

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier
Lycée des Métiers d'Hôtellerie et Tourisme Anne-Sophie Pic - Mise à niveau - Hôtellerie restauration	Jury par défaut	Tous les candidats	28	403	81	119	13

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

Etre intéressé(e) par un métier de cadre ou de professionnel de l'hôtellerie.

Tous les élèves et étudiants du lycée hôtelier Anne-Sophie PIC portent obligatoirement une tenue d'école codifiée conformément au règlement intérieur du lycée. Cette tenue est à la charge des étudiants de MANH.

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

Formation d'un an sous statut scolaire. Stage de 8 semaines consécutives en France ou à l'étranger. Cette classe n'est pas accessible aux BAC PRO Cuisine ou restaurant

L'année de Mise à Niveau hotellerie est indispensable à tout élève titulaire d'un baccalauréat non hôtelier, préalablement au cycle du B.T.S. MHR

L'année de Mise à Niveau est essentiellement consacrée à la découverte et à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles dans les trois secteurs classiques d'intervention de l'hôtellerie (cuisine, service, hébergement) ainsi qu'à des matières telles que gestion, sciences appliquées ou langues, indispensables à l'hôtellerie.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La classe de mise à niveau accueillent des élèves titulaires d'un bac pour les préparer (en 1 an) à l'admission dans une STS (section de techniciens supérieurs). Il existe des classes de mise à niveau pour l'accès au BTS management en hôtellerie-restauration, ainsi que des mises à niveau destinées aux titulaires de bac pro ou de bac techno ou général.

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."

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 **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 : université) doivent communiquer des éléments antérieurs à leur année de faculté (relevé de notes du baccalauréat, bulletins scolaires de terminale...).
- Des lettres de motivation parfois très « banales » ne faisant pas ressortir les motivations principales.

Conseils et recommandations aux candidats :

- Lettre de motivation : préciser ce que l'on veut faire dans le futur et faire ressortir 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.
- Fournissez des justificatifs si vous avez déjà travaillé en hôtellerie restauration (bulletin de paie, certificat de travail, convention de stage, etc...)
- 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 vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Les bulletins des classes de première et de terminale ou la fiche pédagogique pour les étudiants étrangers	Niveau des performances scolaires et homogénéité des résultats	Niveau des performances scolaires et homogénéité des résultats. Une attention particulière sera donnée en LV1, LV2, français, économie...	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité d'analyse Capacité de travail en équipe	Qualité de l'expression écrite et orale. Rigueur, aisance à l'oral	Qualité de l'expression écrite et orale Rigueur, aisance à l'oral. Appréciations sur les bulletins. Fiche avenir	Essentiel
Savoir-être	Attitude, ponctualité et assiduité. Respect d'autrui et respect des consignes. Autonomie et méthode de travail, politesse	Qualité relationnelle.	Qualité relationnelle. Appréciations sur les bulletins scolaires et fiche avenir.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Les projets et les perspectives d'emploi dans le secteur professionnel, les aspirations en terme de poste recherché.	Projection dans la fonction. Les moments d'échange avec les enseignants de cette section le cas échéant.	Projection dans la fonction. Les moments d'échange avec les enseignants de cette section. Lettre de motivation, présence aux différents moments d'information (Journées portes ouvertes, salon, forum, rencontres...), immersion.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mobilités et expériences professionnelles	Curiosité et découverte ponctuelle du secteur d'activité et des structures accueillantes.	Curiosité et découverte ponctuelle du secteur d'activité et des structures accueillantes. Lettre de motivation et fiche avenir.	Important

Signature :

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