

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Savoie Leman - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première)

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 Savoie Leman - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première)	Jury par défaut	Autres candidats	17	71	33	57	13	30
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	29	148	88	118	13	30
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	49	247	96	216	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

Attendus locaux

-Montrer une réelle volonté d'intégrer le plus ancien Lycée Hôtelier public de France

-Avoir tout à fait conscience de la localisation de Thonon les Bains et en comprendre les avantages (proximité de la Suisse, de l'Italie, du Léman et des Alpes)

-Vouloir profiter d'une individualisation qui explique les excellents résultats aux examens.

-S'inscrire dans une dynamique de synergie avec les autres étudiants du LHSL (Lycée Hôtelier Savoie Léman)

-Être prêt à s'engager dans les nombreux événements qui jallonnent la vie du LHSL :

Toques en Chablais,

Dîner de Gala de la Vente des Vins des Hospices de Beaune

EXPE2023

Participation à des Salons de promotion de la filière

-S'engager dans la vie estudiantine (Association des BTS) et dans le Réseau d'Anciens Elèves afin d'assurer la réussite des lycéens et de se constituer soi-même un réseau

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

La première année de formation est commune.

Elle s'articule autour de l'hébergement, la cuisine, les activités du service, l'économie et le droit, la gestion, la qualité sanitaire, l'hygiène des locaux et 2 langues vivantes étrangères.

En deuxième année, trois options sont possibles :

OPTION A --Management des unités de restauration

OPTION B --Management des unités de production culinaire

OPTION C --Management des unités d'hébergement

Lors de l'année scolaire 2023/2024, nous prévoyons de proposer aux étudiants la possibilité de choisir une coloration en enseignement facultatif :

- design culinaire
- mixologie/sommellerie
- langues vivantes étrangères

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les commissions (dont le nombre a été drastiquement resserré dans un souci d'égalité de traitement et d'efficacité) ont classé les candidats selon les critères suivants :

- moyennes des notes et surtout appréciations des professeurs sur les différents bulletins
- fiche "avenir"
- lettre de motivation
- activités annexes
- appréciation des chefs d'établissement

Il a été totalement exclu cette année de ne pas classer un candidat parce qu'il ne faisait pas de LVB dans son lycée d'origine (contrairement à ce qui était pratiqué dans le lycée jusqu'à l'année dernière)

Il a été également renoncé de fixer un butoir en-dessous duquel les dossiers ne devaient plus être classés.

En conséquence, le nombre de dossiers classés est plus élevé et nous avons fait le plein de la section

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

Certains dossiers très incomplets ne nous permettent pas de les classer.

En conséquence, il est impératif de fournir :

- un maximum de bulletins, même de l'année précédente
- des précisions sur la motivation qui doit être personnalisée
- des précisions claires sur les LVE

Par ailleurs, il est dommageable que certaines lettres de candidature soit standardisée et ne tiennent aucunement compte de la spécificité de notre établissement

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	Choix du Lycée Hôtelier Savoie Léman	Evocation du LHSL	Connaissance du lieu; volonté affichée d'appartenance à un établissement particulier	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences académiques	Résultats dans les matières scientifiques et linguistiques	Notes dans les éventuelles spécialités ou options scientifiques suivies et surtout en LVE	Important
Savoir-être	Savoir être	Attitude face au travail ; Implication ; Autonomie	Etat d'esprit conforme au respect du savoir être et du dress code	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Participation aux portes ouvertes ; démarche proactive d'entrée au LHSL	motivation apparente à la fois aux métiers de l'hôtellerie et à la poursuite d'études supérieures	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	expériences	participation à des stages ou des jobs d'été d'ans la filière	Début d'expériences professionnelles, stages, engagements civiques	Important

Signature :

Bernard LAMBERT,
Proviseur de l'établissement Lycée Savoie Leman