

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Francois Rabelais - 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 Francois Rabelais - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration	Jury par défaut	Autres candidats	6	27	8	8	24	36
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	9	59	25	36	24	36
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	9	50	14	14	24	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

## 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

Vous souhaitez devenir Responsable de Restauration, Chef de réception, Responsable hébergement, Gouvernant (e), Venez suivre la formation du BTS Management en Hôtellerie Restauration,

La 1<sup>re</sup> année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme. Un stage de 16 semaines, dont 12 consécutives, est à effectuer dans l'année.

A l'issue de la première année de BTS, 2 options de poursuites d'étude sur 3 sont possibles au lycée François Rabelais:

option A: Management d'unité de restauration

option B: Management d'unité de production culinaire

(option C: Management d'unité d'hébergement. Attention cette option n'est pas proposée au lycée François Rabelais de Dugny.)

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux est assuré par une équipe de professeurs de BTS.

## 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

Soigner la lettre de motivation et le projet qui permettent de mieux cerner le candidat.

# 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 académiques.	niveau en langues vivantes. Capacité d'expressions	Résultats scolaires.	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences.	capacités à s'investir dans le travail. persévérance	Appréciations.	Très important
Savoir-être	Investissement	attitude face au travail	assiduité	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	lettre de motivation	Ecriture de la lettre: orthographe, originalité	pertinence du projet	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

**Signature :**

HELENE LEBAS,

Proviseur de l'établissement Lycée François Rabelais