

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Alexandre Dumas (Hotelier) - 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 Alexandre Dumas (Hotelier) - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	42	70	56	67	13	30
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	36	115	87	106	13	30
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	42	192	127	181	13	30

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

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

Le contenu et l'organisation des enseignements du BTS Management en hôtellerie restauration du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch est conforme au référentiel de formation et du diplôme.

La formation alterne

- enseignements généraux: culture générale et expression, deux langues vivantes étrangères dont l'anglais (possibilité d'une troisième langue)
- enseignements technologiques: management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration, mercatique des services en hôtellerie restauration, conception et production de services en hôtellerie restauration

La formation comporte également une longue période de formation en entreprise en première année d'une durée de 16 semaines. L'établissement est signataire de la charte Erasmus+ ce qui autorise les mobilités internationales de stage et d'études pour ses étudiants.

Le lycée donne la possibilité de faire une année de césure en début de formation ou à l'issue de la première année.

Le ou la titulaire d'un BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités d'hébergement pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS en deuxième année, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement.

Les trois options possibles à partir de la seconde année sont proposées au lycée Alexandre Dumas:

- Option A: Management de l'Unité de Restauration (MUR)
- Option B : Management de l'Unité de Production Culinaire (MUPC)
- Option C : Management de l'Unité d'hébergement (MUH)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les critères pris en compte sont les attendus nationaux de la formation.

L'établissement utilise l'outil d'aide à la décision de Parcoursup :

- Accès possible au Bac, aux bulletins, à la scolarité et à la fiche avenir
- Une moyenne sur 20 est déjà fixée pour chaque élève. Un pré-classement a déjà été effectué. Il se base sur les moyennes des bulletins et les notes qui sont les plus importantes (éco-gestion, langues vivantes).

Calcul de la modulation effectué par les jurys:

- La lecture des bulletins et de la fiche Avenir doit nous amener à une modulation possible de 0 à +1. La lecture complète des bulletins et de la fiche avenir doit nous amener à une modulation variée : 0 pour les élèves qui ont des appréciations négatives en majorité, 0,5 pour un élève qui a des appréciations globalement positives, et +1 pour les élèves qui ont des dossiers où toutes les appréciations sont positives.
- L'assiduité, la motivation et la cohérence du projet sont des critères également pris en compte.

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

Le contenu et l'organisation des enseignements du BTS Management en hôtellerie restauration du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch est conforme au référentiel de formation et du diplôme.

La formation alterne enseignements généraux (culture générale et expression, deux langues vivantes étrangères dont l'anglais) et enseignements technologiques (management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration, mercatique des services en hôtellerie restauration, conception et production de services en hôtellerie restauration)

La formation comporte également des périodes de formation en entreprise.

Le ou la titulaire d'un BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités d'hébergement pour produire des services et encadrer les équipes.

Selon l'option du BTS en deuxième année, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement.

Les trois options possibles en seconde année sont proposées au lycée Alexandre Dumas :

- Option A: Management de l'Unité de Restauration (MUR)
- Option B : Management de l'Unité de Production Culinaire (MUPC)
- Option C : Management de l'Unité d'hébergement (MUH)

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	Niveau en langues vivantes	Niveau en première et en terminale pour les langues vivantes	Notes obtenues en première et en terminale pour les langues vivantes	Important
	Niveau dans les matières scientifiques	Niveau en première et en terminale pour les mathématiques et les enseignements scientifiques	Notes obtenues en première et en terminale pour les mathématiques et les enseignements scientifiques	Important
	Niveau en français	Niveau aux épreuves anticipées de français	Notes obtenues aux épreuves anticipées de français	Important
	Niveau dans les matières technologiques	Niveau en première et en terminale ou en mise à niveau dans les matières technologiques	Notes obtenues en première et en terminale ou en mise à niveau dans les matières technologiques	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacités à l'oral	Résultats au grand oral ou à l'oral du chef d'oeuvre	Note obtenue au grand oral ou à l'oral du chef d'oeuvre	Important
Savoir-être	Assiduité	Engagement - présence en cours	Nombre d'absences sur les bulletins et remarque générale liée à l'absentéisme	Très important
	Capacité à s'investir et participation	Engagement - participation - implication	Lecture des remarques des bulletins de première et de terminale	Essentiel

Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	la lettre de motivation	projet professionnel	Cohérence du projet et moyens mis en oeuvre pour réussir	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

Patrice BRAND,
Proviseur de l'établissement Lycée Alexandre Dumas
(Hotelier)