

Rapport public Parcoursup session 2021

Lycée Jeanne D'Arc - Mise à niveau - Hôtellerie restauration (6914)

Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 17 juillet 2021.

| 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 Jeanne D'Arc - Mise à niveau - Hôtellerie restauration (6914) | Jury par défaut | Tous les candidats | 35 | 41 | 32 | 32 | 24 |

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

Enseignements hebdomadaires :

-Anglais : 2h

-Espagnol ou Allemand : 2h

-EGH (Economie et Gestion hôtelière) : 10h

-ESAE (Enseignement scientifique en Alimentation et environnement) : 2h

-STS (Service et hébergement) : 8h

-STC (Cuisine) : 8h

stage de 8 semaines en mai-juin

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers complets numériques des candidats postulant dans la formation par la commission d'examen des vœux composée de 3 enseignants de la Mise à niveau et de la Directrice Adjointe Enseignement Supérieur. Les 3 professeurs enseignent également en BTS MHR, l'un est en charge des langues, le second est en charge des matières professionnelles (cuisine, salle ou hébergement) et le dernier est en charge de l'EGH. Suite à l'étude de l'intégralité des dossiers, une sélection des candidats puis un classement des candidats est établi.

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 candidats doivent éviter de faire des copier-coller d'une lettre de motivation issue d'internet, ils doivent personnaliser cette lettre en fonction de leur parcours scolaire mais également mettre en avant leurs qualités pour la formation, leur projet professionnel, les éléments valorisant leur choix pour cette filière d'orientation, et faire état de leur motivation, les éléments valorisant leur envie de prendre des responsabilités, les stages ou jobs d'étudiants voire d'été dans l'hôtellerie et la restauration, leur passion pour cette filière, une certification en langues (Diplôme Cambridge Niveau B2). Ils doivent aussi mentionner en avant leur participation aux journées d'immersion et/ou portes ouvertes en expliquant ce qui lors de ces journées, motive leur choix pour notre établissement. Cette lettre doit être personnalisée et détaillée. Les candidats doivent ne pas hésiter à faire apparaître leurs intérêts pour la cuisine et/ou salle et/ou hébergement mais également leurs envies de manager, de diriger, de gérer ou créer une entreprise dans ce secteur.. Les candidats peuvent également faire part de leur parcours entraînant une réorientation dans ce secteur. Certains candidats postulent dans ce BTS sans avoir consulté la fiche de la formation ni connaître l'importance des différentes matières, du travail personnel et des compétences d'analyse à fournir. Les candidats doivent prendre connaissance de façon plus attentive de la fiche caractéristique de la formation et se rendre aux journées portes ouvertes et/ ou d'immersions de l'établissement pour découvrir les équipes, les locaux techniques, les projets de la section et s'imprégner de l'ambiance et de des équipements à acheter. Les candidats ne doivent pas oublier que dès la première et la terminale, leur attitude en classe et leurs résultats préparent leur avenir dans le supérieur. Les établissements, les équipes d'enseignants et le chef d'établissement doivent mieux renseigner la fiche avenir.

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 en langues | Notes en langues vivantes | Notes en anglais, espagnol, allemand ou autres... Notes d'anglais, espagnol, allemand ou LV2 au baccalauréat (candidats bacheliers) | Très important |
| | Notes en français | | Notes obtenues aux épreuves de français (candidats bacheliers) | Important |
| | Progression | | Evolution des moyennes générales de première et terminale | Important |
| | Résultats dans les autres matières | Notes en SES, commerce, management, économie-droit, RH, mathématiques | Notes en SES, commerce, vente, gestion, management, économie droit, sciences de gestion, mathématiques, droit et grands enjeux du monde contemporain, sanitaires et sociales.. Notes de SES, commerce, management, économie-droit, gestion, mathématiques, droit et grands enjeux du monde contemporain, vente, sanitaires et sociales au baccalauréat (candidats bacheliers) | Très important |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Méthode de travail | | Fiche avenir | Important |
| | Capacité à prendre la parole | Etre capable de s'exprimer à l'oral et prendre la parole | Appréciations des professeurs sur les bulletins de première et terminale | Important |
| Savoir-être | Implication | Capacité à s'investir dans des projets, des travaux de groupe | Lettre de motivation Appréciations des professeurs | Essentiel |

| | | | | |
|---|---------------------------------|--|---|----------------|
| | Autonomie dans le travail | | Fiche avenir | Important |
| | Respect | Etre capable de respecter les autres et se faire respecter | Fiche Avenir Appréciations des bulletins de première et terminale | Très important |
| | Solidarité | Etre capable de travailler en équipe et être solidaire de celle-ci | Fiche Avenir Appréciations bulletins première et terminale | Très important |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Motivation | Capacité à démontrer sa motivation | Projet de formation motivé Lettre de motivation personnalisée | Essentiel |
| | Connaissance de la formation | | Lettre de motivation montrant la connaissance de la formation | Essentiel |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Engagement citoyen | Engagements liés au tourisme | Fiche Avenir | Complémentaire |
| | Activités et centres d'intérêts | Activités et centres d'intérêts liés à la cuisine, la sommellerie, les métiers de l'hôtellerie restauration, service | Fiche Avenir | Complémentaire |

Signature :

Richard FETRE,
Proviseur de l'établissement Lycée Jeanne D'Arc