

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - 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 des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	26	538	68	80	12

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

Etudiants motivés par le monde de l'hôtellerie-restauration, aimant le contact et la relation avec le client.

Ouverture d'esprit, curiosité, créativité.

Très bonne capacité de travail demandée.

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

LV1 Anglais

LV2 Espagnol ou Allemand

Economie et gestion hôtelière

Enseignements d'hôtellerie restauration: enseignement scientifique alimentation-environnement, sciences et technologies des services, sciences et technologies culinaires

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 vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Appréciation globale. Notes en langues	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Notes et appréciations des bulletins + Fiche avenir	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Qualités de rigueur et capacités de méthodologie	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Appréciations des bulletins + 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	Motivation et connaissance des métiers de l'Hôtellerie-Restaurant	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 liées	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