

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Martin - 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 Saint Martin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	10	17	9	9	12	43
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	13	32	20	20	12	43
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	12	24	16	20	12	43

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 BTS Management d'une unité d' Hôtellerie restauration forme des professionnels capables de gérer des services d'hôtellerie ou de restauration.

Il comporte 3 options : Option A : Le restaurant ,option B: La Cuisine, Option C : l'hebergement.

Les enseignements sont composés pour un partie de l'enseignement général : Français, LV1 et 2, une partie forte d'enseignement d'économie et gestion hôtelière et la conduite d'un projet entrepreneurial (compétences rédactionnelles nécessaires) 13h/semaines en 1ère année et 11h en 2ème année; d'enseignements en hôtellerie restauration en tronc commun la première année (12h/semaine) et en spécialisation sur la 2ème année (management d'une unité de production culinaire, ou d'une unité de restauration ou d'une unité d'hebergement entre 11 et 13h/semaine selon l'option)

les étudiants sont conduits au long de la formation à pouvoir decouvrir les evolutions de carrière possible au travers du panel d'unité de d'hôtellerie et restauration par des visites, interventions, travaux pratiques déplacés...

Notre etablissement organise les periodes de stage en 2 temps : une première période de 3 semaines : découvrir un univers différents ou d'enrichir ses connaissances (caviste, Ephad, cuisine centrale, fromager ...) et une 2ème période liée à l'option choisie et le milieu dans lequel il souhaiterait évolué (cuisine centrale , haute gastronomie, ressources humaines, commercial...)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les vœux sont examinés par la lecture des lettres de motivation, des résultats scolaires en enseignement général, de l'avis des enseignants, de la capacité à s'investir.

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

Nous notons trop souvent que les lettres de motivation n'apportent pas d'éléments suffisamment enrichissant pour valider les candidatures. L'assiduité dans une formation précédente valorise le dossier, de même que le savoir être qui se lit dans les appréciations des enseignants.

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	Progression des moyennes	Compétences en matières littéraires et mathématiques. Qualité de la rédaction à l'écrit. Niveau en LV1 et LV2.	enseignement général	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Autonomie dans le travail	appréciations des enseignants	Important
	Capacité à l'oral et à l'écrit	Qualités argumentaires écrites et orales. Pratique de deux langues vivantes (écrit et oral)	Progression dans le cursus	Important
Savoir-être	Capacité à s'investir	Capacité à travailler en équipe, à s'investir dans un projet et à fournir des efforts.	Appréciations des enseignants	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet	Regard sur la formation initiale	Lecture du projet de formation motivé	Très important
	Projet de formation motivé	Connaissance du milieu professionnel et de ses principales caractéristiques.	Cursus suivi dans le passé	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements et activités extra-scolaires	Engagement citoyen et associatif. Activités extrascolaires en lien avec la formation demandée.	Livret scolaire. Lecture de la lettre de motivation.	Important

Signature :

Benoît LOUVET,
Proviseur de l'établissement Lycée Saint Martin