

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Jesse De Forest - 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 Jesse De Forest - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	241	59	74	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

QUALITÉS REQUISES- Sens de l'organisation- Goût du travail en équipe

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

DURÉE DE LA FORMATION 1 an

STAGE DE 8 SEMAINES- 4 semaines en cuisine- 4 semaines en restaurant
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
DOMAINE GENERAL- Anglais- Allemand ou Espagnol

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ADMISSION- Procédure Affectation Post Bac- Remplir et renvoyer le dossier de candidature
FRAIS DE SCOLARITÉ (PAR AN) INTERNAT environ 1700 € 1/2 pension 3,45 € par repas
FRAIS ANNEXES (environ)- Uniformes et malette de couteaux: 500 €- Livres scolaires : 150 € environ- Transports pour se rendre en stage

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

Les voeux sont examinés par une commission d'enseignants exerçant dans les principaux champs du BTS MHR (économie gestion, 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 candidats les plus marquants restent ceux qui ont la capacité à exposer clairement l'intérêt que représente pour eux l'hôtellerie restauration.

Une première expérience dans ce milieu est appréciée.

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	aisance	aisance dans les disciplines générales notamment en langues	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences	Qualité de la lettre de motivation	Qualité de l'oral Qualité de l'écrit (Lettre de motivation)	Très important
Savoir-être	Comportement		Stabilité du comportement Assiduité Capacité à travailler en équipe Engagement	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation		Connaissance du champ professionnel de l'hôtellerie (candidats en provenance de filière générale) prise en compte des aspects managériaux de la formation de BTS connaissance des contraintes	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Expériences		variété des stages de PFMP (candidats en provenance de Bac Pro Hôtellerie) variété des expériences (candidats hors hôtellerie) et lien avec la formation	Complémentaire

Signature :

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