

# Rapport public Parcoursup session 2023

CFA CCI VAUCLUSE - Mention complémentaire - Organisateur de réception - en apprentissage

## Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
CFA CCI VAUCLUSE - Mention complémentaire - Organisateur de réception - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	15	13	4

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus nationaux

- Être titulaire du baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, du brevet professionnel arts de la cuisine ou arts du service et commercialisation en restauration.
- S'intéresser à l'organisation d'évènements.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et particulièrement en anglais.
- S'intéresser à la relation client et à la négociation.
- S'intéresser à la gestion et au management d'équipe.

## Attendus locaux

L'établissement attend du candidat qu'il engage une recherche active d'entreprise d'accueil pour sa formation.

Le candidat bénéficiera d'un soutien spécifique de l'établissement dans cette démarche à travers un atelier CV/Lettre de Motivation/argumentaire ainsi que de contacts avec des entreprises.

L'analyse du dossier sera complétée par un entretien de positionnement.

## 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 Brevet professionnel, spécialité Cuisinier

Série Brevet professionnel, spécialité Restaurant

Série Mise à Niveau Hôtellerie

Série Mise à niveau en hôtellerie-restauration

## Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Formation rémunérée d'un an en alternance selon le rythme suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise (Soit 12/13 semaines par an - 400 heures de formation sur 1 an)

Programme d'enseignement et volumes horaires hebdomadaires indicatifs :

Production culinaire 8h

Logistique événementielle 8h

Gestion Commerciale/Management 6h

Sciences appliquées 3h

Arts appliqués 2h

Anglais 5h

Interventions/sorties pédagogiques/projets 5h

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

L'analyse des dossiers de candidature repose sur les notes et en particulier celles obtenues en Français, Langues Vivantes, Mathématiques/Sciences, Economie et Gestion (le cas échéant selon le diplôme d'origine du candidat) et dans les matières professionnelles

## 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

Créateur d'évènements sur mesure et novateurs, l'organisateur de réceptions coordonne les équipes qui participent à la mise en oeuvre opérationnelle. Son sens commercial lui permet de négocier avec les prestataires et les clients.

# 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	NOTES	L'analyse des dossiers de candidature repose sur les notes et en particulier celles obtenues en Français, Langues Vivantes, Mathématiques/Sciences, Economie et Gestion (le cas échéant selon le diplôme d'origine du candidat) et dans les matières professionnelles	L'analyse des dossiers de candidature repose sur les notes et en particulier celles obtenues en Français, Langues Vivantes, Mathématiques/Sciences, Economie et Gestion (le cas échéant selon le diplôme d'origine du candidat) et dans les matières professionnelles	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Avis des équipes pédagogique	L'analyse des dossiers de candidature repose sur l'avis des équipes pédagogiques	L'analyse des dossiers de candidature repose sur l'avis des équipes pédagogiques	Très important
Savoir-être	Savoir-être	L'analyse des dossiers de candidature repose essentiellement sur l'avis des équipes pédagogiques sur la capacité d'écoute et d'assiduité en cours	L'analyse des dossiers de candidature repose essentiellement sur l'avis des équipes pédagogiques sur la capacité d'écoute et d'assiduité en cours	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	MOTIVATION	L'analyse des dossiers de candidature repose sur la motivation du candidat et la cohérence du projet professionnel	L'analyse des dossiers de candidature repose sur la motivation du candidat et la cohérence du projet professionnel	Essentiel

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

**Signature :**

Frédéric DELATTRE,

Directeur de l'établissement CFA CCI VAUCLUSE