

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Pierre - 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 Saint Pierre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	10	18	14	15	27	58
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	20	25	23	23	27	58

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

S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Disposer des compétences pour travailler en équipe

être doté de compétences relationnelles

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", dispense des enseignements professionnels dans le secteur de la Cuisine et du Restaurant. Il a pour vocation de préparer le jeune étudiant à des postes à responsabilité dans les différents concepts de restauration.

1ère Année : tronc commun (production culinaire, restaurant, sommellerie, bar et enseignement d'économie de gestion hôtelière).

2ème Année : spécialisation vers une option A : Management d'unités de restauration ou

option B : Management d'unités de production culinaire.

Stage de 16 semaines en entreprise entre ces 2 années.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

On veillera à ce que différents membres de l'équipe pédagogique, associés à la Direction, contribuent à l'examen des voeux afin d'apporter un regard différent.

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

Outre l'enseignement général commun à l'ensemble des formations STS, on ajoutera les enseignements liés au management tels que la mercatique, la gestion et l'entrepreneuriat ainsi que les techniques liées à la gestion du restaurant, de la production culinaire et de l'hébergement.

Il est conseillé de motiver le projet de manière détaillée et faire preuve de persévérance pour surmonter les éventuelles difficultés scolaires rencontrées dans le cursus scolaire.

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	Diplôme du baccalauréat et les résultats de la dernière année d'enseignements suivie.	notes et appréciations	relevé de notes, attitude au travail	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	autonomie méthodique	Autonomie, dynamisme et implication.	faire preuve d'organisation et d'autonomie	Important
Savoir-être	Professionnalisme	Assiduité et implication dans le travail. Esprit d'équipe.	se montrer professionnel en toute situation	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Capacité à réussir, connaissance de la formation et motivation.	le candidat adressera une lettre montrant sa motivation pour le métier	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

XAVIER DUCROCQ,
Proviseur de l'établissement Lycée Saint Pierre