

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Ste Anne - 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 Ste Anne - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	35	116	97	115	5

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

.....

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

La formation a pour objectifs :

- de développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration ;
- d'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration ;
- de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration » ;
- de développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

ENSEIGNEMENT GENERAL

Langues vivantes étrangères 1 et 2

Enseignement d'économie gestion hôtelière

ENSEIGNEMENT D'HÔTELLERIE RESTAURATION

Enseignement scientifique Alimentation - Environnement

Sciences et technologies des services

Sciences et technologies culinaire

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 MAN HR.

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, anglais, 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	Les expériences professionnelles éventuelles dans le domaine choisi.	Très important
Savoir-être	Savoir être	Disposer de compétences pour le travail en équipe dans le cadre d'une démarche projet. Soigner sa présentation personnelle dans l'objectif d'un contact clientèle	Disposer de compétences pour le travail en équipe, dans le cadre d'une démarche projet. Soigner sa présentation personnelle dans cette notion de contact clientèle.	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 professionnel du candidat en cohérence avec la formation.	Projet motivé, démarches réalisées dans le cadre de la construction du projet. Expériences professionnelles dans le projet motivé.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements divers	Investissement personnel dans des engagements associatifs ou professionnels, centres d'intérêts en lien avec le projet professionnel.	Projet motivé	Important

Signature :

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