

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Jean Monnet - 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 - Jean Monnet - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	16	95	32	32	19	41
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	12	87	16	16	19	41

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

Les attendus de la formation sont les suivants :

- le savoir-être : ponctualité, disponibilité, volontaire.
- faire preuve d'initiative et d'autonomie dans son travail.
- une aisance dans la communication orale.
- une volonté de se mettre au service, dans le sens noble du terme, de la clientèle.
- Eventuellement, avoir un projet de travail à l'international, dans les grandes zones touristiques mondiales.

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

Nombre de semaines de stage en entreprise : 16 semaines

Langues vivantes dispensées au lycée : anglais, espagnol et allemand

Première année commune aux 3 valences proposées pour la deuxième année :

Option A : Management des unités de restauration

Option B : Management des unités de production culiniare

Option C : Management des unités d'hébergement

Les enseignements sont répartis conformément au référentiel du diplôme avec des enseignements généraux, de l'Economie-Gestion et des enseignements professionnels.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Création d'une commission d'examens des vœux composée d'enseignants du domaine général et technologique
Etude des dossiers par chaque membre de la commission et réunion d'harmonisation pour désigner l'ordre de positionnement de chaque candidat ou refus du dossier en cas de non conformité

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

Les enseignements dispensés sont les travaux professionnels, la technologie appliquée, l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise, le management et la mercatique, deux langues vivantes et des sciences appliquées.

Le choix de l'option se fait en fin de première année (cuisine, restaurant, hébergement).

Nous recommandons aux étudiants d'exposer leur projet professionnel et de mettre en avant leurs qualités et leur motivation.

Ils doivent comprendre la notion de service et être capables de s'adapter aux exigences du métier.

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 langues vivantes	Les résultats obtenus en LV en Gestion en technologie en sciences appliquées et dans les matières générales	Les éléments pris en compte dans la procédure d'admission sont de plusieurs ordres : - Résultats en langues vivantes (bulletins scolaires)	Très important
	Résultats en Travaux pratiques et régularité des prestations (bulletins notes et appréciations)	Bulletins scolaires et implication (appréciations)	Notes et appréciations des bulletins	Très important
	-Résultats en Gestion hôtelière (bulletins scolaires)	Evolution des résultats , intérêt pour la discipline	Régularité des résultats (bulletins scolaires et appréciations)	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité à faire une synthèse	Capacité à rédiger et à participer pour construire le cours	Appréciations bulletins scolaires et notes des épreuves de français	Très important
	Curiosité et ouverture sur le monde et culture générale	Engagement citoyen et capacité à s'ouvrir sur le monde	Appréciations en lettres et en histoire géographie Notion d'engagement	Très important
Savoir-être	Ponctualité assiduité	Taux d'absences et de retards	Appréciations des bulletins scolaires et retards et absences	Essentiel

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
	Capacité à prendre en compte les conseils	Appréciations du bulletins sur la capacité à prendre en compte les remarques	Appréciations bulletins scolaires	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Avoir une idée de son projet professionnel	Présenter les axes de son projet professionnel	Lettre de motivation avec les objectifs du candidats après l'obtention du diplôme	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	expérience professionnelle dans le monde de l'hôtellerie restauration ou dans celui de la création d'entreprise	Expériences , stage ou engagement citoyen	A noter dans le CV	Complémentaire

Signature :

Marie-Pierre DELBOS,

Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers - Jean Monnet