

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Ste Anne - 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 Ste Anne - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	32	94	53	66	6	48
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	21	51	44	46	6	48

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

Possibilité de formation sous statut scolaire ou par apprentissage

Pour l'apprentissage, contacter l'établissement

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Communication et expression française

Langues vivantes étrangères 1 et 2

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)

Conduite du projet entrepreneurial

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

ENSEIGNEMENT D'HÔTELLERIE RESTAURATION

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sommellerie et technique de bar

Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies des services en restauration

Sciences et technologies de services en hébergement

ENSEIGNEMENT FACULTATIF

Langue vivante étrangère 3

CHOIX EN DEUXIEME ANNEE

Option A -- Management d'unité de restauration

- L'enseignement s'appuie sur l'entreprise hôtelière et de restauration pour les secteurs d'activités que sont la restauration, la connaissance des boissons. L'étudiant peut ainsi concevoir et gérer un système de distribution des biens et services

Option B -- Management d'unité de production culinaire

- L'enseignement s'appuie sur l'entreprise hôtelière et de restauration pour les secteurs d'activités que sont le génie culinaire et la restauration. L'étudiant peut ainsi concevoir et gérer un système de production des biens et services

-- Management d'unité d'hébergement

- Gestion au sens large d'un hôtel, communication, négociation, comptabilité, financement, animation d'une équipe commerciale.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'ensemble des dossiers a été examiné individuellement par une commission d'enseignants intervenant dans la filière. L'examen des dossiers s'est appuyé sur les critères suivants:

- résultats académiques
- compétences académiques (acquis, méthodologie et savoir-faire)
- savoir-être
- motivation, connaissance de la formation
- cohérence du projet et activités péri ou extra scolaires

Les dossiers relevant de la procédure complémentaire ont également été examinés individuellement par le DDFPT ou la Directrice Adjointe. Etude qui a été suivie d'un entretien téléphonique.

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

Exprimer de façon précise le projet et vos motivations pour celui-ci (démarches réalisées dans le cadre de la construction de ce parcours, stages d'observation, expériences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, rencontre de professionnels et/ou étudiants de l'établissement).

Soigner la partie projet motivé du dossier en personnalisant la candidature (connaissance de l'établissement et de la formation).

Un candidat sérieux avec des résultats satisfaisants, dont le projet est cohérent et la motivation clairement perceptible aura toutes ses chances d'être admis en BTS MHR.

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	Expression française, langues vivantes et diplôme d'origine	Les relevés de notes, appréciations annotées sur les bulletins, assiduité, constance dans le travail.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	savoir faire	Connaissance du secteur et maîtrise des gestes techniques propres à l'hôtellerie restauration	Les expériences indispensables dans le domaine choisi.	Très important
Savoir-être	savoir être	Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale. Disposer de compétence pou travailler en équipe dans le cadre d'une démarche projet.	Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale. Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche projet.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet professionnel	La connaissance par le candidat des attentes et finalités de la formation. La pertinence du projet personnel et professionnel du candidat en cohérence avec la formation.	Projet motivé, démarches réalisées dans le cadre de la construction du projet, expériences professionnelles dans le secteur de l'hôtellerie restauration.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

FREDERIC DE RAVINEL,
Proviseur de l'etablissement Lycée Ste Anne