

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - Hotelier et Restauration - Yvon Bourges - Mention complémentaire - Sommellerie

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 des Métiers - Hotelier et Restauration - Yvon Bourges - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	15	81	52	80	

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4.

- Disposer de compétences en matière de communication orale et écrite.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais.
- Disposer de qualités relationnelles.
- S'intéresser au secteur de la restauration et en particulier au domaine du vin et des boissons.

Attendus locaux

- Formation ou expériences en hôtellerie-restauration non obligatoires, mais souhaitée.
- Disposer d'une capacité de travail personnel importante.

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.

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Statut scolaire ou apprentissage

Statut scolaire :

30h de cours/semaine au lycée

12 semaines de stages : 2 semaines en vendanges, 2 semaines chez un caviste, 8 semaines en sommellerie (restaurant gastronomique).

Apprentissage :

13 semaines de cours au lycée, 35h/semaine : intégration avec les étudiants sous statut scolaire + 5h spécifiques aux apprentis.

32 semaines en entreprise.

Enseignements professionnels (nécessitant la maîtrise de compétences générales) majoritaires

- Travaux pratiques (mises en situations professionnelles dans les restaurants d'application du lycée).
- Connaissance des boissons et des vignobles.
- Oenologie.
- Oenotourisme.
- Analyse sensorielle.
- Gestion et législation.
- Commercialisation / Services.

Anglais

Conférences et interventions de syndicats viticoles ou de "maisons".

Visites de salons professionnels.

Visites et dégustations chez les cavistes locaux.

Préparation à des concours.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission d'examen des vœux réunie a pris en compte les éléments suivants :

1. La formation scolaire d'origine (cohérence du projet)
2. Expériences professionnelles dans un établissement hôtelier valorisées
3. Expériences dans le milieu professionnel du vin (cave, oenotourisme, vignobles...) valorisées
4. Capacités linguistiques
5. Sens de l'effort
6. Avis et appréciations générales du conseil de classe
7. Assiduité et comportement
8. Lettre de motivation

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

Peu de candidatures confirmées issues d'autres filières que l'hôtellerie-restauration. Or, le bagage culturel et généraliste acquis dans des formations générales est un atout dans cette formation désormais accessible à tous bacheliers. Si la filière et le monde du vin vous intéresse, osez candidater.

La lettre de motivation doit être adaptée au vœu et à son établissement. Une lettre type copiée collée se repère aisément et nuit à la qualité de la candidature.

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	Résultats dans les domaines général et professionnel, et plus particulièrement en anglais.	Bulletins trimestriels et fiche avenir	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail et travail personnel	Appréciations	Fiche avenir et appréciations des bulletins trimestriels	Très important
Savoir-être	Comportement et posture	Appréciations	Fiche avenir et appréciations bulletins	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Argumentaire utilisé dans la présentation du projet	Lettre de motivation et projet	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Intérêt et engagements	Tout engagement dans une association, ou en tant que délégué de classe ou éco-délégué, apporte un bonus à la candidature	CV (expériences, stages, engagements, centres d'intérêt)	Très important

Signature :

Romain RAOUL,
 Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -
 Hotelier et Restauration - Yvon Bourges