

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Ste Catherine - 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
Lycée Ste Catherine - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	17	46	24	40	8	48
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	17	52	39	52	8	48

# 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

- Avoir une bonne connaissance du fonctionnement des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration

## 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

Objectifs de la formation : Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration rassemble une très grande diversité d'activités, d'entreprises (de l'entreprise individuelle aux grands groupes internationaux, de l'hôtellerie de luxe au café restaurant en passant par les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein air mais également les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes...) et d'emplois.

Détails de la formation: La formation se décompose en 2 parties :

- formation dans le cadre de l'établissement scolaire (enseignements théorique et pratique),
- formation en entreprise de 16 semaines en France ou à l'étranger.

A la fin de la 1ère année de BTS (stage validé), le passage en 2ème année de BTS M.H.R. est accordé à l'étudiant au regard de ses résultats scolaires et de son évaluation de stage. A la fin de la 1ère année de BTS, l'étudiant devra faire le choix de son option pour le BTS :

- Option A : Management des unités de restauration
- Option B : Management des unités de production culinaire
- Option C : Management des unités d'hébergement

La possibilité d'effectuer la 2ème année de B.T.S. en alternance est à l'étude.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

1- Etude de la fiche avenir : L'avis du conseil de classe sur la capacité du jeune à réussir dans la spécialité choisie, permettant ainsi de voir si la

demande du jeune est en cohérence avec la formation.

Les appréciations de l'équipe enseignante, en privilégiant le savoir-être et la notion de travail Implication dans la formation (curiosité professionnelle, motivation) Capacité à s'investir et à fournir des efforts pour atteindre les objectifs de la formation et devenir

un citoyen de demain Méthodes de travail (organiser, définir des priorités, mettre en place des outils pour réaliser ses objectifs et pallier à ses

difficultés) Capacités à l'oral (prise de parole à bon escient, utilisation d'un vocabulaire approprié et professionnel) Esprit d'équipe (essentiel dans

la capacité à manager dans le domaine de l'Hôtellerie-Restaurant) Autonomie

Les moyennes des différentes matières: Les résultats dans le domaine général (Français ; Langues étrangères LV1

+ LV2) Les résultats dans le domaine professionnel

2- Etude des bulletins du cursus Première / Terminale Progression des différentes moyennes sur les 2 années au regard des recommandations

des équipes enseignantes.

3- Lecture de la lettre de motivation

## 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

1. Affiner son projet professionnel (métier envisagé) et son parcours de formation afin de porter un regard "critique" sur l'adéquation entre les compétences attendues dans le cursus de formation choisi et son profil personnel et professionnel.
2. Faire preuve de curiosité (professionnelle, intellectuelle...) vis-à-vis de l'établissement de formation dans lequel une demande a été faite (site de l'établissement, journée Portes Ouvertes)
3. Faire un travail sérieux sur la lettre de motivation (description du projet professionnel, choix de l'établissement = personnalisation de la lettre de motivation par rapport à l'établissement choisi, mettre en avant ses qualités, tenir compte de ses défauts en restant le plus honnête possible afin de retrouver une cohérence entre la fiche avenir, les bulletins et la lettre de motivation (connaissance de soi)

# Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Niveau en Anglais		Moyenne	Important
	Moyenne générale		Moyenne sur bulletins	Très important
	Progression des moyennes	progression des moyennes	Comparaison des moyennes sur l'année de Première et 1er semestre de Terminale ou MAN	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail		Appréciations des enseignants sur la fiche avenir et les bulletins (organisation, respect des délais, travail fait)	Essentiel
	Capacité à l'oral		Appréciations des enseignants (fiche avenir, bulletins), participation en cours (LV1/2), demande d'explication en cas de non compréhension	Très important
Savoir-être	Implication, capacité à s'investir, capacité d'organisation		Appréciations des enseignants sur la fiche avenir et les bulletins (organisation, respect des délais, travail fait), participation aux projets de classe	Essentiel
	Esprit d'équipe, autonomie		Appréciations des enseignants sur la fiche avenir et les bulletins (organisation, respect des délais,	Essentiel

		travail fait), participation aux projets de classe	
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Capacité à réussir dans la formation, cohérence du projet	Fiche avenir (avis du conseil de classe sur la capacité de l'élève à réussir)	Essentiel
	Motivation	Projet de formation motivé + appréciations des bulletins	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation		

**Signature :**

Jean-Philippe GOURVES,  
Proviseur de l'établissement Lycée Ste Catherine