

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Marguerite Yourcenar - 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 Marguerite Yourcenar - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	20	52	47	50	24	44
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	16	67	51	66	24	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 BTS Management en hôtellerie restauration est organisé en formation initiale en 2 années. La première année est commune aux 3 options et permet d'acquérir les compétences de base dans les 3 spécialités. La deuxième année est consacrée à la spécialisation dans une des 3 options :

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement

Pôles d'activités :

P1 : Production de services en Hôtellerie Restauration

P2 : Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

P3 : Management opérationnel de la production de services en Hôtellerie Restauration

P4 : Pilotage de la production de services en Hôtellerie Restauration

P5 : Entreprenariat en Hôtellerie Restauration

Stages : 16 semaines la première année en France ou à l'étranger

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Importance forte quant aux résultats obtenus :

- En français, mathématiques, sciences (ou technologie), langues étrangères obtenues dans les classes de première et terminale.
- Notes obtenues pour les épreuves anticipées du baccalauréat et anticipées en classe de première
- Qualité rédactionnelle, de syntaxe et d'orthographe
- Savoir-être exprimé dans le cadre scolaire : Autonomie, assiduité, attitude, comportement
- Cohérence du projet de formation, motivation
- Capacité à démontrer votre capacité à réussir
- Connaissance des métiers, exigences attendues

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

La lettre de motivation est souvent négligée et manque de détails, notamment pour le descriptif du projet avenir.

Le candidat doit prendre en compte les attentes de la formation et aborder celle-ci en termes de management.

La consultation du référentiel diplôme reste un incontournable, pour aborder les attentes de la formation.

Toutes les matières sont prises en compte pour l'examen de la candidature.

Conseils à destination des candidats issus du BAC PRO :

2 langues vivantes sont requises

La qualité des appréciations est primordiale dans l'examen des dossiers, l'absentéisme est rédhibitoire.

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	Enseignement scientifique et technologique	Notes pôles technologiques et professionnel, pôle scientifique et quantitatif	Notes de service, cuisine, gestion et langues vivantes	Essentiel
	Résultats épreuves	Epreuves anticipées de français : notes écrit et oral	- Notes de l'écrit et l'oral des épreuves anticipées de français du baccalauréat - Notes des épreuves anticipées de 1ère	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthodes acquises et savoir-faire	Méthodes de travail	- Méthode de travail - Qualité de l'orthographe et de la syntaxe - Qualité de l'expression écrite et orale en langue vivante	Très important
	Maîtrise des langues vivantes	Note obtenue en langues vivantes 1 et 2	Qualité de l'expression écrite en langues vivantes	Très important
Savoir-être	Autonomie, implication et savoir-être	Savoir être scolaire, péri scolaire Autonomie, Attitude, Comportement, Assiduité	Savoir-être exprimé dans le cadre scolaire, péri-scolaire et /ou universitaire : - Autonomie - attitude - Comportement - Assiduité	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet de formation au regard du projet professionnel	Motivation, cohérence du projet, capacités à réussir dans la formation	- Motivation - Cohérence du projet - Capacité à réussir dans la formation	Essentiel

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
	Connaissance de la formation	Connaissances des débouchés, des exigences de la formation, intérêt pour la formation exprimé dans le projet de formation motivé, lors des séances d'informations organisées par l'établissement (rencontres avec des professionnels, immersion, stages, portes ouvertes, ...)	- Connaissance des débouchés - Connaissance des exigences de la formation - Intérêt pour la formation exprimé dans le projet de formation motivé, lors des séquences d'informations organisés par l'établissement, lors de rencontres avec des professionnels, lors d'immersions ou lors de stages.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Expérience d'encadrement et d'animation	Engagement lycéen (CVL, MDL, ..) Engagement citoyen Pratique sportive en club ou régulière	- Expérience d'encadrement - Engagement citoyen - Expérience professionnelle	Très important

Signature :

Nathalie DUMONT,

Proviseur de l'établissement Lycée Marguerite

Yourcenar