

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de Chamalières - 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 de Chamalières - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration | Jury par défaut | Autres candidats | 12 | 33 | 23 | 32 | 22 | 30 |
| | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 18 | 118 | 68 | 111 | 22 | 30 |
| | Jury par défaut | Bacheliers technologiques toutes séries | 30 | 133 | 87 | 121 | 22 | 30 |

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

PORTES OUVERTES (en présence des enseignants et d'étudiants) : SAMEDI 28 JANVIER 2023 de 8H30 à 12H30

Tarifs :

- INTERNAT à noter les étudiants ne sont pas accueillis à l'internat
- DEMI-PENSION 574 € / an
- FRAIS ADMINISTRATIFS 70 €
- TENUES ET MATERIELS PROFESSIONNELS 550 € environ

BOURSES : demande de bourses sur le site du CROUS messervices.etudiant.gouv.fr

PASS REGION : à demander sur www.passregion.auvergnerhonealpes.fr si vous n'êtes pas issu d'un établissement de la Région Auvergne Rhône ou revalidation de votre profil à la confirmation de votre inscription en septembre 2023 par le lycée et profiter de

bons plans.

SECURITE SOCIALE : Vous n'avez aucune démarche à effectuer pour cette affiliation, mais profitez-en tout de même pour vous créer un compte sur [ameli.fr](https://www.ameli.fr) (régime général), [MSA](https://www.msa.fr) (régime agricole) ou tout autre espace web de gestion d'un régime spécial afin de bien percevoir vos futurs remboursements de frais de santé.

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

1 -- Production de services en hôtellerie restauration

2 -- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
3 -- Management opérationnel de l'unité d'hôtellerie restauration
4 -- Pilotage de l'unité de production de services en hôtellerie restauration

5 -- Entreprenariat en hôtellerie restauration

Les cinq pôles d'activités sont imbriqués : la production de services est le coeur du métier.

Au lycée de Chamalières, TP en situation dans le cadre de l'ouverture du restaurant gastronomique à la clientèle et de la transversalité avec les formations de sommelier ou pâtissier.

Lors de la 1^{ère} année, les étudiants vont poursuivre l'acquisition de connaissances et compétences dans les trois domaines de l'hôtellerie restauration et choisiront une spécialité en 2^{ème} année:

- option A : techniques de restaurant et service des boissons
- option B : techniques de production culinaire
- option C : techniques de l'hébergement.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Par un jury composé d'enseignant de la formation sur la base d'un premier tri algorithmique

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

Une lettre de mission sincère, même maladroite, est préférable au copier coller d'une lettre type trouvé sur Internet

Venir à la journée porte ouverte permet de donner des éléments factuels pour le choix de l'établissement.

Ne pas avoir de LV2 est très désavantageux pour les bac pro

Tous signalements d'absentéisme, de comportement incorrect en classe ou en PFMP est très pénalisant

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 | bulletins de 1ère et terminale | LV1, LV2, économie, enseignement professionnel | en particulier les notes dans les disciplines économique et/ou scientifiques, ainsi que dans les LV, français, matières professionnelles du secteur HR. Valorisation des dossiers montrant une progression sur le cycle première – terminale | Très important |
| | Dossier parcoursup | Mention obtenu au bac pour les sortant de MAN Avis Chef d'établissement pour les bacheliers Note de l'épreuve anticipée de français | Appréciation Chef d'Etablissement du dossier Parcours sup correspondant à la capacité de travail | Important |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Dossier parcoursup | Avis Parcoursup sur la capacité à réussir, l'autonomie et l'efficacité dans le travail | appréciation Chef d'Etablissement du dossier Parcoursup correspondant à la méthodologie | Important |
| | LV2 | Note de terminale | Le suivi d'une deuxième LV est valorisé | Important |
| Savoir-être | bulletins de 1ère et terminale | Appréciation sur les bulletins | appréciations générales des bulletins | Important |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | lettre de motivation | Sincérité de la lettre de mission | Lettre personnalisée | Important |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--|--------------------|
| | bulletins de 1ère et terminale | signalement d'absentéisme | absentéisme | Important |
| | dossier parcoursup | Appréciation du chef d'établissement | appréciation Chef d'Établissement du dossier Parcoursup correspondant à la cohérence du projet | Important |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | / | / | non pris en compte |

Signature :

François TRAUILLÉ,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers de
Chamalières