

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - 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 polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	6	34	1

# 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

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 (E3 de l'examen)

Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie (travail personnel)

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 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

Former les futurs cadres du secteur Hôtelier.

Durée 2 ans

Matières

Communication et expression

Langues vivantes 1 et 2

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Culture des projets

Management de l'entreprise

Tronc commun en 1ère année Restaurant, cuisine, Hébergement

Spécialisation en 2ème année :

Option A restaurant-sommellerie-bar ou

Option B cuisine-pâtisserie ou

Option c Hébergement

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Examen exhaustif et classement des dossiers par les membres de la commission selon les critères recensés dans le tableau synoptique.

La précision de l'entreprise est pertinente mais pas obligatoire

## 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 de soigner les éléments personnels du dossier (projet de formation motivé)

Nous restons à l'écoute sur l'établissement pour répondre à vos questions, en particulier le DDFPT du secteur.

Les portes ouvertes sont aussi un moyen d'échanger

# 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	Moyennes chiffrées	résultats dans les matières technologiques et en langues vivantes	moyennes chiffrées des appréciations et matières	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations portées sur la fiche avenir	compétences méthodologiques et capacités argumentatives	Appréciations portées sur la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Assiduité et implication	capacité à s'investir dans la formation	Assiduité et implication	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence de parcours	cohérence du parcours en amont de la candidature et actions entreprises pour favoriser la poursuite d'étude (stages...)	Cohérence de parcours en amont de la candidature et actions entreprises pour favoriser la poursuite d'études (stages, esprit d'équipe...)	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Projet de formation motivé	capacité à s'investir en péri ou en extra scolaire dans les différentes activités du lycée.	Projet de formation motivé et fiche avenir	Important

**Signature :**

Cécile MOREAU,  
 Proviseur de l'établissement Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin