

# Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée Vauban - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

## Les données de la formation

Données de la procédure calculées le mardi 01 octobre 2024.

### Lycée Vauban - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (46831)

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée Vauban - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage (46831)	Jury par défaut	Tous les candidats	15	16	0

## 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	Obtention du baccalauréat professionnel en hôtellerie /restauration ou baccalauréat technologique STHR	Résultats aux examens	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir diriger Prendre des initiatives Etre force de proposition Avoir des connaissances sur l'environnement économique	Vocation à encadrer des équipes de différentes tailles selon le type d'entreprise. Vocation de reprendre une entreprise ou prendre des responsabilités dans une organisation	Très important
Savoir-être	Communication Ecoute Autonomie Disponibilité Prises d'initiative	Avoir une appétence dans le management	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence avec la scolarité antérieure ou le parcours professionnel	Connaissance du monde de l'hôtellerie/restauration Volonté de faire évoluer les métiers de l'hôtellerie au regard de l'évolution sociétale	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Réalisation d'activités diverses en liaison avec la conception et la prise en charge de projets	SST Engagement citoyen divers	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 ?

Le fait de suivre certains EDS spécifiques est déterminant pour être classé dans cette formation.

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

La commission d'examen des vœux étudie les dossiers en fonction de plusieurs critères :

- **Résultats scolaires:** Les notes en langues étrangères, en économie-gestion et en travaux pratiques (cuisine ou service) sont particulièrement scrutées.
- **Motivation:** La lettre de motivation permet d'évaluer votre intérêt pour la formation et votre projet professionnel.
- **Expériences professionnelles:** Les stages ou les jobs étudiants dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont étudiés et valorisés.
- **Qualités personnelles:** Votre capacité à travailler en équipe et à manager, votre sens du service, votre créativité et votre rigueur sont également pris en compte.

### 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

- Rechercher rapidement une structure qui vous recrutera en contrat d'apprentissage
- Avoir un baccalauréat STHR ou un baccalauréat professionnel métiers de l'hôtellerie/restauration (cuisine ou service)
- Construire un dossier solide en termes de résultats scolaires et d'expériences professionnelles
- Rédiger une lettre de motivation percutante mettant en avant vos qualités (sens du service, rigueur, adaptabilité, créativité) et vos compétences (culinaires, managériales, linguistiques et informatiques)
- Savoir combiner travail personnel et activité professionnelle

**Signature :**

BERTRAND DESHAYS,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée

Vauban