

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Lesdiguières - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première)

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 - Lesdiguières - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première) | Jury par défaut | Autres candidats | 18 | 60 | 30 | 57 | 13 | 30 |
| | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 16 | 137 | 50 | 105 | 13 | 30 |
| | Jury par défaut | Bacheliers technologiques toutes séries | 25 | 149 | 36 | 64 | 13 | 30 |

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

Voir site internet du lycée pour les matières enseignées.

Deux langues vivantes obligatoires dont l'Anglais

Possibilité de faire le stage en fin de première année à l'étranger

Les objectifs dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs :

Produire des services

Encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies en France ou à l'Etranger, reprendre une entreprise dans son domaine ou prendre des responsabilités dans son organisation.

La formation en BTS MHR :

1ère année : tronc commun + stage en entreprise d'une durée de 16 semaines dont 12 consécutives

2ème année : choix d'une option (A ou B ou C)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

- Commissions constituées : de professeurs de plusieurs disciplines qui enseignent dans ce BTS, du DDF et du Proviseur Adjoint.
- Répartition en 3 commissions → ST
 - BAC PRO
 - Autres

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

Sur les candidatures :

- les candidats ne doivent pas hésiter à argumenter et développer leur motivation.
- tous les éléments liés au parcours d'orientation et les raisons de postuler dans la filière doivent être mis en valeur.

Sur le choix de la filière :

- une méconnaissance des attendus de la formation.

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 | notes | Niveau | notes de 1ère et de terminale coefficientées | Essentiel |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | méthode de travail | Appréciations fiche avenir | Fiche avenir | Très important |
| Savoir-être | Autonomie capacité à s'investir | Capacité à s'investir | Fiche avenir : Autonomie Fiche avenir : capacité à s'investir | Essentiel |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | CV Projet de formation motivé Avis sur la capacité à réussir | Avis sur la capacité à réussir | Fond et forme du CV Fond et forme du projet Avis chef d'établissement | Important |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Engagement citoyen | Engagement au sein de différentes activités | Fiche avenir | Complémentaire |

Signature :

OUARDA LA TORRE,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -
Lesdiguières