

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Francois Rabelais - 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 Francois Rabelais - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	47	16	18	

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

- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

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

- Œnologie
- Connaissance des vins et autres boissons
- Analyse des vins et autres boissons
- Commercialisation des vins et autres boissons
- Législation des vins
- Technique de service des vins

L'organisation horaire des enseignements est en cours de définition (publication à venir au JOF)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'examen des vœux a été réalisé par une commission composée de l'ensemble des professeurs qui enseignent dans la formation de Mention complémentaire Sommellerie.

Chaque dossier a fait l'objet d'une lecture minutieuse et d'une étude de différents critères que sont la motivation des candidats, les résultats, l'assiduité ou bien encore le travail scolaire. Ces critères ont été à la base du classement réalisé par la commission d'examen des dossiers réunie en séance plénière sous la présidence du Proviseur du lycée François Rabelais.

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 informations fournies par les futurs étudiants doivent pouvoir mettre en avant les acquis et compétences éventuellement transposables à la formation mais surtout montrer son appétence pour les métiers liés à la sommellerie (caviste, sommelier...).

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	Niveau scolaire	Résultats notamment au niveau des matières relevant des sciences humaines et des enseignements professionnels ou de spécialité.	Reposant sur les bulletins des classes de lycée et les résultats aux examens, il seront évalués globalement. La maîtrise de l'expression française et de la compréhension, le niveau de culture générale seront plus particulièrement analysés.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Savoir-être	Régularité et assiduité dans le travail. Appréciations des professeurs et avis du chef d'établissement.	Comportement en classe, attitude face au travail, relation aux adultes, assiduité, ponctualité, constituant la base des prérequis professionnels, font l'objet d'une analyse circonstanciée.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Étude de la lettre de motivation du candidat montrant l'intérêt pour la formation et les métiers liés à la sommellerie, à l'œnologie.	Exprimée au travers du "projet de formation motivé", il est attendu une réflexion personnelle sur la motivation, le projet et les expériences qui pourraient être mises en avant. Le jury appréciera la façon dont le candidat aura tiré profit de la formation qu'il a suivie en la mettant en	Important

			perspective de son projet professionnel dans le domaine des métiers de la cave et de la sommellerie.	
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Centres d'intérêt	Descriptif de l'implication personnelle.	Implication dans le domaine associatif, sportif, culturel...	Complémentaire

Signature :

Christophe GANZITTI,
Proviseur de l'établissement Lycée François Rabelais