

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Le Paraclet - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première)

## 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Le Paraclet - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (Statut d'apprenti possible sur tout ou partie des années, au-delà de la première)	Jury par défaut	Autres candidats	10	25	25	25	14	40
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	30	51	43	44	14	40
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	30	45	42	42	14	40

# 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

Les métiers qui peuvent être pratiqués après l'obtention du BTS management en Hôtellerie Restauration concernent des établissements et des structures très différentes: centre de loisirs, club de vacances, établissement indépendant ou de chaîne, restauration collective, établissement gastronomique étoilé, etc.. cette diversité est prise en compte par la formation donnée et nécessite de la part de l'étudiant une certaine flexibilité et adaptabilité.

Ces caractéristiques concernent aussi les horaires, les extras; cette adaptabilité passe par les attentes vestimentaires spécifiques, relationnelles et langagières ancrées dans une maîtrise de la politesse et du savoir-vivre.

Le règlement intérieur de l'établissement prend en compte ces aspects liés à la tenue, au savoir-être, à la rigueur organisationnelle et à l'assiduité. Le candidat au BTS Management en hôtellerie Restauration s'engage à respecter ces règles.

## 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

Enseignements BTS MHR 1ère année COMMUNE

Enseignement général

Communication et expression française 2h

Langue vivante étrangère 1 2,5h

Langue vivante étrangère 2 2,5h

Enseignements d'économie et gestion hôtelière

Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) 7,5h

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS) 5,5h

## Enseignements d'hôtellerie restauration

Sciences en hôtellerie restauration (SHR) 2h

Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR) 1h

Sciences et technologies culinaires (STC) 3h

Sciences et technologies des services en restauration (STSR) 3h

Sciences et technologies de services en hébergement (STSH) 3h

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers par origine BAC STHR, BAC PRO C ou CSR, Mise à Niveau.

Classement en fonction des résultats et de la lettre de motivation, élément très important puisque tous les candidats savent du fait de leur parcours, des périodes en entreprise, quel est leur futur environnement professionnel.

## 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

Ayant connaissance des attendus professionnels du fait des stages et des formations suivies préalablement, la lettre de motivation se doit d'être précise, argumentée faisant référence aux expériences vécues.

# 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	Bulletin du parcours du jeune	Résultats scolaires et appréciations sur la posture du candidat	résultats scolaires et appréciations, expériences, voyages (stages)	Très important
	moyenne générale	.	Résultats et appréciations	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Tenue, savoir-être, rigueur et volonté	Sens de l'organisation, relationnel, maîtrise des langues, ponctualité, réactivité.	appréciations, lettre de motivation, engagements citoyens, expérience via la fiche avenir	Très important
Savoir-être	Sens relationnel, relation clientèle et relation avec l'équipe	Engagement du jeune dans sa formation, capacité d'adaptation, rigueur, persévérance...	Lettre de motivation, certificats de stages, lettres de recommandations	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance du parcours	Capacité à analyser ses expériences	Lettre de motivation, engagements, pratique sportive ou autre valorisant le sens collectifs et la maîtrise de soi	Important
	implication, empathie	.	appréciations, engagements,	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Motivation, engagements	Altruisme, approche positive,	Fiche avenir et lettre de motivation	Important

**Signature :**

Alain BLEVEC,  
Proviseur de l'établissement Lycée Le Paraclet