

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Ste Catherine - 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
Lycée Ste Catherine - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	23	150	81	116	11

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

- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client

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

Objectif de la formation: Cette classe permet aux jeunes qui n'ont pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie restauration d'accéder au cycle d'enseignement préparant au Brevet de Technicien Supérieur "Management en Hôtellerie Restauration". Ces études ont pour but 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 restauration, de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur "MHR" et de développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie. (Référentiel M.A.N.)

Profils pour réussir: La classe de Mise à Niveau est ouverte à tout jeune titulaire d'un baccalauréat :

- Série générale
- Série technologique (domaine différent de l'hôtellerie)
- Série professionnelle (domaine différent de l'hôtellerie restauration)

Détails de la formation: Une année scolaire se décompose en 2 parties :

- formation dans le cadre de l'établissement scolaire (enseignements théorique et pratique),
- puis d'une période de formation en entreprise de 8 semaines en France ou à l'étranger.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Un cri de colère,

23 étudiants inscrits en classe de MAN pour une capacité d'accueil de 24 (réponses oui définitif). Les formalités administratives sont faites avant le départ en vacances (dossier inscription envoyé à chaque candidats).

Au retour des vacances, certains élèves avaient disparus ou inscrit en "oui peut-être", et finalement à la rentrée seulement 12 élèves présents. Aucun appel de leur part, n'ont pas répondu ni aux mails ni aux appels vocaux fait par l'établissement. Ces élèves ne se sont pas désinscrits et nous ont donc bloqué pour la Phase complémentaire, dossier refusé car en théorie plus de place.

- 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-Restauration) 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. Enseignements de la session et conseils aux candidats Enseignements de la session et conseils aux candidats 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		Moyennes en Anglais	Important
	Moyenne générale		Moyenne sur bulletins	Très important
	Progression des moyennes		Comparaison des moyennes sur l'année de Première et 1er Semestre de Terminale	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, travail fait), participation aux projets de	Très important

			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 enseignants	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