

# Rapport public Parcoursup session 2020

Lycée Notre Dame Du Roc - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (14355)

## Les données de la procédure

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission	Rang du dernier admis	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée Notre Dame Du Roc - BTS - Services - Management en hôtellerie restauration (14355)	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	8	61	27	50	10	36
	Jury par défaut	Tous les candidats sauf les Bac professionnels	10	71	30	70	10	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

Lien vers le site du : [BTS MHR](#)

Le BTS Management de l'Hôtellerie Restauration forme des professionnels de la gestion d'établissements d'hébergement ou de restauration. Il permet en effet de développer des compétences dans le management lié aux spécificités des métiers de l'hôtellerie-restauration: l'hébergement, la restauration ou la cuisine.

Le titulaire d'un BTS Management de l'Hôtellerie Restauration est à la fois un généraliste et un spécialiste du fait de la technicité acquise dans son option. Il sera capable d'assurer la responsabilité d'un service et donc d'organiser, diriger, contrôler et animer une équipe.

A moyen terme, il sera amené à occuper un poste d'encadrement, voire de direction, dans des entreprises très diverses du secteur de l'hôtellerie-restauration.

**La première année dispense un enseignement identique pour tous les étudiants. Un choix sera obligatoire en deuxième année, parmi les 3 options suivantes:**

-- option A : Management de l'Unité de Restauration (MUR)

-- option B : Management de l'Unité de Production Culinaire (MUPC)

-- option C : Management de l'Unité d'Hébergement (MUH)

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Malgré la crise sanitaire, la commission d'examen a pu avoir lieu, nous avons organisé celle-ci en visio. L'ensemble des éléments fournis ont été pris en compte.

## 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

Nous conseillons au candidat de rédiger de façon personnalisée et argumentée son projet de formation, de veiller à mentionner ses diverses expériences professionnelles et son éventuelle participation aux Portes Ouvertes.

Nous attirons également l'attention du candidat sur la nécessité de vérifier la syntaxe et l'orthographe de son projet de formation.

# Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	notes dans l'ensemble des matières		notes des classes de 1ère, terminale, MAN HR, et/ou études post BAC.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	orthographe		appréciations des professeurs	Très important
	méthode de travail		appréciations des professeurs	Très important
			fiche avenir	Très important
Savoir-être	autonomie dans le travail		appréciations des professeurs	Important
			fiche avenir	Important
	implication dans sa formation		appréciations des professeurs	Essentiel
			fiche avenir	Essentiel
	sérieux dans le travail et le comportement		appréciations des professeurs	Très important
			fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	motivation		projet de formation	Très important
			fiche avenir	Très important

	connaissance de la formation	projet de formation	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	engagement associatif	activités et centres d'intérêts	Complémentaire

**Signature :**

Serge DANIEL,  
Proviseur de l'établissement Lycée Notre Dame Du Roc