

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hôtelier et de Tourisme - 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 vœux 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 - Hôtelier et de Tourisme - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	15	106	59	99	15	40
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	40	249	123	202	15	40
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	45	258	151	258	15	40

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

What do you want to do ? [New mail](#)Copy

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

Formation en 2 ans après une 1ère année commune

1ère année :

Enseignements répartis en 3 blocs de compétences :

Enseignement général : Français et LV : 7 h

Enseignement d'Economie et Gestion Hôtelière : 13 h

Enseignement d'Hôtellerie Restauration : 12 h

2ème année :

Option A : Management d'une unité de Restauration, des enseignements en Hôtellerie Restauration en Bar/ Restaurant

Option B : Management d'une unité de Production Culinaire : des enseignements en Hôtellerie Restauration en Techniques Culinaires

Option C : Management d'une unité d'Hébergement : des enseignements en Hébergement

STAGE LONG OBLIGATOIRE de 16 semaines en continu

Possibilité de stage à l'étranger (ERASMUS+)

Voir Instagram et Facebook de l'Ecole Hotelière.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

A été étudié :

- les résultats, en particulier les LV, le français et l'enseignement professionnel
- le savoir-être : assiduité, autonomie, implication dans sa scolarité
- la motivation du projet professionnel
- l'engagement dans l'établissement ou à l'extérieur

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

Il faut souligner l'importance des appréciations des enseignants, CPE et du chef d'établissement.

Aussi le conseil à donner aux candidats est de bien construire son projet professionnel et de s'impliquer dans sa scolarité pour que les appréciations valorisent ses qualités.

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	LV	Les 2 LV(s)	Compétences attendues en communication écrite et orale dans les 2 LV anglais et espagnol	Très important
	Français	Notes du bac	Notes (écrite et orale) du BAC	Très important
	Enseignement Professionnel	Avis des enseignants	Investissement dans le champ professionnel	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Assiduité	Nombre d'absences	Nombre d'absences signalées dans les bulletins	Très important
	Autonomie	Avis des enseignants et du chef d'établissement	Fiche avenir	Très important
	Implication	Avis des enseignants et du chef d'établissement	Bulletins, fiche avenir et avis du chef d'établissement	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Description du projet	Stages ou expériences professionnelles , projet professionnel et lettre de motivation	Essentiel

Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	engagement	Indications portées sur fiche avenir	activités extrascolaires, engagement associatif	Important
---	------------	--------------------------------------	---	-----------

Signature :

Laurence CERESUELA,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -
Hôtelier et de Tourisme