

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Auffray - 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 Auffray - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	10	42	24	37	19	36
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	15	96	53	81	19	36
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	14	73	27	68	19	36

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

Le samedi 11 février 2023 de 9 à 12h, le lycée Hôtelier René Auffray ouvrira ses portes.

Ce sera l'occasion de découvrir nos métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Vous accueillir permettra un moment d'échange pour vous apporter toutes les précisions nécessaires à votre orientation.

Le secteur de l'Hôtellerie et de la restauration rassemble une très grande diversité d'activités, d'entreprises (de l'entreprise familiale aux grands groupes internationaux, de l'Hôtellerie de luxe au café-restaurant, etc...).

Le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Management en Hotellerie -Restauration (MHR), intervient dans ce secteur d'activités pour produire des services et encadrer des équipes. C'est un véritable Manager qui, selon l'option choisie, travaillera en Service, cuisine, ou Hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes.

Après quelques années d'expériences réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

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

Le BTS "Management en hôtellerie restauration" propose une 1ère année de formation, où les 3 valences seront mises en oeuvre :

- Option A : Management d'unités de restauration
- Option B : Management d'unités de production culinaires
- Option C : Management des unités d'hébergement.

En fin de 1ère année de formation, un stage en entreprise durant 16 semaines vous permettra d'affiner votre orientation afin de choisir votre valence de spécialité en 2nde année.

La deuxième année de formation vous permet d'acquérir les compétences de Manager et de technicité propre à votre spécialité. Vous êtes un véritable pilote de la production de Services en HR, un manager opérationnel et un animateur de politique commerciale et développement de la relation client.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

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.

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

Les candidats qui souhaitent rejoindre la formation BTS MHR doivent impérativement être issus des filières suivantes, baccalauréat STHR, Baccalauréat professionnelles hôtellerie-restauration ou d'une classe de Mise à niveau hôtellerie restauration. L'enseignement des 2 langues vivantes est obligatoire dont l'anglais. Le lycée propose l'espagnol et l'allemand. Les matières enseignées dans le BTS MHR sont à la fois générales (Culture Générale – Lv1 & LV2) et professionnelles (Economie-gestionmanagement-production culinaire-technologie des services en restauration et en hôtellerie-Sciences alimentaire). Une tenue professionnelle est rendu impérative lors des sorties professionnelles et des ateliers. Le candidat doit se renseigner sur le temps de trajet. Les cours peuvent commencer à 8h et se terminer à 18h.

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 dans les matières apportant des compétences pour le BTS (Economie-gestion hôtelière, sciences et technologie des services, sciences et technologie culinaire, enseignement scientifique en alimentation et environnement, enseignement technologie et professionnelles, math, anglais, LV2, droit, français)		Notes de première et de terminales en économie-gestion hôtelière, sciences et technologie des services, sciences et technologie culinaire, enseignement scientifique en alimentation et environnement, enseignement technologie et professionnelles, Notes de économie-gestion hôtelière, sciences et technologie des services, sciences et technologie culinaire, enseignement scientifique en alimentation et environnement, enseignement technologie et professionnelles pour les bacheliers	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Comportement et assiduité		Appréciation des professeurs sur les bulletins de première et terminale	Très important

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
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Avis du chef d'établissement		Cohérence du vœu formulé avec le projet de la formation	Important
	Motivation du projet de formation		Projet de formation motivé	Complémentaire
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

Sylvain DEDIEU,

Proviseur de l'établissement Lycée Auffray