

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - 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 voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	13	68	21	62	22	40
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	23	156	78	137	22	40
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	14	154	44	126	22	40

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

Attendus locaux

Tous les élèves et étudiants du lycée hôtelier Anne-Sophie PIC portent obligatoirement une tenue d'école codifiée conformément au règlement intérieur du lycée visible sur le site internet de l'établissement. Cette tenue est à la charge des étudiants de BTS.

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

Formation en deux ans sous statut scolaire après un baccalauréat STHR, d'une classe de mise à niveau en hôtellerie ou d'un baccalauréat professionnel Cuisine ou Service.

La période de stage est de 16 semaines.

1ère année : tronc commun

2ème année : choix entre trois options, ATTENTION : Seules les options A et B sous statut scolaire seront proposées au lycée Anne-Sophie PIC.

Option A : Management de l'unité de restauration sous statut scolaire

Option B : Management de l'unité de production culinaire sous statut scolaire

L'Option C : Management des unités d'hébergement n'est pas proposée au lycée Anne-Sophie PIC sous statut scolaire mais est proposée en apprentissage depuis la rentrée 2021.

Ce nouveau BTS réorganise l'enseignement en 5 blocs de compétences : Restauration de services, Politique commerciale et développement relation client, Management opérationnel de la production de services, Pilotage de la production de services en HR, Entreprenariat en HR.

Le titulaire du BTS MHR est appelé à remplir des fonctions de management et d'encadrement d'équipes dans le domaine de

l'hôtellerie-restauration.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux Deux professeurs coordonnateurs expérimentés (un professeur d'éco-gestion et un professeur de cuisine) de la section MHR ont procédé à la sélection des candidatures avec une équipe de professeurs toutes matières confondues habitués à l'encadrement dans la formation. Les dossiers ont été étudiés par binôme (un évaluateur puis un contrôleur d'un coordonnateur). La LV2 est obligatoire. A noter que toutes les candidatures ont été classées.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières. La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats La commission d'examen des vœux s'est également fondée sur les éléments de motivation, de savoir être et assiduité relevant du projet de formation ou des bulletins.

Les principaux enseignements de la session :

- Certains dossiers sont incomplets au niveau des pièces demandées ce qui rend plus difficile l'examen des candidatures,
- Les candidats hors parcours scolaire (ex : venant de l'université) doivent communiquer des éléments antérieurs à leur année de faculté, - Des lettres de motivation parfois très « banales » ne faisant pas ressortir les motivations principales, identiques à l'apprentissage et parfois au BTS MHR lors de candidatures multiples. Certaines semblent être des copier-coller de lettres types.
- Certains étudiants retenus n'ont pas compris qu'il était nécessaire de s'inscrire le plus tôt possible en particulier des étudiants étrangers qui font des démarches de demande de visa très tardives aboutissant à un dépassant du délai d'accueil. En effet, l'admission sur Parcoursup et l'inscription sont deux parties distinctes. Un élève admis mais qui ne fait pas les démarches d'inscription dans les temps peut voir sa place perdue.

Conseils et recommandations aux candidats :

- Lettre de motivation : préciser ce que vous souhaitez faire dans le futur et faire ressorti son expérience professionnelle. Expliquer pourquoi on choisit le secteur de l'hôtellerie restauration.
- Personnalisez vos lettres de motivation suivant la formation demandée : ne pas donner une lettre type toute formation. L'originalité sera valorisée.
- Précisez pourquoi le vœu se porte plus particulièrement sur le lycée Anne Sophie Pic.

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	Les bulletins des classes de première et des deux premiers trimestres de terminale (ou la fiche pédagogique pour les étudiants étrangers)	Performances scolaires, niveau des moyennes	Niveau des moyennes et Notes dans toutes les matières. Une attention particulière en langues LV1 et LV2, Français, économie gestion, et enseignement technologique et professionnel selon les baccalauréats STC et STS	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité d'analyse. Capacité de travail en équipe Technicité	Qualité de l'expression écrite et orale (dans le cas d'entretien)	Expression écrite et orale Fiche avenir Rigueur	Essentiel
Savoir-être	Attitude, ponctualité et assiduité, Capacité à respecter les consignes. Autonomie et méthode de travail	Implication et autonomie du travail et dans la conduite de projets	Appréciations des bulletins scolaires, et fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Les projets et perspectives d'emploi dans le secteur professionnel et la spécialité Option A, B ou C	Présence aux moments d'échange pour connaître davantage la formation. Journées portes ouvertes, rencontres, forum, salon échange de mail avec les équipes	Lettre de motivation dans laquelle vous précisez vers quelle option vous souhaitez vous orienter en 2 ^e année (A, B ou C), Projection dans la fonction. Présence aux journées portes ouvertes, rencontre post-bac, échange avec les équipes si besoin	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt,	Mobilités, Expérience professionnelle	Mobilités, exploration du secteur	Fiche avenir notamment dans les méthodes de travail et la capacité à s'investir	Important

réalisations péri ou extra-scolaires		professionnel (stage, visite, CDD...)		
--------------------------------------	--	---------------------------------------	--	--

Signature :

CLAIRE STERVINO,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers
d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic