

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Pierre - 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 Saint Pierre - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	20	51	48	51	15

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

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

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

Découverte et maîtrise des techniques professionnelles de l'Hôtellerie-Restauration en vue d'intégrer un BTS Management Hôtellerie-Restauration.

Formation axée essentiellement sur l'Enseignement des Techniques Professionnelles en cuisine, pâtisserie, restaurant, hébergement, sommellerie...

Stage de 16 semaines en entreprise du secteur d'activité hôtelier.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

On veillera à ce que différents membres de l'équipe pédagogique, associé à la Direction, contribuent à l'examen des vœux 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 la gestion du restaurant, de la production culinaire et de l'hébergement.

Il est conseillé de motiver le projet de manière détaillé 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 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