

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hotelier - 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 des Métiers - Hotelier - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	14	46	17	27	18	44
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	32	112	83	112	18	44
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	26	121	58	102	18	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

Le lycée hôtelier du Touquet est un établissement public donc la scolarité est gratuite. Plus d'infos sur : <https://www.lyceehotelierdutouquet.fr/> .

Le diplômé du BTS Management en Hôtellerie Restauration est appelé à exercer son activité dans un très large éventail d'entreprises, hôtels et restaurants traditionnels, hôtellerie de chaîne, sociétés de restauration collective, restauration autoroutière, catering aérien et ferroviaire, secteur hospitalier, enseignement technique,....

Durant la première année, les étudiants effectuent un stage de quatre mois. Le Lycée Hôtelier du Touquet offre la possibilité d'effectuer ce stage dans les plus grandes entreprises de l'hôtellerie restauration en France et à l'étranger. Le lycée Hôtelier est "charté" Erasmus plus et a des partenariats avec la Chine, les Etats-Unis et le Mexique.

La deuxième année est une spécialisation en :

a/ restaurant

b/ cuisine

c/ hébergement

Tous les étudiants de l'établissement ont une tenue obligatoire spécifique pour les cours d'enseignement professionnel mais également pour tous les cours d'enseignement général. Actuellement, l'internat n'est pas accessible pour les étudiants.

L'association de parents d'élèves proposent une liste de logements susceptibles d'être proposés à la location (

<http://apeletouquet.fr/> )

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers des candidats ont été classés par une commission d'examen des vœux

Cette commission s'est basée sur la moyenne pondérée résultant de l'évaluation quantitative paramétrée sur Parcoursup en fonction du baccalauréat d'origine.

Nous rappelons que cette formation réserve sur décision académique un pourcentage de places aux bacheliers professionnels.

## Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières. La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

Il est fait rappel aux candidats à l'entrée de BTS MHR de l'importance du travail en équipe dans le cadre d'une démarche de projets. Le candidat doit disposer de compétences relationnelles et d'aisance dans la communication tant écrite qu'orale et cela aussi bien en français qu'en langues vivantes étrangères.

# Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Résultats en LV	Notes en LV1 et LV2	Aptitude à la communication orale et écrite	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Qualité rédactionnelle	Disciplines de français et philosophie	Notes et appréciations des bulletins	Très important
Savoir-être	Qualités relationnelles	Aptitude à la communication orale et au travail en équipe	Appréciations des bulletins	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Examen du projet professionnel	Bonne connaissance des attendus de la formation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

## Signature :

Thierry CUVELIER,  
 Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -  
 Hotelier