

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel des métiers St Joseph St Marc - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale
Lycée professionnel des métiers St Joseph St Marc - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	25	20	25

# 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

Le candidat doit être motivé par les métiers de services et de la relation client. Il lui faudra faire preuve de curiosité, d'adaptation à l'entreprise, d'efficacité et d'amabilité.

## 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

Les enseignements sont les suivants:

- Oenologie
- Connaissance des vignobles
- Pratique professionnelle:
  - Analyse sensorielle
  - Commercialisation
  - Service des boissons
- Législation relative à l'élaboration et la vente des boissons
- Communication
- Anglais
- Gestion appliquée

Les périodes de formation en entreprise (confirmation en attente du nouveau référentiel):

- Deux semaines dans un domaine viticole (Vendanges)
- Deux semaines dans une Cave à vin
- Sept semaines dans un restaurant étoilé

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

La commission d'examen des vœux n'a pas recours à un traitement algorithmique.

Lors de l'examen des dossiers (bulletins scolaires, expériences en entreprise), les attendus sont vérifiés et une attention particulière est portée sur la motivation, le projet personnel ainsi que les résultats en enseignement général et professionnel.

Les compétences dans les langues étrangères sont également étudiées ainsi que les savoir-être (aptitude à travailler en autonomie, comportement, ...).

## 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 faire preuve d'autonomie et savoir s'adapter aux diverses situations en entreprise (temps de vendange, en cave et en restaurant). Les candidats doivent faire preuve d'investissement aussi bien d'un point de vue théorique que pratique.

Les candidats doivent faire preuve de rigueur et d'organisation dans leur travail.

Le projet de formation et CV doivent montrer que le candidat a connaissance du contenu de la formation et que son projet est en adéquation avec les finalités métiers de Sommelier.

De plus, la maîtrise de l'anglais constitue une valeur ajoutée dans le parcours du candidat.

# 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	Résultat en langue Anglaise	Participation active à l'oral. Bonne compréhension orale.	Notes des bulletins de 1ère et de Terminale en Anglais	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir s'exprimer	Participation active à l'oral	Notes et appréciations des bulletins de 1ère et de Terminale en Français.	Très important
	Méthode de travail	Elève organisé et rigoureux	Appréciations des enseignants (fiche avenir et bulletins).	Important
Savoir-être	Autonomie, curiosité intellectuelle, capacité d'adaptation et esprit d'équipe	Implication, autonomie	Appréciations des enseignants (fiche avenir et bulletins).	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence du projet et connaissance de la formation	Assiduité dans les PFMP	Projet de formation motivé	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement associatif et professionnel	Engagement dans la vie de l'établissement : délégués, éco-représentants. Engagement associatif	Projet de formation, fiche avenir, activités et centres d'intérêt. Une expérience professionnelle dans le domaine serait un atout.	Complémentaire

**Signature :**

Yannick COULOUARN,

Proviseur de l'établissement Lycée professionnel des  
métiers St Joseph St Marc