

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée polyvalent privé Sacre-Coeur - 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 privé Sacre-Coeur - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	39	55	51	52	13	43
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	31	43	28	28	13	43

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

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION

- Aimer le contact avec les autres (les clients et les employés).
- Avoir le goût de l'esthétique,
- Avoir le sens des responsabilités
- Être autonome dans l'organisation de son travail,
- Avoir la capacité à s'intégrer dans un groupe,
- Avoir une résistance physique et intellectuelle à soutenir le rythme des études,
- Avoir une certaine maîtrise des langues étrangères.

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

OBJECTIFS

Doté d'une culture générale, d'une spécialisation professionnelle, il exerce en hôtellerie-restauration, dans les activités de loisirs, pour produire des services, encadrer, créer, reprendre après expérience.

ACCES - Bac Pro (sur dossier), STHR, Mise à Niveau.

DUREE - 2 ans, 16 semaines de stage - choix d'option en 2ème année : management d'unité, de restauration (A), de production culinaire (B), d'hébergement (C)

CONTENU

- Tronc commun : Communication-expression, L.V.1, 2, et/ou 3, anglais en hébergement (C), pilotage et management de l'entreprise hôtelière, marketing.
- Enseignement d'hôtellerie restauration :
 - En première année 1 : sciences, ingénierie, sciences et technologies : culinaires, des services, en hébergement ;
 - En deuxième année : option A : Sommellerie et techniques de bar, Sciences et technologies des services en restauration, option B : Sciences et technologies culinaires, option C : Sciences et technologies des services en hébergement

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Moyenne générale,

Bulletins scolaires,

Résultats de la dernière année d'enseignement relevé de notes du diplôme,

Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire, méthode de travail, capacité à l'oral et à l'écrit : appréciations des

bulletins de notes, notes obtenues en français, culture générale, philosophie

Savoir-être : autonomie, appréciations des bulletins de notes ; capacité à s'investir et l'esprit d'équipe : appréciation des bulletins de notes, et

de Parcoursup ; capacité d'organisation - éléments saisis par l'établissement sur Parcoursup ;

Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet : lettre de motivation et CV

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

Présenter un projet cohérent avec la formation, une motivation pour le secteur,
Rédiger une lettre de motivation personnalisée, et un CV en adéquation avec le projet professionnel et la formation

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	Moyenne générale	Notes obtenues sur l'ensemble des enseignements, et surtout sur les enseignements de communication, management, gestion et domaine professionnel en lien avec le secteur	Bulletins scolaires	Essentiel
	Résultats de la dernière année d'enseignement	Les différentes notes obtenues lors de la dernière année d'enseignement en gestion, management, culture générale, mathématiques, et dans les ateliers professionnels	Bulletins scolaires, relevé de notes du diplôme ou de l'année en cours	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Capacité d'organisation dans les travaux demandés	Appréciations des bulletins de notes, des éléments du dossier Parcoursup	Très important
	Capacité à l'oral	Aisance dans les projets demandés à l'oral, en langues	Appréciations des bulletins de notes	Important
	Qualité de l'expression écrite	Orthographe, vocabulaire, qualités littéraires et capacités argumentaires	Notes obtenues en français, culture générale, philosophie	Important

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
	Acquisition de connaissances liées au secteur	Appréciations sur les enseignements de pratique professionnelle, et expérience vécue (stages, saisons,...)	Diplôme précédemment obtenu, expériences, stages	Essentiel
Savoir-être	Autonomie	Capacité à s'impliquer dans le travaux demandés	Appréciations des bulletins de notes, éléments du dossier Parcoursup	Important
	Capacité à s'investir	Capacité à s'impliquer dans le travaux demandés mis en valeur dans le bulletins. Régularité et assiduité dans le travail	Appréciation des bulletins de notes, et éléments du dossier Parcoursup	Important
	Capacité d'organisation	Capacité à s'organiser appréciée par les éléments du dossier Parcoursup	Appréciation des bulletins de notes, et éléments du dossier Parcoursup	Important
	Esprit d'équipe	Capacité à travailler en groupe, à mettre en oeuvre des actions collectives	Éléments du dossier Parcoursup	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Motivations du projet de formation	Lettre de motivation	Très important
	Cohérence du projet	Motivations du projet de formation et professionnel et des centres d'intérêt mis en valeur dans le CV	Lettre de motivation, CV	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement citoyen	Engagements dans les associations, ou les évènements liés à l'hôtellerie restauration	Éléments du dossier Parcoursup	Complémentaire

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
	Engagement étudiant	Participation à des évènements, salons, et bureau des lycéens ou étudiants	Eléments du dossier Parcoursup	Complémentaire

Signature :
 Martial COUILLAUD,
 Proviseur de l'établissement Lycée polyvalent privé
 Sacre-Coeur