

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Ste Anne - 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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	15	64	10

# 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

### ENSEIGNEMENT GENERAL

- Communication et expression française
- Langues vivantes étrangères 1 et 2
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

### ENSEIGNEMENT D'HOTELLERIE RESTAURATION

- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et technique de bar
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies de services en hébergement

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

L'ensemble des dossiers a été examiné individuellement par une commission d'enseignants intervenant dans la filière. L'examen des dossiers s'est appuyé sur les critères suivants:

- résultats académiques
- compétences académiques (acquis, méthodologie et savoir-faire)
- savoir-être
- motivation, connaissance de la formation
- cohérence du projet et activités péri ou extra scolaires

Les candidats retenus par la commission de recrutement ont tous été retenus en entretien.

Les dossiers relevant de la procédure complémentaire ont également été examinés individuellement par le DDFPT ou la Directrice Adjointe. Etude qui a été suivie d'un entretien.

## 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

Exprimer de façon précise le projet et vos motivations pour celui-ci (démarches réalisées dans le cadre de la construction de ce parcours, stages d'observation, expériences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, rencontre de professionnels et/ou étudiants de l'établissement).

Soigner la partie projet motivé du dossier en personnalisant la candidature (connaissance de l'établissement et de la formation).

Amorcer les démarches de recherche d'entreprise

Un candidat sérieux avec des résultats satisfaisants, autonome dans son travail personnel et faisant preuve de maturité, dont le projet est cohérent, la motivation clairement perceptible et ayant une entreprise d'accueil (répondant aux critères de la formation) aura toutes ses chances d'être admis en BTS MHR par apprentissage.

# 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	Expression française, langues vivantes, économie gestion. Diplôme d'origine	Relévés de notes, appréciations annotées sur les bulletins	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir-faire	Connaissance du secteur et maîtrise des gestes techniques propres à l'hôtellerie-restauration	appréciations annoncées sur les bulletins, autonomie, organisation, capacité de travail	Essentiel
	Savoir-être	Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale. Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche projet.	Bulletins de 1ère et Tale appréciations annotées. Expériences exprimées dans le projet motivé.	Très important
Savoir-être	Savoir être	Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale. Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet.	Bulletins de 1ère et tale, appréciation annotées. Expérience dans le secteur de l'hôtellerie restauration	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet professionnel	La connaissance par le candidat des attentes et finalités de la formation. La pertinence du projet professionnel du candidat en cohérence avec la formation.	Projet motivé. Démarches réalisées dans la construction du projet. Expérience professionnel dans le secteur de l'hôtellerie-restauration	Très important

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités et centres d'intérêt	Activités péri ou extra scolaires	Capacité à s'engager, ouverture culturelle, curiosité, ...	Important

**Signature :**

FREDERIC DE RAVINEL,

Proviseur de l'établissement Lycée Ste Anne