

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée polyvalent Nicolas Appert - 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 polyvalent Nicolas Appert - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	36	363	194	284	11

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

Les attendus pour un futur candidat à la MANH sont :

- Goût et sens du contact humain - Volonté de découvrir de nouvelles matières théoriques et professionnelles (Economie gestion 10h par semaine et sciences appliquées..) - Maîtrise des langues étrangères (LVA et LVB) - Bonne condition physique en raison de la charge de travail scolaire et professionnel - Envie de travailler en équipe (TP hebdomadaire) - Motivation, volonté, autonomie et esprit de persévérance face au travail scolaire - Hygiène irréprochable en raison des codes du métier.

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

Cette classe offre, après un baccalauréat général ou technologique, une remise à niveau professionnel pour permettre de postuler en 1ère année de BTS MHR en alternance ou en initiale.

Le passage en BTS MHR n'est pas automatique et dépend des résultats scolaires.

L'année comprend des cours théoriques (32h semaine) et 10 semaines de stage en entreprise

TP organisé le vendredi soir au restaurant d'application: accueil de clients extérieurs. Présence obligatoire.

Deux langues vivantes sont obligatoires.

Enseignement d'hôtellerie restauration 12 h, économie gestion hôtelière 10h, enseignement scientifique alimentation et environnement 2h, science et technologie des services 2h, sciences et technologie culinaire 2h, LV1 2h, LV2 2h.

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 une Mise à Niveau HR, il n'y a aucune filière discriminante. Les matières générales sont prises en compte. 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

La formation MANH a pour finalité de préparer des élèves non issus de formation hôtelière à l'entrée en BTS MHR.

Les étudiants peuvent être des sortants de lycée (tous les enseignements de spécialité du BAC) ou des étudiants qui se réorientent.

Cours hebdomadaires : 10h d'économie gestion

2h30 de LV1 (anglais) et 2h30 de LV2 (espagnol ou allemand)

18h de pratique hôtelière (technologie / sciences et Travaux pratiques)

Importance sur la ponctualité, l'assiduité, la présentation.

Importance d'un niveau de langues étrangères satisfaisant (aisance à l'oral)

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		Notes dans les langues vivantes (anglais et espagnol, allemand, arabe, chinois, italien ou portugais), en français, en mathématiques et/ou éco-gestion	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Résultats scolaires / Regard des enseignants sur les bulletins scolaires	Appréciations des enseignants / Fiche Avenir "Méthode de travail"	Essentiel
	Qualité de l'expression écrite	Résultats scolaires / Regard des enseignants sur les bulletins scolaires	Appréciation de français (bulletins de 1ère) / qualité de rédaction de la lettre de projet motivé	Important
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 / Cursus	Fiche Avenir "Autonomie" et "Prise d'initiative"	Essentiel
Motivation, connaissance de la	Cohérence du projet	Cursus et motivation	Projet de formation / Stages/	Essentiel

formation, cohérence du projet		personnelle	expériences professionnelles / capacité à se projeter dans le secteur d'activité / lettre de projet motivé justifiant le changement d'orientation	
	Connaissance de la formation	Cursus et motivation personnelle	Mention de visites dans l'établissement (JPO / mini-stage) avec des références précises	Très important
	Capacité à réussir dans le domaine	Cursus et motivation personnelle	Fiche Avenir "Capacité à réussir dans le domaine"	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement associatif	Cursus et motivation personnelle	Activité au sein d'une association sportive, culturelle comme bénévole	Complémentaire
	Engagement lycéen	Cursus et motivation personnelle	délégué de classe / MDL / CVL / éco-délégué / ambassadeur du lycée	Important
	Engagement citoyen	Cursus et motivation personnelle	Service civique si césure / SNU	Important
	Esprit d'équipe	Cursus et motivation personnelle	Intégrer une équipe sportive	Complémentaire

Signature :

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