

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers HOTEL.ET TOURISME VAL DE LOIRE - 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 des Métiers HOTEL.ET TOURISME VAL DE LOIRE - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	12	37	17	27	14	35
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	25	85	44	59	14	35
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	25	110	46	95	14	35

# 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

## Attendus locaux

- motivation pour les métiers de la restauration et de l'hôtellerie ;

- sens des responsabilités ;

- sérieux et dynamisme ;

- avoir le sens du relationnel ;

- assiduité / ponctualité ;

## 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

A partir de la rentrée 2018, le BTS Management en hôtellerie restauration (MHR) est organisé, en formation initiale, en deux années de formation avec un tronc commun en première année et une spécialisation en deuxième année.

La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences nécessaires dans les trois spécialités.

La deuxième année est une année de spécialisation dans l'une des trois options :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B: Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

La 1ère année comporte un stage long de 12 semaines réalisé en restauration diversifiée, puis un stage court de 4 semaines réalisé la seconde année, dans l'option choisie et en rapport avec l'orientation professionnelle de l'étudiant.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

La commission a examiné l'ensemble des candidatures confirmées (240 dossiers).

Les données ont été récupérées sur Parcoursup (classement par fichier) afin de pouvoir analyser la fiche Avenir, les notes sur deux ans, avec une attention particulière pour les notes d'éco-gestion et d'ateliers professionnels. Un traitement de ces données a permis un pré classement.

Les membres de la commission ont ensuite examiné tous les dossiers par groupe, établissant leur classement pédagogique au regard des critères généraux d'examen des vœux.

## 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

Données principales 240 dossiers déposés, mais 2 dossiers non confirmés ECNF

Les candidats sont classés par la plateforme en trois groupes :

- Groupe Tous candidats sauf les Bac technologiques et Bac professionnelles (code 8028). 37 dossiers confirmés. 37 dossiers ont été classés et 0 non classés. Le taux de boursiers fixé par le Recteur est de 14 et le taux constaté dans le classement est de 0.
- Groupe Bacheliers professionnels (code 140127). 85 dossiers confirmés. 59 dossiers ont été classés et 26 non classés. Le taux de boursiers fixé par le Recteur est de 14 et le taux constaté dans le classement est de 14. Le taux de bacheliers professionnels fixé par le recteur est de 35.
- Groupe Bacheliers technologiques (code 145840). 110 dossiers confirmés. 99 dossiers ont été classés et 11 non classés. Le taux de boursiers fixé par le Recteur est de 14 et le taux constaté dans le classement est de 7.

Rappel des objectifs de la formation et ses attendus A partir de la rentrée 2018, le BTS Management en hôtellerie restauration (MHR) est organisé, en formation initiale, en deux années de formation avec un tronc commun en première année et une spécialisation en deuxième année. La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences nécessaires dans les trois spécialités. La deuxième année est une année de spécialisation dans l'une des trois options :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B: Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

La 1ère année comporte un stage long de 12 semaines réalisé en restauration diversifiée, puis un stage court de 4 semaines réalisé la seconde année, dans l'option choisie et en rapport avec l'orientation professionnelle de l'étudiant.

Cadrage national des attendus :

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

# 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	bulletins de 1ère et de terminale niveau en LVE		Notes, place du candidat dans son groupe, progression, compétences en communication orale et écrite et LVE	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	fiche 'Avenir"appréciations générales		Tous les points de la fiche AvenirÉléments valorisant l'organisation et l'autonomie	Très important
Savoir-être	appréciations générales	Assiduité, ponctualité	bulletins	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Parcours avenir	fiche 'Avenir"lettre de motivation	Fiche « avenir » complétée par le PP, projet de formation motivé et adapté à cette formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	fiche 'Avenir"	fiche 'Avenir"déclarations du candidat, voire PJ	Tous les documents fournis par les candidats ont été étudiés et valorisés	Complémentaire

**Signature :**

Michaël MARIET,  
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers  
HOTEL.ET TOURISME VAL DE LOIRE