

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Joseph Storck (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 Joseph Storck (Hotelier) - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	2	18	11	14	19	33
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	12	51	22	32	19	33
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	22	82	48	48	19	33

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

Les enseignements sont à la fois généraux (LVA et LVB, et français) et professionnels (gestion, démarche mercatique, arts de la table et du service, sciences appliquées...)

La première année de BTS présente un tronc commun puis en deuxième année, un choix doit être fait entre option A (restauration), option B (cuisine) et C (hébergement).

Les enseignements sont planifiés de septembre à début mai à raison de 5 jours par semaine, du lundi au vendredi.

Un stage d'au moins 16 semaines (4 mois) a lieu entre la première et la deuxième année (de mai à août).

Il n'est pas possible d'être en internat dans l'établissement.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

Notre BTS Management en Hôtellerie Restauration compte une seule division et 36 places permettant l'orientation au terme de la première année vers 3 options:

A: Restaurant (12 places)

B: Cuisine (12 places)

C: Hébergement (12 places)

Nous avons donc ouvert 36 places. 36 étudiants ont été recrutés. Une commission d'examen des dossiers a été constituée, composée de professeurs de la spécialité mais aussi de l'enseignement général, pris dans les filières STHR, Bac Pro et BTS. Les dossiers anonymés ont été imprimés sur le site Parcoursup contenant la fiche avenir, les bulletins trimestriels ou semestriels, les lettres de motivation et les centres d'intérêts.

Trois sous-groupes ont examinés :

1. les voeux des candidats issus de la voie technologique,
2. les voeux des candidats issus de la voie professionnelle,
3. les "autres candidats" issus notamment de la voie générale, afin de nous conformer à la saisie requise sur Parcoursup.

Les objectifs suivants ont été rappelés :

1. le taux académique de Bac Pros fixé à 41%,
2. le taux académique de Boursiers fixés à 22 %

Et la prise en compte dans les dossiers des éléments suivants:

1. la motivation, la connaissance de la formation et la cohérence du projet
2. les compétences requises
3. le savoir être tel que décrit dans les bulletins et la fiche avenir
4. la notion d'engagement, tel que décrit dans la fiche avenir et les appréciations portées par les professeurs principaux.

Les compétences étudiées se sont fondées sur le cadrage national en hôtellerie restauration:

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.

Pour le groupe de candidats issus du baccalauréat professionnel, un classement par ordre de priorité a été effectué :

Les candidats ayant obtenu un avis favorable dans le cadre de l'expérimentation
Les candidats n'ayant pas obtenu d'avis favorable dans le cadre de l'expérimentation
Les étudiants issus des baccalauréats professionnels non concernés par l'expérimentation
Les élèves ayant obtenu un avis favorable dans le cadre d'une classe passerelle.
L'examen de ces critères a permis sur la base d'un tableau excel le classement des candidats

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

Si le plein des inscriptions a été acté en juillet et la rentrée effectuée par l'intégralité des candidats, certains ont préférés finalement intégrer un BTS par alternance. Nous sommes en mesure d'inscrire encore d'éventuels candidats sur 8 places restées vacantes. Nous conseillons aux candidats de détailler toutes leurs expériences (stages, jobs d'été...) en rapport avec la filière demandée. De solliciter, autant que faire se peut des immersions.

Les portes ouvertes ont pu avoir lieu, et un grand nombre d'élèves s'est présenté. Nous invitons les candidats à venir découvrir l'établissement lors de cette journée.

Les compétences requises ne ferment pas la porte à des lycéens en provenance d'autres filières, à condition d'être passé par une MAN (mise à niveau) : une solide motivation est un gage de réussite. Le lycée Storck demande une ouverture de MAN afin de pouvoir répondre aux nombreuses demandes d'élèves venant de filière technologie ou générale.

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	Moyennes et Résultats académiques de la dernière année d'enseignement suivie Progression des moyennes, Moyenne générale, Moyennes et appréciations dans la spécialité, Avoir un bon niveau en anglais	Résultats académiques de la dernière année d'enseignement suivie Progression des moyennes, Moyenne générale, Moyennes et appréciations dans la spécialité, Niveau en anglais	Bulletins: appréciations des professeurs et progression des moyennes/Fiche Avenir/Avis du professeur principal	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	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	Bulletins: appréciations des professeurs et progression des moyennes/Fiche Avenir/Avis du professeur principal/Lettre de motivation	Important
Savoir-être	Esprit d'équipe, ouverture au monde, curiosité intellectuelle	Autonomie, capacité à s'investir. Capacité à fournir des efforts. Être concentré en classe. Capacité d'organisation, de prise de décisions.	Avis du professeur principal / Autonomie /Capacité à s'investir	Important

Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation, Capacité à réussir dans la formation, Connaissance des débouchés de la formation, Connaissance des exigences de la formation, Cohérence du projet, Adéquation du projet aux débouchés de la formation, Participation aux journées portes ouvertes de la formation	Motivation, Capacité à réussir dans la formation	Fiches avenir/Bulletins/Lettre de motivation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

Véronique ADOLPHE,
Proviseur de l'établissement Lycée Joseph Storck
(Hotelier)