

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel Jacques De Romas - FCIL - Cuisine végétale

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 - FCIL - Cuisine végétale	Jury par défaut	Tous les candidats	12	21	16	16	

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus locaux

La FCIL (Formation Complémentaire d'Initiative Locale) CUISINE VÉGÉTALE est mise en oeuvre au sein du lycée professionnel Jacques De Romas à Nérac par la région Nouvelle Aquitaine et l'académie de Bordeaux, afin de permettre un complément de formation pour les élèves diplômés d'un Bac Pro ou d'un CAP cuisine. La FCIL aboutit à une certification garantissant que l'élève a acquis des compétences complémentaires à sa formation de base, lui permettant une meilleure insertion professionnelle.

Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

POLE 1 - ORGANISER LA PRODUCTION EN CUISINE VÉGÉTALE

POLE 2- RÉALISER ET DISTRIBUER LA PRODUCTION EN CUISINE VÉGÉTALE

POLE 3 COMMUNIQUER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

Connaître les filières productrices de fruits et légumes, appréhender l'ensemble des modes de préparation de la cuisine végétale, respecter les avantages nutritionnels de la cuisine végétale dans le cadre de modes de production culinaires écoresponsables. Acquérir des compétences dans le domaine de la vente de produits végétaux bruts et transformés, dans le contexte de la restauration ou toutes autres situations connexes (étalage marché, épicerie fine, primeurs...).

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES APPLIQUÉES

Les produits (fruits et légumes frais, autres gammes de fruits et légumes, les céréales, les herbes et dérivés, les fleurs comestibles, corps gras d'origine végétale, épices et condiments)

Les matériaux et techniques de la cuisine végétale
Les circuits d'approvisionnement
La conservation des produits

L'offre commerciale et la communication
Le book de recettes végétaliennes

La culture de la cuisine végétale (l'éthique, la santé, les impacts sur l'environnement...)

L'analyse et la dégustation des propriétés organoleptiques
Les modes d'approvisionnement, de production et de distribution écoresponsable (En direct "marché, primeur, conseils culinaires...") et en restauration assise, au comptoir, à emporter
Notion de vente de primeurs : L'implantation, la théâtralisation, la mise en scène, le rayonnage

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

- Être titulaire au minimum d'un diplôme ou d'un titre de niveau III (CAP, BEP, BAC PRO)
- Pré-requis en cuisine traditionnelle 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, du monde du végétal et mettre en avant le projet professionnel du candidat
- Participer aux journées portes ouvertes du lycée ou aux forums des formations

Apprentissage

À ce jour la formation n'est pas ouverte à l'apprentissage

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 voeux	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