

Rapport public Parcoursup session 2023

LYCEE POLYVALENT CHRISTIAN BOURQUIN - 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
LYCEE POLYVALENT CHRISTIAN BOURQUIN - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	12	45	28	44	21	22
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	9	96	37	93	21	22
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	19	120	54	119	21	22

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

Le lycée Christian Bourquin est un établissement de formation polyvalent qui accueille 1200 élèves et étudiants sur les formations suivantes :

- Enseignement général : de la seconde au baccalauréat

- Enseignement professionnel et technologique : CAP cuisine / CAP HCR / Bac pro commercialisation et service en restaurant / Bac pro cuisine / Baccalauréat technologique STHR.

- Enseignement professionnel lié aux métiers de l'alimentation : CAP pâtissier / CAP Boulanger / Bac pro boulanger pâtissier / CAP chocolatier en 1 an / Mention complémentaire Sommellerie / Mention complémentaire employé traiteur

- Enseignement supérieur : BTS Tourisme, BTS MHR et classe de Mise à Niveau

Par ailleurs, le lycée accueille un dispositif ULIS favorisant l'inclusion des élèves à besoins spécifiques sur la voie professionnelle.

Le lycée est implanté sur la commune d'Argeles sur Mer en bordure de la deux fois deux voies qui relie Perpignan à Collioure et donc d'un accès très facile.

Les locaux sont neufs et très accueillants. L'infrastructure se compose de :

- 6 cuisines d'application pour 12 élèves
- 4 restaurants pouvant accueillir jusqu'à 180 couverts
- 2 pâtisseries
- 1 laboratoire de chocolaterie
- 1 cuisine traiteur
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 salle d'analyse sensorielle
- Une partie hôtel avec 5 chambres.

L'enseignement général n'est pas oublié puisque l'établissement dispose de 520 postes informatiques répartis sur un grand nombre de salles équipées pour des utilisations numériques.

Le lycée met également à la disposition des étudiants des installations sportives (une piste d'athlétisme, un stade de football, une salle de musculation), une cafétéria, une salle de travail spécifique et quelques places à l'internat.

Les étudiants souhaitant partir en stage à l'étranger ont la possibilité de s'appuyer sur l'équipe des relations internationales qui dynamise le dispositif Erasmus plus afin de permettre à tous ceux qui le souhaitent de bénéficier d'une mobilité internationale pendant leurs études, grâce à notre réseau de partenaires.

Afin de découvrir les lieux, le matériel et les équipes, n'hésitez pas à venir lors de nos journées portes ouvertes :

samedi 11 février de 09h à 13H.

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

La production de services est le coeur du métier.

On attend du technicien supérieur en management en hôtellerie restauration qu'il ou elle soit un spécialiste dans son métier capable d'animer la politique commerciale de son unité, de développer la relation client tout en menant un management opérationnel performant, et d'assurer un pilotage efficace.

Les activités liées à l'entrepreneuriat constituent un pôle d'activités permettant l'efficacité du management soit vers un projet entrepreneurial, soit vers la prise de davantage de responsabilité.

La première année les enseignements de spécialités (sciences et technologies de la cuisine / sciences et technologies du service et Hébergement) sont dispensés à l'ensemble des étudiants. Le choix de l'option se fera en deuxième année :

- Option A - Management d'unité de restauration (avec du bar et de la sommellerie)

- Option B - Management d'unité de production culinaire (avec de la pâtisserie)

- Option C -- Management d'unité d'hébergement

L'établissement a opté pour l'organisation suivante en matière de stages en entreprise :

- 12 semaines de stage entre la première et la deuxième année de formation (de fin avril à début août).

- 4 semaines de stage en deuxième année.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'ensemble des dossiers a fait l'objet d'une lecture approfondie. Le soin apporté par les candidats dans les documents transmis a donc été crucial.

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 clarté du projet personnel énoncé par le candidat et une expression strictement personnelle par le candidat sont des points recherchés et surveillés. Les lettres types sont à proscrire, et les éléments manquant dans le dossier sont également source d'élimination.

Une attention particulière est portée aux critères de sélection (assiduité, engagement dans la formation précédente, etc).

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	Parcours scolaire	conformité du parcours	Bulletin Mise à niveau, Baccalauréat professionnel ou STHR	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Conformité du parcours antérieur	vérification de la scolarité	STHR, MAN	Très important
Savoir-être	Assiduité	L'absentéisme est un critère éliminatoire	Lecture du bulletin et de la fiche avenir	Très important
	Comportement	Un comportement conforme aux attentes de la formation est nécessaire	Lecture des bulletins	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Les mentions étayées de la motivation du candidat sont déterminantes	Participation aux journées portes ouvertes, salons de l'orientation	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Ouverture européenne	L'expérience à l'étranger est un atout	Mobilité Erasmus, section européenne	Important

Signature :

Florent MARTIN,
Proviseur de l'établissement LYCEE POLYVALENT

CHRISTIAN BOURQUIN