

Rapport public Parcoursup session 2023

LYCEE POLYVALENT CHRISTIAN BOURQUIN - 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
LYCEE POLYVALENT CHRISTIAN BOURQUIN - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	328	119	176	16

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

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

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

Cette classe permet aux candidats qui n'ont pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie restauration sanctionné soit par le baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR), soit par le baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration », soit par le baccalauréat professionnel « Cuisine » d'accéder au cycle d'enseignement préparant au brevet de technicien supérieur « management en hôtellerie restauration » (MHR).

Ces études ont pour but :

- d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont

développées en série STHR ;

- de permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des démarches et techniques nécessaires à la réalisation d'un projet d'études en BTS MHR.

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.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Un examen qualitatif de chaque dossier a été réalisé à la suite du classement algorithme.

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

Les candidats doivent prendre soin de bien décrire leur projet, dans des termes qui leur sont personnels. La sincérité de l'expression est très importante.

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	résultats scolaires	Il est nécessaire d'avoir une appétence pour l'économie-gestion, indispensable pour la suite du parcours.	résultats dans les matières scientifiques et économiques	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	éléments du parcours antérieur	Tout ce qui peut expliciter le parcours du candidat est recherché.	cohérence du parcours	Important
Savoir-être	Assiduité	L'absentéisme est un critère d'élimination des candidats	Lecture des bulletins et de la fiche avenir	Très important
	Comportement	Un comportement responsable est recherché	Lecture des bulletins	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Des éléments concrets étayant la motivation sont recherchés.	Participation aux journées portes ouvertes et salons de l'orientation	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mobilité internationale	Une expérience à l'étranger est un atout.	Mobilité Erasmus, section européenne	Important

Signature :

Florent MARTIN,
Proviseur de l'établissement LYCEE POLYVALENT

CHRISTIAN BOURQUIN