

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Polyvalent Institut Saint Pierre - 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 Polyvalent Institut Saint Pierre - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration | Jury par défaut | Autres candidats | 10 | 14 | 13 | 14 | 9 | 39 |
| | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 15 | 21 | 14 | 14 | 9 | 39 |
| | Jury par défaut | Bacheliers technologiques toutes séries | 11 | 18 | 17 | 18 | 9 | 39 |

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

* Sens des responsabilités et du contact humain,* Aptitudes à organiser, diriger,* Sens commercial développé,* Sens d'équipe hôtelier,*

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 diplôme se prépare en deux ans à l'issue du Baccalauréat STHR ou Professionnel de la série ou en trois ans avec une année de Mise à niveau pour les élèves bacheliers d'une autre série (professionnelle, technologique ou générale).

La formation permet d'appréhender les métiers principaux de ce secteur (cuisine, restaurant, hébergement et réception) tout au long de la première année.

Un choix s'opère à l'initiative de l'étudiant pour l'année de terminale entre trois options :

L'option A : management des unités de restauration.

L'option B : management des unités de production culinaire.

L'option C : management des unités d'hébergement.

Quelque soit l'option choisie, pendant ses deux années d'études, l'étudiant élaborera un projet entrepreneurial transversal aux différents enseignements, qu'il devra présenter face à un jury.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Tous les dossiers ont été examinés par la responsable de formation, Un tableau Excel est ensuite réalisé pour pouvoir filtrer les différentes provenances de baccalauréat ou formation antérieure, puis une lecture des résultats scolaires permet une attribution de points, l'appréciation du Chef d'Etablissement sur la capacité à poursuivre en enseignement supérieur attribue également des points, enfin il en est de même pour la lecture des appréciations de l'équipe pédagogique. Cela permet ensuite un classement des candidatures

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 critères de sélection sont basés sur l'avis du chef d'établissement d'origine et tiennent compte de la volonté de travailler, d'efforts, de l'assiduité, de la ponctualité et bien entendu des résultats. Les candidats doivent soigner leur courrier de motivation, ne pas le dupliquer Celui-ci doit faire ressortir une bonne connaissance de la formation, de ses attendus, des débouchés. Il doit être personnalisé en fonction de l'établissement choisi. En amont, cela signifie que le candidat s'est réellement documenté. Les choix multiples sont bien entendu possibles, cependant, nous avons parfois l'impression que le candidat est dans un supermarché et qu'il remplit son caddie au maximum sans une réelle réflexion. nous proposons 9 formations post-bac différentes et certains candidats émettent des vœux dans un grand nombre de celles-ci alors que notre offre est très large et assez différente.

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 | Diplôme | Moyennes obtenues en langues, en histoire géographie et en Français et le cas échéant en techniques hôtelières et de restauration | Obtention du baccalauréat | Essentiel |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | | | |
| Savoir-être | Savoir-être | Assiduité, ponctualité, goût de l'effort, travail en autonomie mais aussi d'équipe Assiduité et comportement - A | Assiduité et comportement - Attitude professionnelle | Important |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Motivation | lettre de motivation sur le projet professionnel | Stages réalisés - projet professionnel réfléchi | Important |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | | | |

Signature :

Laurent GEORGES,
 Proviseur de l'établissement Lycée Polyvalent
 Institut Saint Pierre

