

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotel.Tourisme Gascogne - Mise à niveau - 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 voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier
Lycée Hotel.Tourisme Gascogne - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	35	609	125	190	13

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Disposer de compétences relationnelles

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

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Attendus locaux

- Une motivation pour les métiers de la restauration (cuisine, service, hébergement)
- Une connaissance minimale des conditions d'exercice du métier (horaires décalés, solidarité dans l'équipe, tenue vestimentaire, relation au client et adaptation à ses besoins...).
- Ces spécificités peuvent être vécues comme une contrainte si elles ne sont pas intégrées ou acceptées.
- Forte prépondérance de la discipline gestion.
- Bonne maîtrise des langues (clientèle étrangère).
- Un projet de poursuite d'études en BTS MHR.
- Le port d'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

Il n'existe aucune condition d'inscription réglementaire pour l'accès à cette formation. Tous les candidats sont donc autorisés à s'y inscrire.

ATTENTION : pour l'accès à une mise à niveau du type MANH, les candidats cités ci-dessus peuvent s'inscrire, mais sont alertés par le message suivant :

"Seuls peuvent être admis dans cette classe, les candidats venant d'achever leur second cycle ou l'ayant achevé depuis un an au plus.

"

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Cette formation s'adresse aux bacheliers du bac général ou technologique (autre que STHR).

La formation comporte:

- de l'enseignement général,
- de l'économie et gestion hôtelière,
- des enseignements d'hôtellerie restauration: enseignement scientifique alimentation environnement, sciences et technologies des services, sciences et technologies culinaires.

Stage tournant (cuisine-service-hébergement) d'une durée de 8 semaines en entreprise d'hôtellerie, restauration, de mai à juillet

Possibilités d'effectuer son stage à l'étranger

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

Démontrer de l'intérêt pour le secteur de l'hôtellerie restauration

Mettre en valeur une pratique professionnelle dans ce secteur

Faire preuve d'ouverture et d'engagement

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	Evolution des moyennes trimestrielles	Moyennes générales	Appréciation des professeurs pour chaque matière concernée	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations sur les bulletins	Appréciations formulées par les professeurs	Synthèse apportée sur la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Observations sur les bulletins	Remarques et indications serapportant au projet d'orientation	Synthèse apportée par la fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Qualité de la rédaction du projet de formation motivé	Qualité du profil et intérêt pour la filière hôtellerie restauration	Cohérence et pertinence des arguments développés	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mentions sur les bulletins trimestriels	Description des activités réalisées	Justificatifs joints au dossier ou mentions sur la fiche avenir	Complémentaire

Signature :

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