

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

Les données de la formation

Données de la procédure calculées le dimanche 01 septembre 2024.

Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (43680)

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (43680)	Jury par défaut	Tous les candidats	6		

Les critères utilisés en 2024

Champs d'évaluation	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Résultats aux examens.	Examen des résultats scolaires: notes et appréciations des bulletins scolaires de 1ère et Terminale.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences acquises dans les valences hôtelière cuisine et service.	Niveau technique et technologique du candidat . Avis du professeur principal sur la méthode de travail.	Essentiel
Savoir-être	Attitude générale au cours de la formation.	Appréciations liées à l'investissement et à l'engagement du candidat au cours de son parcours.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet professionnel.	Projet de formation motivé et parcours du candidat. la lettre de motivation se doit d'être personnelle et adaptée à l'établissement.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Richesse du parcours	Expériences enrichissant le parcours du candidat: 1: Engagement associatif 2: Engagement lycéen	Complémentaire

Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) dans l'examen des vœux

Comment prenez-vous en compte les enseignements de spécialité dans votre examen des candidatures ?

Les notes obtenues dans une ou plusieurs EDS spécifiques sont prises en compte dans l'évaluation du dossier.

Le poids dans l'examen des candidatures donné aux résultats académiques dans certains EDS :

Est équivalent à celui donné à l'ensemble des autres matières.

Quels sont les EDS pris en compte pour l'examen des candidatures ?

Série STHR

- Economie et gestion hôtelière (EDS)
- Enseignement scientifique alimentation - environnement (EDS)
- Sciences et technologies culinaires et des services (EDS)
- Sciences et Technologies culinaires et services-ESAE (EDS)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier est lu par plusieurs commissions composées de personnels enseignants et administratifs (Direction). Les critères pris en compte sont :

- L'origine géographique de l'établissement de formation du candidat
- Sa méthode de travail et l'avis de l'équipe pédagogique
- Son autonomie (essentiel pour les candidats en alternance)
- Sa capacité à s'investir dans la formation
- Ses engagements citoyens ou associatifs
- L'évaluation du chef d'établissement d'origine sur la capacité à réussir du candidat en BTS-Le projet de formation (lettre de motivation personnalisée et surtout adaptée à l'établissement très appréciée)
- Les Notes et appréciations du candidat de la 1ère et Terminale.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Conseils aux candidats pour la prochaine session

-La maturité, la capacité de travail et l'autonomie dans le travail sont des qualités primordiales pour réussir dans formation en apprentissage.

- Prendre le temps de compléter le dossier de candidature correctement (toutes les rubriques doivent être complétées) afin d'appréhender le candidat dans son entièreté.

-La lettre de motivation doit vraiment être personnalisée et adaptée à notre formation et à notre établissement (éviter la lettre type impersonnelle)

- Bien savoir que les notes et appréciations de 1ère et Terminale sont réellement prises en compte.

- Ne pas hésiter à se présenter aux Journée Portes Ouvertes de l'établissement

- Être réactif lors de la phase d'admission , respecter les délais imposés et surtout , prendre contact avec l'établissement pour trouver une entreprise d'accueil en apprentissage (nous disposons d'une liste de partenaires).

Signature :

Gilles BRUNOT,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des services en Périgord Jean Capelle