

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée polyvalent Hyacinthe Friant - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du sanitaire et du social - Mise à niveau - 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
Lycée polyvalent Hyacinthe Friant - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du sanitaire et du social - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	174	95	126	12

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Disposer de compétences relationnelles

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

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Attendus locaux

1 - disposer de compétences en matière de communication écrite et orale

2 - disposer de compétence dans au moins deux langues vivantes étrangères

3 - avoir le sens des relations et du contact, une excellent présentation, le goût d'organiser et diriger, la fibre commerciale et une grande mobilité géographique

Conditions d'inscription

Il n'existe aucune condition d'inscription réglementaire pour l'accès à cette formation. Tous les candidats sont donc autorisés à s'y inscrire.

ATTENTION : pour l'accès à une mise à niveau du type MANH, les candidats cités ci-dessus peuvent s'inscrire, mais sont alertés par le message suivant :

"Seuls peuvent être admis dans cette classe, les candidats venant d'achever leur second cycle ou l'ayant achevé depuis un an au plus.

"

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

Accessible à tous les BAC et autres diplômes POST-BAC hors Bac Pro HR et hors Bac STHR

ORGANISATION DE LA SCOLARITE : Durant cette année, vous recevrez une formation professionnelle. Quelle que soit la spécialité envisagée, vous ferez de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement. Vous effectuerez 8 semaines de stage. Au terme de cette année, vous pouvez postuler à la formation BTS Management en Hôtellerie Restauration

REGIMES

externe, demi pensionnaire, interne externé

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

fiche formation disponible sur le site internet du lycée : [Fiche BTS MAN](#)

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.	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	Très important
	•Motivation exprimée et ambition dans la construction du projet	Contenu du projet de formation Contenu du projet de formation	Contenu du projet de formation motivé. Expression écrite et présentation du parcours	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Réalisation Extra-Scolaire	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