

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de Chamalières - 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 des Métiers de Chamalières - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	263	96	135	13

# 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

Elève issu d'un baccalauréat général ou technologique.

L'élève de MAN MHR se destine à un métier de communication et une carrière de management en hôtellerie restauration.

On exigera une tenue impeccable, des savoir-être affirmés et une capacité à communiquer et échanger.

Une maîtrise des langues vivantes , une bonne culture générale seront appréciées.

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](https://messervices.etudiant.gouv.fr)

PASS REGION : à demander sur [www.passregion.auvergnerhonealpes.fr](http://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://ameli.fr) (régime général), [MSA](https://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

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

La formation a pour objectifs :

- de développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration ; d'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration ; de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration » ; de développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

Contenus de la formation :

Langues vivantes étrangères LV1 anglais obligatoire et LV2 (allemand, espagnol, italien) Économie et gestion hôtelière Sciences et technologies culinaires Sciences et technologies des services Enseignement scientifique Alimentation-Environnement

Les cours théorique en STC et STS sont mis en situation lors de TP dans nos restaurants d'application.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Le jury est composé d'enseignants de la formation et travail sur un document préparatoire

## 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 motivation sincère, même maladroite, mais détaillant le projet professionnel et expliquant le choix du lycée de Chamalières (proximité, visite à la JPO ... ) est un atout.

Ne pas hésiter à y faire référence aux jobs d'été exercé dans le domaine professionnel ou à une intégration effectuée au lycée pour valider ce choix

# 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	bulletin 1ère et terminale	Les notes de LV1 et de LV2 de terminales au bac Les notes des épreuves anticipées de Français Le jury valorise les spécialités et les filières technologiques ou professionnelles proches du métiers (STMG, bac pro commerce, spé SES )	et en particulier des 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	Avis du Chef d'établissement	Appréciation Chef d'Etablissement du dossier Parcours sup correspondant à la capacité de travail	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	dossier parcoursup	Avis parcours sup sur la capacité à travailler, l'autonomie et l'efficacité dans le travail	appréciation Chef d'Etablissement du dossier Parcoursup correspondant à la méthodologie	Important
	langue vivante	L'absence d'une LV2 dévalorise fortement le dossier. Inversement, un cursus de langue (section européenne, séjour long à l'étranger ... ) est valorisé	Une deuxième langue vivante est valorisée	Important
Savoir-être	bulletins 1ère et terminale	Les appréciations des bulletins signalant un comportement incorrect en classe ou en PFMP dévalorisent un dossier	appréciation générale des bulletins	Important

Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	lettre de motivation	Une lettre de motivation sincère, faisant référence au métier ou à l'établissement à l'occasion de la JPO.L'expression d'un projet professionnel cohérent	lettre personnalisée	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	parcours en entreprise	Avoir déjà travaillé en job d'été dans l'hôtellerie restauration	dans le domaine de l'hôtellerie restauration	Important

**Signature :**

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