

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Jesse De Forest - 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 Jesse De Forest - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	3	4	4	4	31	44
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	21	35	32	35	31	44
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	12	18	18	18	31	44

# 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

Ce BTS est ouvert aux bacheliers de la série hôtellerie. Les autres bacheliers doivent d'abord effectuer une année de mise à niveau en hôtellerie.

La première année de formation est commune aux trois spécialités. Les étudiants se déterminent à la fin de la 1ère année.

Les techniques professionnelles en cuisine, restaurant et hébergement, font l'objet de cours pratiques et théoriques.

Ces cours sont complémentaires et ont, tous les deux, leur importance dans le cursus. Ils ont pour objectif la préparation à des fonctions d'encadrement.

Une partie importante des cours est occupée par l'apprentissage de la gestion, de la mercatique, de l'économie... Il n'est pas concevable d'obtenir le BTS sans maîtriser ces notions.

Enfin, la pratique de deux langues vivantes permet d'envisager sereinement une possible carrière à l'international.

Le stage peut d'ailleurs se dérouler à l'étranger, éventuellement dans le cadre d'Erasmus.

Un internat est ouvert aux étudiants.

CONTENU DE LA FORMATION  
DOMAINE PROFESSIONNEL:- T.P. et T.A. [Technologie Appliquée]En cuisine restaurant et hébergement-Technologie culinaire, service, hébergement.- Sciences appliquées- Gestion /Mathématiques droit économie- Ingénierie  
DOMAINE GENERAL- Français- Anglais- Allemand ou Espagnol

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des voeux

Les voeux sont examinés par une commission essentiellement composée d'enseignants délivrant des cours dans les disciplines majeures du BTS (économie et gestion hôtelière, cuisine, service)

## 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

Les candidatures retenues sont sélectionnées avec les critères suivants :

- capacité du candidat à montrer un projet de formation cohérent avec son parcours précédent.
- élégance de la présentation écrite

# 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		Moyenne générale du candidat Niveau dans les disciplines générales	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences académiques		Qualité de l'oral Qualité de l'écrit (lettre de motivation)	Très important
Savoir-être	Comportement		Savoir s'intégrer dans une équipe Stabilité Assiduité Autonomie dans le travail	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Formation		Connaissance de la formation et de ses contraintes Prise en compte des aspects managériaux	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Expériences diverses		Diversité des expériences lien avec la formation	Complémentaire

## Signature :

Patrick Van Wynendaele,  
Proviseur de l'établissement Lycée Jesse De Forest