

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée du Gué-à-Tresmes - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée du Gué-à-Tresmes - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	4	12	9	9	16	36
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	12	38	16	22	16	36
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	28	13	26	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

## 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

Le titulaire de ce BTS aura pour but d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle. Il possèdera des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Les différents contenus dépendent en partie de l'option choisie en 2ème année. La première année laisse place à un tronc commun à l'issue de laquelle un choix entre l'option A (Management d'unité de restauration), l'option B (Management d'unité de production culinaire) et l'option C (Management d'unité d'hébergement) devra être fait. L'orientation ou le choix de l'option en 2ème année se fait en fonction des aptitudes du candidat, de ses préférences pour les matières enseignées mais aussi du futur débouché/métier choisi.

Les matières enseignées :

- Communication et expression français
- Langues vivantes étrangères (LV1 et LV2)
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite de projet entrepreneurial

- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires, des services en restauration et en hébergement
- Sommellerie et techniques bar (option A)

16 semaines de stage

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier est étudié en prenant en compte les résultats scolaires, les motivations et la fiche avenir avec avis des équipes pédagogiques et du chef d'établissement.

## 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

Le titulaire de ce BTS aura pour but d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle. Il possèdera des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Les différents contenus dépendent en partie de l'option choisie en 2ème année. La première année laisse place à un tronc commun à l'issue de laquelle un choix entre l'option A (Management d'unité de restauration), l'option B (Management d'unité de production culinaire) et l'option C (Management d'unité d'hébergement) devra être fait. L'orientation ou le choix de l'option en 2ème année se fait en fonction des aptitudes du candidat, de ses préférences pour les matières enseignées mais aussi du futur débouché/métier choisi.

Les matières enseignées :

- Communication et expression français
- Langues vivantes étrangères (LV1 et LV2)
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires, des services en restauration et en hébergement
- Sommellerie et techniques bar (option A)

16 semaines de stage

# Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Résultats		Evolution des résultats tout au long du parcours scolaire	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir-faire	savoir-faire	Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes, disposer de compétences en économie-gestion, communication orale et écrite. S'intéresser aux métiers de l'hôtellerie restauration.	Important
Savoir-être	Savoir-être :	Savoir être	Goût du contact, sens du service, ténacité, rigueur, esprit d'équipe, curiosité, autonomie	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet :	Projet	La lettre de motivation fera l'objet d'une lecture attentive permettant d'apprécier la motivation du candidat.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

**Signature :**

Anne ANSELMO,

Proviseur de l'établissement Lycée du Gué-à-  
Tresmes