

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de Chamalières - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage

Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée des Métiers de Chamalières - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	20	71	15

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 : SAMEDI 28 JANVIER 2023 8H30 à 12H30

à noter les apprentis ne sont pas accueillis à l'internat

Tarifs :

- DEMI-PENSION environ 350 € / an

- TENUES ET MATERIELS PROFESSIONNELS 500 € maximum selon option (aide au 1er équipement jusqu'à 500€)

La notice de renseignements est disponible sur www.lyceedechamalieres.fr

Merci de préciser l'option du BTS MHR en apprentissage souhaitée sur votre demande Parcoursup :

- A : Management d'unité de restauration

- B : Management d'unité de production culinaire

- C : Management d'unité d'hébergement

Un entretien vous sera proposé en avril-mai (convocation par mail, merci de noter sur votre CV une adresse mail utilisée afin de recevoir la convocation).

Il se déroulera en présentiel ou en visio selon l'éloignement du candidat ou selon le contexte sanitaire.

Après l'entretien, si votre candidature est retenue, elle sera classée dans l'option souhaitée (merci d'indiquer celle-ci dans le CV)
Si la candidature est retenue, lors des résultats, il sera indiqué "retenue en attente de contrat".

AVANT toutes recherches, merci de contacter par mail la coordinatrice, Mme DIGNAT : sabine.dignat@ac-clermont.fr

Conditions d'admission : Etre titulaire d'un Baccalauréat Technologique Hôtelier, d'un Baccalauréat Professionnel Restauration ou avoir effectué une Mise à Niveau Hôtellerie - Restauration.

Qualités : avoir le sens des relations et une excellente présentation et une tenue vestimentaire correcte est exigée pour certains cours (pantalon ou jupe, veste, chemise, chaussures de ville).

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.

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

20 semaines de 35h de cours par année selon une alternance d'environ 4 semaines / 4 semaines.

Suivi du référentiel du BTS MHR dont études des 5 pôles :

- Production des services en HR
- Animation de la politique commerciale et relation client
- Management opérationnel
- Pilotage de la production de services en HR
- Entreprenariat en HR

Cela est complété par la culture générale et 2 langues vivantes (une étant obligatoirement l'anglais)

La rémunération du BTS par alternance est fixée en pourcentage du SMIC, en fonction de votre âge et votre progression dans l'apprentissage (exemple : de 18 à 20 ans 43% du SMIC la première année, 51% la seconde).

En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une protection sociale, des règles du Code du Travail et de la Convention collective applicable dans votre entreprise.

Le lycée dispose d'entreprises partenaires (à voir avec la coordinatrice).

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Un premier traitement algorithmique a permis de sélectionner les candidats qui ont été vus en entretien (physique ou en visio) par un binôme composé du coordonnateur de la formation et d'un enseignant de cette formation. Cet entretien a abordé la présentation de la formation et du diplôme, le projet du jeune, la typologie de l'entreprise qui correspondrait et les attentes de la structure en terme d'engagement et de travail.

À l'issue de ces entretiens les candidats ont été répartis sur 3 listes, une pour chaque valence (service en salle, cuisine, hébergement), chaque liste étant composée des candidats retenus, ceux en liste supplémentaire et les candidats recalés.

Au fur et à mesure des désistements, la liste supplémentaire a été sollicitée.

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

L'entretien est un moment majeur de la sélection des candidats et doit être abordé par ce dernier comme un entretien d'embauche. Une tenue négligée, un registre de langage inadapté sont éliminatoires.

Inversement, la capacité à présenter un projet professionnel crédible et une attitude verbale et vestimentaire cohérente avec ce projet, sont des éléments qui seront valorisés pour le classement final et peuvent permettre à un candidat de rattraper un dossier dont les notes seraient médiocres.

Faire état d'une expérience professionnelle, que ce soit à travers les PFMP, une entreprise familiale ou des jobs d'été sont également des moyens de se mettre en valeur.

Nous n'exigeons pas des candidats d'avoir trouvé une entreprise pour cet entretien, qui, s'il nous amène à classer le candidat parmi les sélectionnés, va aussi nous aider à lui faire des propositions parmi nos entreprises partenaires.

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	Résultats obtenus dans les matières prises en compte en terminale ou en MAN	notes dans les disciplines suivantes : Mathématiques, LV1, LV2, Gestion, ESAE, matières professionnelles, français pour les bac pro et notes du bac de français (oral et écrit) pour les MAN et TSTHR Valorisation des dossiers montrant une progression sur le cycle première – terminale.	Essentiel
	dossier parcoursup	Résultats obtenus aux épreuve anticipées de français	Appréciation Chef d' Etablissement du dossier Parcours sup correspondant à la capacité de travail	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Dossier parcoursup	Implications et assiduités	Appréciation Chef d' Etablissement du dossier Parcours sup correspondant à la méthodologie	Important
	Entretien	connaissance de la filière	pratique professionnelle en entreprise	Très important
Savoir-être	Entretien	Langage, tenue vestimentaire	savoir être et l'aptitude à communiquer	Très important

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
	bulletin de 1ère et de terminale	Appréciations des bulletins au lycée et en stages en entreprises	comportement et absentéisme	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Entretien et lettre de motivation	Cohérence du projet avec la formation et les capacités déjà acquises par le jeune	connaissance du domaine professionnel et motivation pour la formation	Important
	dossier parcoursup	Motivation dans la formation antérieure	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 TRAULLÉ,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers de Chamalières