

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Des métiers Jean DROUANT - 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 Des métiers Jean DROUANT - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	9	144	9	9	17	36
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	26	250	88	164	17	36
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	37	240	114	229	17	36

# 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

Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client  
Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale  
Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères  
Avoir une bonne connaissance du fonctionnement des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration  
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

Formation initiale en deux ans pour les étudiants titulaires du Bac STHR ou issus des classes de Mise A Niveau ou titulaires d'un Bac Pro Cuisine ou CSR

1<sup>ère</sup> année tronc commun

Enseignements d'Eco et Gestion Hôtelière =13h par semaine.

Part importante des enseignements techniques =12h par semaine dont 9h de TP en Cuisine, Service et Hébergement.

Expression Française = 2h.

Deux langues vivantes obligatoires, dont l'Anglais. LV2 au choix parmi : Allemand, Chinois, Portugais, Japonais, Italien en E.I.E .  
Espagnol enseigné au lycée.

Stage en entreprise de 16 semaines

Option en 2<sup>ème</sup> année

Enseignements en Economie Gestion : 11h par semaine + l'Expression Française et Langues Vivantes

Enseignements d'Hôtellerie Restauration selon l'option :

A : Management d'Unité de Restaurant

B : Management d'Unité de Production Culinaire

C : Management d'Unité d'hébergement

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Les candidatures ont été examinées à partir des attendus nationaux et locaux de la formation. Ces éléments ont été configurés dans la plateforme via l'outil d'aide à la décision. Les commissions ont toutes été constituées de professeurs expérimentés du lycée.

## 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 niveau exigé en 1<sup>ère</sup> année de BTS demande de solides habitudes de travail personnel. L'autonomie est donc nécessaire. La formation en BTS nécessite d'être régulièrement disponible le soir pour les TP. L'assiduité et la ponctualité sont de rigueur.

# 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	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Compétences en matière de communication écrite et orale. Compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères. Bonne connaissance du fonctionnement des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels	Très important	Très important
Savoir-être	Attitude/ comportement	Compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client	Appréciation des bulletins	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Examen des éléments de la Fiche Avenir remplie par les établissements d'origine	Lettre de motivation de la plateforme Parcoursup	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

DIDIER GEORGES,  
Proviseur de l'établissement Lycée Des métiers Jean  
DROUANT