

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée du Gué-à-Tresmes - 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 du Gué-à-Tresmes - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	24	187	89	111	10

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

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

La formation a pour objectifs :

- de donner une large information sur les divers domaines de l'Hôtellerie-Restauration par la découverte du monde professionnel
- de faire saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur par une pédagogie directe et concrète du milieu concerné (sous forme de travaux pratiques en classe et lors de périodes de formation en entreprise)
- de transmettre un ensemble de savoirs, de savoir-faire et de comportements : base indispensable pour les enseignements ultérieurs.
- De développer les facultés d'adaptation en étant capable de faire face à des situations variées (dans une position d'exécutant mais également de manager)

Matières enseignées :

- Langue Vivante étrangère 1
- Langue Vivante étrangère 2
- Enseignements d'économie et gestion hôtelière
- Enseignement scientifique alimentation - Environnement
- Sciences et technologies des services

- Sciences et technologie culinaires

- 8 semaines de formation en entreprise

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

La formation a pour objectifs :

- de donner à l'élève une large information sur les divers domaines de l'Hôtellerie-Restauration par la découverte du monde professionnel
- de lui faire saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur par une pédagogie directe et concrète du milieu concerné (sous forme de travaux pratiques en classe et lors de périodes de formation en entreprise)
- de lui transmettre un ensemble de savoirs, de savoir-faire et de comportements : base indispensable pour les enseignements ultérieurs.
- De développer les facultés d'adaptation en le rendant capable de faire face à des citations variées (dans une position d'exécutant mais également de manager)

Matières enseignées :

- Langue Vivante étrangère 1
- Langue Vivante étrangère 2
- Enseignements d'économie et gestion hôtelière
- Enseignement scientifique alimentation
- Environnement
- Sciences et technologies des services
- Sciences et technologie culinaires
- 8 semaines de formation en entreprise

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	Résultats	Tous les résultats scolaires	Evolution des résultats tout au long du parcours scolaire	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir-faire	Compétences et intérêts pour la formation	Disposer de compétences relationnelles, disposer de compétences pour travailler en équipe, disposer des compétences dans au moins deux langues vivantes, s'intéresser aux métiers de l'hôtellerie restauration	Important
Savoir-être	Savoir-être :	Appréciations	Goût du contact, sens du service, ténacité, rigueur, esprit d'équipe, curiosité, autonomie	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet :	lettre de motivation	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