

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hotelier et Restauration - Yvon Bourges - 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 des Métiers - Hotelier et Restauration - Yvon Bourges - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	53	225	85	103	16	40
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	31	164	93	163	16	40

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

Formation qui vise à préparer les responsables de demain dans le secteur de l'hôtellerie restauration. Grâce à une culture générale élargie, une technicité et une polycompétence dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration.

Unités d'enseignement général (Culture générale et langues vivantes)

Unités d'enseignement professionnel :

- techniques de restaurant et de service des boissons, techniques de production culinaires, techniques de l'hébergement ;

-compétences en management et gestion de la relation commerciale ;

-connaissances de l'environnement économique, juridique et organisationnel

-Organisation : première année tronc commun et 2ème année choix de spécialité :

management des unités de restauration,

management d'unités de production culinaire

management d'unités d'hébergement

Possibilité de poursuite d'études en licence professionnelle au sein du lycée : Licence professionnelle Organisation et Gestion des Ecoles d'Hôtellerie Restauration, spécialité "Animation de projets durables", par la voie de l'apprentissage.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les commissions d'examen des vœux réunies ont analysé les dossiers en prenant en compte les éléments suivants :

1. Le positionnement des équipes pédagogiques des établissements d'origine sur les 5 critères suivants : méthode de travail, autonomie, capacité à s'investir, capacité à réussir, engagement citoyen.
2. Les appréciations relatives aux critères suivants : Comportement (savoir-être, absentéisme), Motivation (Cohérence du projet / Justification du choix d'orientation / Justification choix Dinard), Travail personnel (Régularité / Effort), Compétences (résultats dans les domaines général et professionnel), Niveau de classe (déjà renseigné par la fiche / ou type de bac / effectif de classe...).

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

De nombreux dossiers ont été enregistrés, la formation était complète en juillet, mais des places se sont libérées à partir de la fin juillet : il est conseillé de ne pas supprimer trop tôt le vœu s'il est vraiment souhaité, gardez le en attente.

Il est important de personnaliser la lettre de motivation et de l'adapter au vœu souhaité et à son établissement. Les lettres type "copiées collées" se repèrent assez aisément, et nuisent à la qualité de la candidature.

L'absentéisme est un critère préjudiciable, qui engendre un malus important à la candidature.

Tableau Synoptique

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
Résultat académique	résultats scolaires	résultats dans les domaine général et professionnel	bulletins, fiche avenir	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences de communication écrite et orale	rédaction de la lettre de motivation, appréciations	bulletins, fiche avenir, projet personnel, scolarité	Très important
Savoir-être	Autonomie et codes professionnels	attitude positive face au travail, volontarisme et goût de l'effort perceptible dans les appréciations, respect des personnes	fiche avenir, projet personnel	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Intérêt pour la filière Hôtellerie-restauration	stages et/ou jobs d'été effectués dans la filière, cohérence du projet présenté et argumentaire utilisé	activités et centres d'intérêt, projet personnel	Très important
	connaissances en économie-gestion	appréciations et résultats affichés dans la matière	fiche avenir et bulletins	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	engagement	tout engagement dans une association, en tant que délégué de classe ou autre apporte un bonus à	activités et centres d'intérêt	Complémentaire

		la candidature		
--	--	----------------	--	--

Signature :

Romain RAOUL,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -
Hotelier et Restauration - Yvon Bourges