

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel Jacques De Romas - 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 professionnel Jacques De Romas - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	37	31	37	

# 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.

## 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

La formation s'effectue sur 36 semaines dont 12 semaines en entreprise comme suit

- 2 semaines vendanges vinification
- 2 semaine en boutique, cave bar à vin
- 8 semaines en restauration (période de formation en entreprise certificative)

20 heures d'enseignement professionnel par semaine

- connaissances des vignobles (4 heures)
- connaissances des autres boissons (1 heure)
- législation des vins et des boissons (1 heure)
- oenologie (1 heure)
- analyse sensorielle (8 heures)
- travaux pratiques en situation clientèle (5 heures)

2 heures d'anglais

Possibilité de participer à des concours de sommellerie (Trophée Chapoutier, Vins du Sud Ouest...)

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

- Niveau requis : être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel
- Comportement professionnel positif conseillé

## 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

### Conseils aux candidats

- Rédiger une lettre de candidature adaptée à la formation
- Appréhender quelques notions des métiers de la restauration et de la sommellerie
- Participer aux journées portes ouvertes du lycée ou aux forums des formations

### Apprentissage

La formation est ouverte à l'apprentissage. La recherche d'une entreprise est indispensable pour intégrer la formation en alternance (2 jours par semaine au lycée). Nous pouvons vous aider à la recherche d'entreprise.

### Pour les candidats hors département / région / académie

Accueil à l'internat du lundi au vendredi possible

Possibilité de stage près du domicile

# 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	Bulletin de 1ère et terminale	Français – Maths – Gestion - LV	Assiduité, appréciations et résultats	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Activités et centres d'intérêt	Autonomie, initiatives, mobilité	Activités et centre d'intérêts	Important
Savoir-être	Présentation et culture générale	Politesse, prestance, vocabulaire	Conformité aux exigences de la profession	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	MOTIVATION	Intérêt pour la formation, curiosité	Connaissance de l'actualité professionnelle	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation		Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Important

**Signature :**

Isabelle Mme CAMELOT,  
 Proviseur de l'établissement Lycée professionnel  
 Jacques De Romas