

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Saint Martin - 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 Saint Martin - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	35	150	68	82	8

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

Les élèves devront être titulaires d'un bac général , technologique ou professionnel non hôtelier.

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

Cette classe permet aux élèves titulaires d'un diplôme autre que le baccalauréat technologique Hôtellerie Restauration (STHR) et le baccalauréat professionnel Cuisine ou services et commercialisation en restauration, d'accéder au cycle d'enseignement préparant au brevet de technicien supérieur Management en Hôtellerie Restauration.

Cette formation a pour objectifs : de donner à l'élève une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie-restauration par la découverte du monde professionnel de lui faire saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur, de le munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et de comportements (essentiellement cuisine, restaurant, hébergement, gestion de l'entreprise hôtelière) constituant une base indispensable pour aborder les enseignements ultérieurs, de développer ses facultés d'adaptation.

Les enseignements se concentrent sur les langues vivantes 1 et 2 (4h/semaine), l'économie-gestion Hôtelière (10h/semaine) et le enseignement professionnels Hébergement, Cuisine et Restaurant (16h/semaine) et Enseignement scientifique Alimentation - Environnement (2h/semaine)

Une période de 8 semaines de stage en entreprise clôture l'année scolaire.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers sont examinés à la lecture des résultats scolaires et de la lettre de motivation déposée par l'élève.

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 apportons un regard particulier au savoir être des étudiants au cours de leur scolarité , à la pratique de deux langues étrangères, à l'esprit de synthèse. L'intérêt pour les métiers de l'hôtellerie restauration doit être plus lisible dans les lettres de motivation.

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	Progression des moyennes	Résultats académiques. Moyenne en enseignement général. Qualités rédactionnelles et orthographiques. Autonomie	Enseignement général	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité à l'oral et à l'écrit	Qualités argumentaires écrites et orales. Pratique de 2 langues vivantes.	Progression dans le cursus	Important
Savoir-être	Autonomie	Capacité à prendre des initiatives. Assiduité. Ponctualité.	Appréciations des enseignants	Très important
	Capacité à s'investir	Appréciations des enseignants	Appréciations des enseignants	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet	Au regard du cursus	Lecture du projet de formation motivé	Très important
	Projet de formation motivé	Cursus suivi dans le passé	Cursus suivi dans le passé	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Engagement citoyen et associatif. Activités en lien avec la formation demandée.	Lecture de la lettre de motivation	Complémentaire

Signature :

Benoît LOUVET,
Proviseur de l'établissement Lycée Saint Martin