

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de Chamalières - 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 de Chamalières - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	15	46	34	38	

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

PORTES OUVERTES (en présence des enseignants et des élèves) : SAMEDI 28 JANVIER 2023 de 8H30 à 12H30,

Journées d'immersion possible :

par l'intermédiaire du professeur principal pour les élèves scolarisés

par courriel à l'adresse suivante : ministage@lyceedechamalieres.fr pour les non scolarisés

Tarif :

INTERNAT PAS D'ACCUEIL

DEMI-PENSION 574 € / an

TENUE PROFESSIONNELLE ENVIRON 130 euros

PASS REGION: à demander sur www.passregion.auvergnhonealpes.fr si vous n'êtes pas issu d'un établissement de la Région

Auvergne Rhône ou revalidation de votre profil à la confirmation de votre inscription en septembre 2023 par le lycée et profiter de bons plans.

BOURSES: statut MC élève = lycéen - Tous les lycéens non boursiers qui souhaitent demander une bourse pour la rentrée de septembre doivent impérativement déposer une demande début juillet. Demande à effectuer soit sur le portail «scolarité service» à l'adresse suivante <https://teleservices.ac-clermont.fr> (adresse pour les lycéens actuellement scolarisés dans l'académie de Clermont-Ferrand). Vous êtes hors académie, je vous invite à demander à retirer un dossier de bourse papier dans votre établissement d'origine.

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

Connaissance des Vignobles/ Travaux pratiques de cave et de sommellerie/ Œnologie/ Technologie et législation des boissons / Analyse sensorielle des vins

Enseignement Général : Langue vivante (Anglais)

Des périodes de stage en entreprise (exploitations viticoles et unité de restauration) seront organisés tout au long de l'année scolaire, dès le mois de septembre. La détermination des entreprises d'accueil sera de la responsabilité de l'équipe pédagogique.

Ces périodes de stage en entreprises ont un caractère obligatoire.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers par la commission

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

La motivation et la cohérence du projet sont essentiels.

Le savoir être est un élément indispensable pour réussir dans ce domaine

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	Bulletins 1ère et TERM	Les notes de premières et de terminales des matières prise en compte	étude des bulletins de 1ère et terminale et en particulier des notes dans les disciplines suivantes : - anglais - toute matière professionnelle en relation avec de la clientèle. Valorisation des dossiers montrant une progression sur le cycle première – terminale.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Dossier Parcoursup	Niveau dans les matières professionnelles et l'évolution aux fils des deux ans	Appréciation Chef d'Établissement du dossier Parcoursup correspondant à la capacité de travail connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire, des connaissances en géographie et de bonnes bases en langues étrangères (anglais notamment)	Complémentaire
Savoir-être	Savoir être	Appréciation sur les bulletins relatifs au comportement. Evolution dans le temps du comportement	appréciations générales des bulletins et expérience dans le domaine de l'hôtellerie et restauration ou viti-vinicole	Essentiel

Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Savoir être	Appréciation sur les bulletins et sur les stages en entreprises	appréciations générales des bulletins et expérience dans le domaine de l'hôtellerie et restauration ou viti-vinicole	Essentiel
	Motivation	Lettre de motivation sincère faisant référence de matière pertinente au secteur professionnel. Existence d'un projet cohérent. Connaissance de la formation proposée (par la JPO ...)	expérience dans le domaine de l'hôtellerie et restauration ou viti-vinicole, intérêt pour la gastronomie, les arts de table	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Culture générale et sportive	CV	lien avec la formation et le métier Etat de forme physique (stage en viticulture en septembre)	Très important

Signature :

François TRAULLÉ,
Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers de Chamalières