

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin - 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 Sadi Carnot - Jean Bertin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	1	20	10	20	19	48
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	16	69	56	69	19	48
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	13	57	35	57	19	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

Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client

Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale

Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères
Avoir une bonne connaissance du fonctionnement des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Capacité à poursuivre des études supérieures dans la filière

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

OBJECTIF DE LA FORMATION

Former les futurs cadres du secteur de l'hôtellerie restauration pour assumer des fonctions : de commercial, d'animateur, de formateur d'équipe, d'organisateur dans les différents types de restauration.

DETAILS DE LA FORMATION

Durée :2 ansCapacité :36 étudiants en scolaire ou alternance

Enseignements obligatoires :

Communication et expression française

Langue vivante étrangère 1 et 2

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Culture du projet entrepreneurial

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'hôtellerie-restauration (Cuisine - Pâtisserie/ Restaurant Sommellerie-Bar/ Hébergement-acueil-service des étages)

Tronc commun augmenté d'un enseignement de spécialité en 2ème année (de 11h à 13h selon les options)

Stage en entreprise 16 semaines (12 en première année et 4 en deuxième année, en France ou à l'étranger)

Ouvert aux titulaires de :

Baccalauréat technologique série STHR

Baccalauréat professionnel séries : restauration, cuisine, commercialisation et service en restauration

Pour tous les autres baccalauréats, il faut passer par une classe de Mise à Niveau Spécifique Hôtellerie Restauration ou 1 Bac Pro cuisine, commercialisation et service en restauration en 1 an après le Bac général

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Les portes ouvertes du lycée permettent de rencontrer les enseignants et de visiter les locaux.

Les dates sont à consulter sur le site du lycée : <http://0490055u.e-lyco.fr>

27 janvier 2023 de 16h00 à 20h30

28 janvier 2023 de 9h00 à 14h00

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

Les modalités d'examen des voeux

examen exhaustif et classement des dossiers par le membres de la commission selon les critères recensés dans le tableau synoptique

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

Le projet motivé est très important.

Notamment en précisant pourquoi le candidat fait le choix de notre lycée.

Il ne faut pas hésiter à nous poser des questions et à venir aux portes ouvertes.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Notes du livret scolaire	résultats dans les matières technologiques et en langues vivantes	Moyennes chiffrées des différentes matières et appréciations	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	méthodologie qualité de la réflexion	compétences méthodologiques et capacités argumentatives	appréciations portées sur la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Implication	capacité à s'investir dans la formation	Assiduité et implication dans la formation antérieure.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	cohérence du parcours en amont de la candidature et actions entreprises pour favoriser la poursuite d'étude (stages...)	Cohérence de parcours en amont de la candidature et actions entreprises pour favoriser la poursuite d'études (stages, esprit d'équipe ...)	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Investissement et dynamisme	Capacité à s'engager en péri ou extra-scolaire	Fiche avenir et projet de formation motivé (lettre de motivation)	Important

Signature :

Cécile MOREAU,
Proviseur de l'établissement Lycée polyvalent Sadi
Carnot - Jean Bertin