

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - 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 de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	14	140	23	32	16	36
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	31	238	57	77	16	36
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	39	236	101	181	16	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

Attention, compte tenu de l'ouverture internationale du lycée et des pré-requis attendus dans la formation, une attention toute particulière sera portée sur le niveau en langues étrangères du candidat.

## 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

- Ingénierie et génie culinaire,
- Hébergement et restauration
- Gestion hôtelière, mercatique, économie générale, économie d'entreprise, droit
- Sciences appliquée à l'hôtellerie restauration
- LV1, anglais
- LV2, Espagnol ou Allemand
- Culture générale

**IMPORTANT:** la deuxième année en option hôtellerie peut être effectuée en alternance.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers et classement des candidats par les équipes pédagogiques.

## 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

De nombreux candidats retenus n'ont pas confirmé leur admission et certains d'entre eux ne se sont pas présentés à la réunion d'inscription. Il est donc recommandé de confirmer son inscription le plus tôt possible et d'assister à la réunion de pré-rentrée (fin juin / début juillet) pour être informé des exigences de la formation et de l'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	Notes et résultats dans les disciplines professionnelles et technologiques, en économie-gestion et en langues.	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Notes et appréciations des bulletins et Fiche Avenir	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Acquis et méthodologie des gestes professionnels.	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Appréciations des bulletins et Fiche Avenir	Essentiel
Savoir-être	Qualités relationnelles et capacités d'initiative et d'autonomie	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Fiche Avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des filières de l'Hôtellerie-Restauration	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Projet de formation motivé	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités et centres d'intérêt liés à l'Hôtellerie-Restauration	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Projet de formation motivé et rubrique "Activités et centres d'intérêt"	Important

**Signature :**

ROBERTO GHIN,  
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers de  
l'Hôtellerie Guillaume TIREL