

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hotelier et Restauration - Yvon Bourges - 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 des Métiers - Hotelier et Restauration - Yvon Bourges - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	36	344	127	193	10

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

Le candidat à une MAN doit disposer de pré-requis dans les compétences suivantes :

- Compréhension et expression orale
- Compréhension et expression écrite
- Compréhension et expression orale en langue étrangère
- Compréhension et expression écrite en langue étrangère
- Usage du numérique
- Travail collaboratif
- Conscience de soi
- Relations interpersonnelles
- Gestion du stress et de ses émotions
- Prise de décisions et résolution des problèmes

A ces compétences doivent s'allier des pré-requis dans les qualités et postures ci-dessous :

- Rigueur
- Autonomie dans le travail
- Travail personnel
- Adaptabilité
- Réactivité
- Résistance physique
- Empathie

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

Acquérir une connaissance globale de l'entreprise d'hôtellerie Restauration.

Se réalise en interdisciplinarité et vise les connaissances acquises par les élèves issus de BacSTHR(Sciences et Technologies en Hôtellerie Restauration) :

Sciences et Technologies Culinaires et de Services

- Des contextes culinaires et de services adaptés
- Des acteurs dans des contextes de production culinaire de services
- Des produits et des services créateurs de valeur
- Le client au centre de l'activité
- Le personnel au cœur du système
- Les supports physiques permettant l'acte culinaire

Economie et Gestion Hôtelière

- L'entreprise hôtelière et ses partenaires

- L'entreprise hôtelière et son environnement commercial
- L'entreprise hôtelière et ses ressources humaines
- L'offre de services en Hôtellerie Restauration
- L'organisation des relations courantes de l'entreprise avec ses parties prenantes
- La performance sociale et environnementale

Sciences de l'Alimentation Environnement

- Les ressources disponibles pour l'homme dans son environnement
- Les impacts des activités humaines sur l'environnement
- Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration
- Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé
- Bonnes pratiques et qualité

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les commissions d'examen des vœux réunies ont pris en compte les éléments suivants :

1. Le positionnement des équipes pédagogiques des établissements d'origine quant aux critères suivants : méthode de travail, capacité à s'investir, 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...), Avis du CE sur la capacité à réussir le projet d'orientation

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

Il est important de bien se renseigner sur le contenu de la formation avant de candidater, un certain nombre de dossiers n'étant pas toujours en adéquation avec le voeu sollicité ou manque parfois de trop nombreux éléments.

Il est essentiel de personnaliser la lettre de motivation et de l'adapter au voeu et à son établissement. Une lettre type "copiée collée" se repère aisément et nuit à la qualité de la candidature.

Une candidature approuvée en Mise à Niveau ne vaut pas admission en BTS au sein de notre établissement pour l'année d'après. La procédure Parcoursup sera alors à renouveler. D'où l'importance d'être assidu et de se montrer motivé dès le début de l'année scolaire.

L'année de Mise à Niveau est dense, il faut être en forme !

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	résultats scolaires	Résultats dans les domaines général et professionnel	fiche avenir et bulletins	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Organisation et autonomie	appréciations de l'équipe pédagogique en la matière	Fiche avenir et bulletins	Très important
	Communication écrite et orale	rédaction de la lettre de motivation, appréciations	fiche avenir et bulletins	Très important
	Compétences langues vivantes	résultats obtenus dans les deux langues vivantes	fiche avenir et bulletins	Très important
	Compréhension et expression orales	résultats dans les matières littéraires et appréciations en la matière	Fiche avenir et bulletins	Très important
Savoir-être	Compétences relationnelles	appréciations	bulletins	Très important
	Travail en équipe et démarche de projet	appréciations, projets éventuellement évoqués dans la lettre de motivation	bulletins	Très important
	Adopter des codes et comportements professionnels	appréciations relatives au comportement et au respect des personnes	bulletins	Très important

	travail collaboratif	appréciations	bulletins	Très important
	Gestion du stress et des émotions	appréciations	Bulletins et fiche avenir	Très important
	Adaptabilité	parcours, appréciations	Fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Intérêt pour les métiers de l'hôtellerie-restauration	stages et/ou jobs effectués dans la filière, argumentaire utilisé dans la présentation du projet en cohérence avec la filière	projet personnel activités et centres d'intérêt	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement	Tout engagement dans une association, ou en tant que délégué de classe, éco-délégué ou autre apporte un bonus à la candidature.	activités et centres d'intérêt	Complémentaire
	expériences professionnelles	stages et/ou jobs effectués dans la filière ou dans une autre	activités et centres d'intérêt projet personnel	Complémentaire

Signature :

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