

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hôtelier JBS Chardin - 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 - Hôtelier JBS Chardin - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	1	6	5	5	29	44
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	21	74	50	72	29	44
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	14	72	37	67	29	44

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

Très impliqué dans la vie culturelle et sportive locale, régionale, nationale, les étudiants de BTS sont sollicités pour participer aux activités événementiels (exemples : renforts logistiques lors des festivals des cinémas de Gérardmer, restaurant éphémère organisé dans le salon internationale de l'agriculture à Paris). Le volet international (Erasmus) est très actif.

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

1ère année (32h étudiant): Tronc commun aux 3 futures options

Enseignements

- Communication, expression française
- Droit, Gestion, Mercatique (Entrepreneuriat/Management)
- Anglais obligatoire + LV2 allemand ou Espagnol
- Sciences appliquées en Hôtellerie restauration
- Ingénierie en Hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies de services en Hébergement

Stage de 3 mois à la fin de la première année de formation (en général de mi-avril à mi-juillet) se déroule en France, en Territoire d'Outre Mer (Polynésie) ou à l'étranger (Allemagne, Australie, Canada, Etats-Unis, Espagne, Irlande, Luxembourg, ...)

Une politique des langues du lycée facilite ces stages hors de France.

Enseignements 2ème année 2019/20

3 options

option A : Management d'unité de restauration

option B : Management d'unité de production culinaire

option C : Management d'unité d'hébergement

Même enseignement, dominante dans chaque option en travaux pratiques dans la discipline concernée.

Stage de 1 mois dans la discipline concernée.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

En premier les candidats sont classés au regard des appréciations portés par les enseignants et l'avis du chef d'établissement. Les élèves issus de bac professionnel avec un avis favorable du chef d'établissement sont classés avant le autres bac pro sans avis en second la proximité géographique est étudiée.

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

Chaque année on rappelle aux candidats l'importance d'ajouter au dossier une lettre de motivation et signaler les engagements citoyens, sportifs, associatifs...

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	comparaison résultat élève / sa classe	Moyenne générale, appréciations des professeurs, avis du chef d'établissement	Très important
	Résultats	importance des langues vivantes dans cette formation	Moyennes générales en GESTION, en enseignements de spécialités, LVA et LVB	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Commentaires	implication de l'élève dans sa scolarité	Appréciations équipe pédagogique et chef d'établissement	Très important
Savoir-être	Savoir être	profil de l'élève	autonomie, capacité à s'investir et à fournir des efforts, esprit d'équipe.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Intérêt pour la formation exprimé dans le projet de formation motivé.	motivation et engagements divers	Un intérêt devra être porté à la qualité réactionnelle du projet de formation motivé (savoir-être/savoir-faire : cohérence du projet)	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

THIERRY SCHULER,

Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -

Hôtelier JBS Chardin