles)

- Etre autonome lorsque le stage est loin de son domicile (étranger)

- Adopter une tenue vestimentaire qui soit en adéquation avec le règlement intérieur du lycée et qui soit un compromis entre élégance et rigueur

## 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

Accessible aux élèves titulaires du Bac STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie restauration) ou du Bac pro option Services en Restauration ou Cuisine ou d'une année de Mise à Niveau.

Enseignements de la 1ère année: communication, LV1 et 2, entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière, management, mercatique, ingénierie, sciences et technologie: culinaires, des services en restauration et hébergement.

Stages en milieu professionnel: 16 semaines de mai à août en fin de 1ère année. Possibilités de stage à l'étranger dont certains peuvent bénéficier de la bourse ERASMUS + pour l'Europe.

Option facultative: LV3 Chinois

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des voeux

Par une commission d'examen des voeux

## 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

Bien motiver son choix

Mettre en valeur son investissement dans le parcours d'orientation formulé

Valoriser la pratique des langues vivantes

Faire preuve d'ouverture vers les autres et d'engagement

Valoriser les expériences en rapport avec la formation choisie

# 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	Notes bulletins	Moyennes générales	Notes et appréciations des professeurs pour chaque matière concernée	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations bulletins	Appréciations formulées par les professeurs	Synthèse apportée par la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Observations sur bulletins	Remarques et indications se rapportant au projet d'orientation	Synthèse apportée par la fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Qualité de rédaction du projet de formation motivé	Qualité du profil	Pertinence des arguments développés	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mention sur les bulletins trimestriels	Description des activités réalisées	Justificatifs joints au dossier ou mention sur la fiche avenir	Complémentaire

## Signature :

Marie-Line KHOLLER,  
Proviseur de l'établissement Lycée Hotel.Tourisme  
Gascogne