

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Robin - 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 voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Robin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	13	51	29	46	7	52
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	15	56	37	52	7	52

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

L'hôtellerie au sens large du terme regroupe l'ensemble des activités qui répondent aux besoins de la clientèle dans le domaine de l'accueil, de l'hébergement, de la nourriture, ainsi que dans celui de toutes les prestations qui s'y greffent.

Ces activités correspondent à un très large éventail d'entreprises qui va :

- de l'hôtel ou restaurant traditionnel jusqu'à l'organisme à caractère social : hôpital, maison de retraite, restaurant de collectivité ; - d'un type de production artisanal, « grande cuisine », jusqu'à une organisation de type industriel : restauration aérienne et ferroviaire.

Pour assumer les responsabilités exigées de lui, le technicien supérieur devra être doué de qualités d'expression et de communication :

- avoir le sens du contact et de la relation dans le groupe ;

- être un homme de terrain ; - être un organisateur et un gestionnaire pratique ;

- être capable d'acheter, de vendre, de contrôler, de calculer des coûts, d'établir un contrat de travail, un bulletin de salaire, de lire, de comprendre et d'appliquer une convention collective, de remplir des formulaires demandés par la direction, etc...

Le Technicien Supérieur est appelé à exercer des fonctions d'encadrement et de responsabilité au sein de l'entreprise hôtelière.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Analyse des différents dossiers en respectant la quota imposé de 48% de bac professionnel :

- en tenant compte de nos propres élèves de bac professionnel
- en tenant aussi compte de nos propres étudiants de mise à niveau
- en tenant compte du niveau en matière professionnelle
- en tenant compte du niveau en langues étrangères
- en tenant compte des avis du chef d'établissement précédent
- en tenant compte des cursus des étudiants ayant déjà commencé des études supérieures (université, fac...)

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

- Nécessité d'avoir deux langues étrangères en BTS MHR
- Avoir un bon niveau de langue est important dans cette formation ainsi que pour le monde professionnel
- Avoir un bon niveau en matières professionnelles

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 N-1	Les bulletins des classes de première et terminale ainsi que les appréciations des enseignants seront examinés. une attention particulière est portée sur le niveau en langue vivante (LV1 et 2).	Les bulletins des classes de première et terminale ainsi que les appréciations des enseignants seront examinés. une attention particulière est portée sur le niveau en langue vivante (LV1 et 2).	Très important
	Parcours variés	Les autres parcours commencés après le bac (exemple formation en université et ou à l'étranger) sont particulièrement des points positifs	Les autres parcours commencés après le bac (exemple formation en université et ou à l'étranger) sont particulièrement des points positifs	Complémentaire
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	acquis	L' avis de l'établissement d'origine.(du professeur principal et de la direction) rentre en compte dans l'examen des vœux.	L' avis de l'établissement d'origine.(du professeur principal et de la direction) rentre en compte dans l'examen des vœux.	Très important
Savoir-être	Autonomie	les métiers de l'hôtellerie restauration demande une rigueur mais aussi une autonomie forte.	les métiers de l'hôtellerie restauration demande une rigueur mais aussi une autonomie forte.	Très important
	Organisation	le sens de l'organisation et la rigueur dans son travail sont les atouts de la réussite dans ce domaine.	le sens de l'organisation et la rigueur dans son travail sont les atouts de la réussite dans ce domaine.	Très important

Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet	Avoir un projet précis, savoir l'expliquer et se donner les moyen de le réussir	Avoir un projet précis, savoir l'expliquer et se donner les moyen de le réussir	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	engagement citoyen	montrer son engagement extra scolaire : clubs, associations, caritatifs, voyages, sports, job... une expérience dans l'hôtellerie restauration est un plus.	montrer son engagement extra scolaire : clubs, associations, caritatifs, voyages, sports, job... une expérience dans l'hôtellerie restauration est un plus.	Important

Signature :

jeremy torresan,
Proviseur de l'etablissement Lycée Robin