

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée polyvalent Nicolas Appert - 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 polyvalent Nicolas Appert - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	15	70	45	66	15	48
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	35	162	99	148	15	48
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	22	128	86	124	15	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

Les attendus pour un futur candidat au BTS sont :

- Goût et sens du contact humain

- Sens des responsabilités dans des fonctions de manager (attendus du diplôme)

- Maîtrise des langues étrangères indispensable

- Apétence pour le travail en équipe

- Motivation, volonté et esprit de persévérance face au travail en entreprise et scolaire

- Bonne condition physique compte tenu de la charge imposée par la formation en alternance (lycée/ entreprise)
- Bon niveau scolaire dans la discipline " gestion et économie d'entreprise"

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

Cette section est ouverte aux titulaires d'un baccalauréat technologique hôtellerie ou baccalauréat professionnel (Cuisine ou CSR) et aux élèves issus d'une M.A.N.

Les études durent 2 ans, avec choix de l'option en fin de 1ère année : Option A (management d'unité de restauration) et Option B (management d'unité de production) et l'option C (management d'unité d'hébergement).

Des TP sont organisés dans les 3 options en première année puis dans l'option choisie en deuxième année. Des TP au restaurant d'application le vendredi soir pour l'option A et B sont organisés et la présence des étudiants est obligatoire .

L'horaire hebdomadaire de cette formation est de 32 h. Celle-ci comprend obligatoirement de 16 semaines de stage

.

Pas d'accueil à l'internat sauf après étude, par La Direction, de situation personnelle particulière. L'internat est fermé le week-end et pendant les vacances scolaires.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Un 1er classement des dossiers est effectué en prenant appui sur l'aide à la décision. La Commission d'Examen des Vœux a mis en avant des critères et les pondérations qui y sont liées. Pour intégrer un BTS MHR, il faut sortir de certaines filières professionnelles (Cuisine ou CSR), la filière STHR et la filière de MAN. Les évaluations en LV valorisent le choix de l'anglais comme LVA ou LVB et des langues acceptées à l'examen du BTS (allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais). La Fiche Avenir est également évaluée. L'échelle de compétence est la même pour tous les items : Très satisfaisant (20 points), Satisfaisante (15 points), Assez satisfaisante (10 points) et Peu démontrée (5 points). Les coefficients varient Méthode de travail (2), Autonomie (2), Engagements (2), Capacité à s'investir (3) et Avis du CE (1).

La Commission d'Examen des Vœux étudie ensuite les éléments qualitatifs présents dans les dossiers. Cet examen est basé sur trois grands critères : la capacité à se projeter au lycée / le savoir-être / le cursus personnel et les éléments spécifiques permettant de mettre en avant un dossier (SNU, travail d'équipe, expériences professionnelles, sport...). Chaque critère est évalué sur 5, 10, 15 et 20 points.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières. La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Cette section est ouverte aux titulaires d'un baccalauréat technologique hôtellerie ou BAC professionnel hôtellerie et aux élèves issus d'une M.A.N.H

Les études durent 2 ans, avec choix de l'option en fin de 1ère année :

Option A (management d'unité de restauration)

Option B (management d'unité de production)

Option C (management d'unité d'hébergement).

L'horaire hebdomadaire de cette formation est composé de:

2h culture générale

2h de langues vivante anglais

2h de langues vivantes espagnol ou allemand

14h économie gestion/ mercatique

16h de pratique hoteliere (technologie/ sciences et Travaux pratiques)

Plus 16 semaines de stage

Qualités pour l'étudiant qui envisage cette formation

- Goût et sens du contact humain
- Maîtrise des langues étrangères
- Bon équilibre
- Esprit d'équipe
- Motivation, volonté et esprit de persévérance
- Hygiène et tenue irréprochables

Les élèves issus de bac professionnel doivent être conscients qu'un travail personnel très important sera nécessaire pour réussir : aussi bien en enseignement général que dans la valence inverse.

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	Connaissances technologiques et professionnelles	Résultats scolaires	Avoir des connaissances technologiques et professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie-restauration / Résultats en technologie cuisine ou en technologie service	Essentiel
	Résultats dans le domaine littéraire	Résultats scolaires	Résultats en français	Essentiel
	Résultats dans les domaines linguistiques	Résultats scolaires	Notes en Anglais et en LVB (espagnol, allemand, arabe, chinois, italien ou portugais)	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Regard des enseignants sur les bulletins scolaires	Appréciations des enseignants / Fiche Avenir "Méthode de travail"	Essentiel
	Qualité de l'expression écrite	Regard des enseignants sur les bulletins scolaires	Appréciation de français (bulletins de 1ère) / qualité de rédaction de la lettre de projet motivé	Important
	Compétences technologiques et professionnelles	Regard des enseignants sur les bulletins scolaires	Appréciations dans les bulletins / Avoir des connaissances technologiques et professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie-restauration	Essentiel
Savoir-être	Capacité à se concentrer en classe	Attitude face au travail	Attitude et investissement scolaires signalés sur les bulletins	Essentiel

	Esprit d'équipe	Investissement personnel / Bulletins scolaires vus par les enseignants	Appréciations dans les disciplines à projets	Essentiel
	Capacité à s'investir	Motivation personnelle / Coursus	Fiche Avenir "Autonomie" et "Prise d'initiative"	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet	Coursus et motivation personnelle	Stages / projet métier / expérience professionnelle / capacité à se projeter dans le secteur d'activité	Important
	Capacité à réussir dans le domaine	Coursus et motivation personnelle	Fiche Avenir "Capacité à réussir dans le domaine"	Très important
	Connaissance de la formation	Coursus et motivation personnelle	Mention de visite dans l'établissement (JPO / mini-stage) avec des références précises	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement associatif	Coursus et motivation personnelle	Activité au sein d'une association sportive, culturelle comme bénévole	Complémentaire
	Engagement lycéen	Coursus et motivation personnelle	délégué de classe / MDL / CVL / éco-délégué / ambassadeur du lycée	Important
	Engagement citoyen	Coursus et motivation personnelle	Service civique si césure / SNU	Important
	Esprit d'équipe	Coursus et motivation personnelle	Intégrer une équipe sportive	Complémentaire

Signature :

Catherine MARQUENET,
Proviseur de l'établissement Lycée polyvalent Nicolas
Appert