

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Francois Rabelais - Mise à niveau - 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 |
|---|-----------------|--------------------|----------------------------|---------------------------|--|---|-----------------------|
| Lycée Francois Rabelais - Mise à niveau - Hôtellerie restauration | Jury par défaut | Tous les candidats | 12 | 159 | 41 | 48 | 25 |

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Disposer de compétences relationnelles

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

Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Conditions d'inscription

Il n'existe aucune condition d'inscription réglementaire pour l'accès à cette formation. Tous les candidats sont donc autorisés à s'y inscrire.

ATTENTION : pour l'accès à une mise à niveau du type MANH, les candidats cités ci-dessus peuvent s'inscrire, mais sont alertés par le message suivant :

"Seuls peuvent être admis dans cette classe, les candidats venant d'achever leur second cycle ou l'ayant achevé depuis un an au plus.
"

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

LA MAN - Mise à Niveau dans le domaine de l'hôtellerie et la restauration permet aux titulaires d'un baccalauréat quel qu'il soit d'accéder aux métiers des arts culinaires et du service comme à ceux de la mercatique et de la gestion hôtelière pour ensuite envisager une poursuite en BTS Hôtellerie restauration.

Vous êtes étudiant , vous souhaitez devenir Responsable de Restauration, Chef de réception, Responsable hébergement, Gouvernante,Intégrez la session de Mise à Niveau en Hôtellerie restauration (Classe Préparatoire au BTS Hôtellerie Restauration Toutes options),Cette formation a pour but de permettre à des candidats issus d'une terminale de l'enseignement général ou technologique (sans formation hôtelière) de pouvoir préparer un BTS Hôtellerie --Restauration, dans les mêmes conditions que les candidats provenant du système scolaire professionnel ou technologique hôtelier ou restauration.Elle leur permet d'acquérir les compétences primordiales dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration (cuisine, restaurant, hébergement, gestion hôtelière.)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux est assuré par quelques 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

Cette année de mise à niveau n'est pas une fin en soi, elle permet d'intégrer le BTS MHR. Le candidat s'engage donc pour 3 ans. Bien se renseigner sur le BTS MHR (options possibles) et avoir un projet cohérent.

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. | Qualité d'expression écrite et orale. Niveau de langues vivantes | Résultats scolaires. | Très important |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Compétences académiques. | engagement assiduité | Appréciations. | Très important |
| Savoir-être | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | attitude face au travail | appréciations | Très important |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Investissement | lettre de motivation, projet. | connaissance de la formation | Très important |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | centres d'intérêt liés à l'hôtellerie restauration. | motivation, persévérance. | Important |

Signature :

HELENE LEBAS,

Proviseur de l'établissement Lycée François Rabelais