

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotel.Tourisme Gascogne - 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 Hotel.Tourisme Gascogne - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	102	43	75	

# 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 titulaire de la MC Sommellerie peut être amené à travailler selon les impératifs de la profession (horaires décalés, jours fériés...). Son environnement professionnel exige une excellente tenue et hygiène corporelle irréprochable, une bonne résistance physique, un sens de l'organisation développé, de la rigueur et un respect de l'autorité. En contact avec la clientèle, il doit aussi avoir le sens de la communication, une aisance naturelle, de la courtoisie et savoir se montrer disponible. L'assiduité, la ponctualité et la curiosité liées au métier feront de lui un véritable professionnel. Une ouverture d'esprit sur l'international sera prépondérante (maîtrise de l'anglais souhaitable).

## 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 est répartie entre enseignement professionnel et enseignement général:

\* 26 heures hebdomadaires de cours dont 18 heures d'enseignement professionnel:

- Séances de dégustation et analyse sensorielle
- Technologie et connaissance des boissons autres que le vin
- Cru des vins (études des régions viticoles)
- TP service
- Oenologie
- Législation
- Gestion

\*12 semaines de stage en châteaux, boutiques et grands restaurants ou bars à vins.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Par une commission d'examen des vœux

## 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

Bien motiver son choix

Mettre en valeur son investissement dans le parcours d'orientation formulé

Démontrer de l'intérêt pour le secteur de la sommellerie, du domaine des vins et spiritueux et de l'hôtellerie restauration

Mettre en valeur une pratique professionnelle dans ce secteur

Faire preuve de curiosité et d'engagement

# 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	Evolution des moyennes trimestrielles	Moyennes générales	Appréciation des professeurs	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations sur les bulletins	Appréciations formulées par les professeurs	Synthèse apportée sur la fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Observations sur les bulletins	Remarques et indications se rapportant au projet d'orientation	Synthèse apportée par la fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Qualité de la rédaction du projet de formation motivé	Qualité du profil et intérêt pour la filière hôtellerie restauration et le domaine des vins et spiritueux	Cohérence et pertinence des arguments développés	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Mentions sur les bulletins trimestriels	Description des activités réalisées Mise en valeur d'une pratique dans le domaine de la dégustation ou de l'oenotourisme.	justificatifs joints au dossier ou mentions sur la fiche avenir	Complémentaire

**Signature :**

Marie-Line KHOLLER,  
Proviseur de l'établissement Lycée Hotel.Tourisme  
Gascogne