

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel Edouard Branly - 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 professionnel Edouard Branly - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	1	12	3	11	21	48
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	6	74	37	68	21	48
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	5	56	23	55	21	48

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

Important: la formation est accessible à tout titulaire du Baccalauréat autre que STHR, en prenant en compte le parcours personnel du candidat et sa motivation.

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

Ce BTS propose 3 options dont 2 préparées au lycée :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire

L'étudiant choisira son option après une première année commune.

L'enseignement technologique représente près de 50 % des enseignements.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

- Vérification des notes / 20 déjà indiquées,
- Avis du chef d'établissement,
- Relevé des mentions évoquant la « Motivation » et le « Comportement »
- Saisie éventuelle d'une observation.

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 commission relève l'importance de la qualité de la lettre de motivation.

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 obtenus	Sommatif	Notes en enseignement technique et professionnel Notes en gestion hôtelière et économie gestion Notes en français Notes en langues vivantes	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir communiquer	Mention des enseignants	Capacité à l'oral Qualité de l'expression en langue française	Très important
Savoir-être	Investissement personnel	non présence de remarques sur le comportement	Autonomie Attitude face au travail (organisation, persévérance, capacité à fournir des efforts) Esprit d'équipe Curiosité intellectuelle	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance de la formation	Visite ou non de l'établissement	Motivation pour suivre la formation Cohérence du projet et adéquation projet / formation Capacité à réussir	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Fréquence	Engagement dans la durée	Important

Signature :

Antoine GUERIN,

Proviseur de l'établissement Lycée professionnel

Edouard Branly