

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Stanislas (Biotec.Hotellerie) - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Stanislas (Biotec.Hotellerie) - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	4	15	8	9	21	38
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	18	83	44	81	21	38
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	14	75	35	61	21	38

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

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

Le BTS « Management en hôtellerie- restauration » est constitué d'une première année commune puis d'une deuxième année caractérisée par une forte professionnalisation au sein de l'une des trois options : Option A -- Management des unités de restauration ; Option B -- Management des unités de production culinaire ; Option C -- Management des unités d'hébergement.

Contenus de formation en % horaire 1ère année :

Enseignement général 22%

Enseignements d'économie et de gestion hôtelière 40%

Enseignements d'hôtellerie restauration 38%

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers par une commission.

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

L'ensemble des documents fournis, bulletins et lettre de motivation, doivent permettre d'apprécier la qualité du candidat et de son projet professionnel.

Un investissement dans le milieu associatif ainsi qu'une expérience professionnelle seraient un plus.

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 durant la scolarité au lycée.	Résultats dans les matières générales et métiers. La bonne pratique des langues vivantes et l'intérêt pour l'économie gestion seront remarqués.	Niveau en français, en mathématiques et en langues vivantes en plus du domaine professionnel.	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Être titulaire d'un diplôme des métiers de l'hôtellerie-restauration.	Bac STHR, Bac Pro Cuisinier ou Commercialisation et services en restauration, Mise à Niveau (MAN) en hôtellerie restauration	Être scolarisé dans la filière hôtellerie restauration.	Très important
Savoir-être	Avoir atteint le niveau du Baccalauréat dans les domaines professionnels et généraux	Être capable de travailler en équipe, Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie. Posséder des qualités relationnelles et de communication orale et écrites. Connaissances des métiers de l'hôtellerie restauration.	Qualité de l'expérience professionnelle acquise lors des stages ou emplois saisonniers. Qualité et contenu de la lettre de motivation.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Lettre de motivation	Mise en évidence du projet professionnel du candidat au BTS.	Investissement et réalisation personnelle, stage et emplois tenus.	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt,	Compétences sociales et citoyennes, culture et ouverture.	Témoigner de ses capacités relationnelles. Capacités à apprendre des	Esprit de solidarité et d'équipe. Sens des responsabilités	Important

réalisations péri ou extra-scolaires		responsabilités.		
--------------------------------------	--	------------------	--	--

Signature :

Bernard SEGARD,
Proviseur de l'établissement Lycée Stanislas
(Biotec.Hotellerie)