

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Jeanne D'Arc - 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 Jeanne D'Arc - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	12	8	7	7	30	65
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	23	18	18	18	30	65

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

Enseignements de 1ère année par semaine :

-Communication et expression française : 2h

-Anglais : 2,5h

-Espagnol ou Allemand : 2,5h

-EPEH (Entrepreneuriat et Pilotage) : 7,5H

-MEHMS (management et mercatique) : 5,5h

-SHR (Sciences) : 2h

-IHR : 1h

-STC (Cuisine) : 3h

-STSR (Restaurant) : 3h

-STSH (Hébergement) : 3h

16 semaines de stages rémunérées en fin de 1ère année + Choix d'option en fin de 1ère année pour la 2ème année :

option A : Management des unités de restauration,
option B : Management des unités de production culinaire,
option C : Management des unités d'hébergement

Enseignements en 2ème année par semaine :

- Culture expression, anglais, espagnol, allemand même horaire qu'en 1ère année
- Conduite de projet entrepreneurial : 1h
- EPEH : 6h
- MEHMS : 4h
- Cuisine+sciences ou restaurant ou hébergement : 11h à 13h en fonction de l'option

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers complets numériques des candidats postulant dans la formation par la commission d'examen des vœux composée de 3 enseignants de BTS MHR et de la Directrice Adjointe Enseignement Supérieur. Les 3 professeurs enseignant en BTS MHR sont en charge pour l'un des langues, le second est en charge des matières professionnelles (cuisine, salle ou hébergement) et le dernier est en charge de l'EPEH/MEHMS. Suite à l'étude de l'intégralité des dossiers, une sélection des candidats puis un classement des candidats est établi.

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 doivent éviter de faire des copier-coller d'une lettre de motivation issue d'internet, ils doivent personnaliser cette lettre en fonction de leur parcours scolaire mais également mettre en avant leurs qualités pour la formation, leur projet professionnel, les éléments valorisant leur choix pour cette filière d'orientation, et faire état de leur motivation, les éléments valorisant leur envie de prendre des responsabilités, les stages ou jobs d'étudiants voire d'été dans l'hôtellerie et la restauration, leur passion pour cette filière, une certification en langues (Diplôme Cambridge Niveau B2). Ils doivent aussi mentionner en avant leur participation aux journées d'immersion et/ou portes ouvertes en expliquant ce qui lors de ces journées, motive leur choix pour notre établissement. Cette lettre doit être personnalisée et détaillée. Les candidats doivent ne pas hésiter à faire apparaître leurs intérêts pour la cuisine et/ou salle et/ou hébergement mais également leurs envies de manager, de diriger, de gérer ou créer une entreprise dans ce secteur. Certains candidats postulent dans ce BTS sans avoir consulté la fiche de la formation ni connaître l'importance des différentes matières, du travail personnel et des compétences d'analyse à fournir. Les candidats doivent prendre connaissance de façon plus attentive de la fiche caractéristique de la formation et se rendre aux journées portes ouvertes et/ ou d'immersions de l'établissement pour découvrir les équipes, les locaux techniques, les projets de la section et s'imprégner de l'ambiance. Les candidats ne doivent pas oublier que dès la première et la terminale, leur attitude en classe et leurs résultats préparent leur avenir dans le supérieur. Les établissements, les équipes d'enseignants et le chef d'établissement doivent mieux renseigner la fiche avenir.

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 en matières professionnelles	Notes en matières professionnelles	Notes en cuisine, service Notes de cuisine ou service au baccalauréat (candidats bacheliers)	Essentiel
	Résultats en langues	Notes en matières professionnelles	Notes en anglais, espagnol, allemand ou autres... Notes d'anglais, espagnol, allemand ou LV2 au baccalauréat (candidats bacheliers) Projet de formation motivé Fiche Avenir	Important
	Résultats dans les autres matières	Notes en éco-gestion, sciences N	Notes sciences appliquées ou ESAE, en EGH ou éco-gestion Notes de sciences/ESAE ou éco-gestion/EGH au baccalauréat (candidats bacheliers) Très important Progression Evolution des moyennes	Très important
	Progression	Observation et analyse des moyennes trimestrielles	Evolution des moyennes générales de première et terminale	Important

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité à prendre la parole	Etre capable de s'exprimer à l'oral et prendre la parole	Appréciations des professeurs sur les bulletins de première et terminale	Important
	Méthode de travail	Valorisation de compétences transversales	Fiche avenir	Important
Savoir-être	Implication	Capacité à s'investir dans des projets, des travaux de groupe	Projet de formation motivé Appréciations des professeurs sur les bulletins de première et terminale Fiche Avenir	Essentiel
	Autonomie dans le travail	Valorisation de compétences transversales	Fiche avenir	Important
	Respect	Démontrer un savoir être et un savoir vivre	Fiche Avenir Appréciations des bulletins de première et terminale	Très important
	Solidarité	Etre capable de respecter les autres et se faire respecter	Fiche Avenir Appréciations bulletins première et terminale	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Capacité à démontrer sa motivation	Projet de formation motivé	Essentiel
	Connaissance de la formation	Montrer un intérêt réel et concret à la formation	Projet de formation motivé montrant la connaissance de la formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités et centres d'intérêts	Activités et centres d'intérêts liés à la cuisine, la sommellerie, les métiers de l'hôtellerie restauration, service Participation à des concours	Fiche Avenir	Complémentaire

Signature :

Richard FETRE,

Proviseur de l'établissement Lycée Jeanne D'Arc