

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers HOTEL.ET TOURISME VAL DE LOIRE - 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 voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier
Lycée des Métiers HOTEL.ET TOURISME VAL DE LOIRE - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	176	91	125	15

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

Attendus pour la formation :

- motivation pour les métiers de la restauration et de l'hôtellerie ;
- sens des responsabilités ;
- sérieux et dynamisme ;
- avoir le sens du relationnel ;
- assiduité / ponctualité ;
- savoir gérer son stress ;
- curiosité / ouverture d'esprit pour les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

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

L'année de Mise à Niveau qui précède l'accès au BTS MHR est accessible à tout élève titulaire d'un bac (toutes séries confondues) et souhaitant se former aux métiers d'encadrement de l'industrie hôtelière. La formation consiste essentiellement à acquérir un niveau technique suffisant pour mieux appréhender les 2 années du BTS MHR. En fin d'année scolaire, l'étudiant effectue un stage professionnel en entreprise de 8 semaines où il est souhaitable qu'il mette en pratique ses aptitudes dans les 3 "coeurs" de métiers que sont la cuisine, le service en restaurant, la réception et les étages. A l'issue des études en BTS, valorisées par les expériences professionnelles vécues en entreprise, selon le profil et la mobilité, le titulaire du BTS MHR peut accéder à des postes d'encadrement ou de direction et de directeur des opérations, etc.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission a examiné l'ensemble des candidatures confirmées (191 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 en LVE. Un traitement de ces données a permis un pré classement.

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

La commission était composée de 5 membres. Deux jours de travail ont été consacrés à ce classement.

Une vérification minutieuse a été opérée par l'équipe de direction lors du transfert du classement pédagogique vers la plateforme parcoursup, ainsi qu'une ultime opération de vérification lors de la validation des données d'appel.

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

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

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 scolaires	bulletins de 1ère et de terminale	Compétences oratoires et rédactionnelles	Essentiel
	Résultats scolaires	bulletins de 1ère et de terminale	Maîtrise des langues vivantes	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Acquis méthodologiques	fiche 'Avenir"appréciations générales	Faire preuve d'une grande capacité d'adaptation Tous les points de la fiche Avenir Éléments valorisant l'organisation et l'autonomie	Très important
	Acquis méthodologiques	fiche 'Avenir"appréciations générales	Capacité à fournir une quantité de travail importante en autonomie	Très important
Savoir-être	Attitude	Assiduité, ponctualité	Être à l'écoute et réactif	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Parcours avenir	fiche 'Avenir"lettre de motivation	Faire preuve de motivation pour les métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Vie du lycéen	fiche 'Avenir"déclarations du candidat, voire PJ	Activités extra-scolaires	Complémentaire

Signature :

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