

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée polyvalent Hyacinthe Friant - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du sanitaire et du social - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée polyvalent Hyacinthe Friant - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du sanitaire et du social - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	10	17	17	17	15	15
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	14	72	41	72	15	15
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	38	91	76	91	15	15

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

Le programme de la section de Technicien supérieur Hôtellerie Restauration permet d'acquérir les connaissances et savoir-faire nécessaires pour piloter une unité de hôtellerie restauration. CONDITIONS ACCES sur dossier PARCOURSUP

pour un titulaire du BAC Technologique Hôtellerie, ou issu d'une mise à niveau hôtellerie restauration (MAN) ou d'un BAC PRO dans les domaines de Hôtellerie et de la Restauration ORGANISATION DE LA SCOLARITE 1ère année commune du BTS :

- enseignement général
- enseignement d'économie et gestion hôtelière (entreprenariat et management)
- enseignement d'hôtellerie Restauration
- 16 semaines de stage FRANCE ou ETRANGER

2ème année : professionnalisation sur 1 Valence - OPTION A : management d'unité de Restauration - OPTION B : management d'unité de production culinaire

- OPTION C : management d'unité d'hébergement

REGIMES

demi pensionnaire, interne externé

PAS D'INTERNAT (possibilité de loger en résidence étudiante ou logement chez l'habitant)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Examen des dossiers anonymés au vu des critères retenus et énoncés par le lycée dans le cadre d'un fichier de commission de recrutement des étudiants.

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

Renseigner de façon complémentaire le champ des activités extra-scolaires et associatifs.
Etablir le lien entre le parcours de formation et la projection dans le cursus demandé.
Argumentation du projet motivé.

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	champs disciplinaires des bulletins fournis	toutes les notes des disciplines sont examinées	Notes obtenues en 1ère et terminales ou autres en formation post bac	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Investissement du candidat dans sa formation	Etude de la fiche avenir +bulletins scolaires de 1ère et Terminale ou Post-Bac	capacité à réussir, méthode de travail dans le cadre de l'évaluation du professeur principal et du chef d'établissement, appréciations portées sur le bulletin	Essentiel
Savoir-être	autonomie dans le travail	Appréciations notées dans le dossier du candidat. Attitude face au travail, implication, autonomie	appréciations portées sur les bulletins. Avis du professeur principal sur la fiche avenir. Avis du chef d'établissement sur la capacité à réussir dans la fiche avenir.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Engagement en lien avec la formation demandée	Cohérence du projet de parcours	Contenu du projet de formation motivé	Important
	Motivation exprimée et ambition dans la construction du projet	Contenu du projet de formation	Contenu du projet de formation motivé. Expression écrite et présentation du parcours	Important

Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités Extra-Scolaires	Engagement de l'élève dans des activités ou associations extra-scolaires	Contenu du projet de formation motivé	Complémentaire
	Engagement citoyen et associatif	Action citoyenne	Avis fiche avenir professeur principal élément de la fiche de formation motivé	Complémentaire

Signature :

CHRISTINE GEHIN,
 Proviseur de l'établissement Lycée polyvalent
 Hyacinthe Friant - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de
 la restauration et du sanitaire et du social