

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel Pierre Mendès France - FCIL - Saveurs et équilibre

## 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	Taux minimum boursier
Lycée professionnel Pierre Mendès France - FCIL - Saveurs et équilibre	Jury par défaut	Tous les candidats	12	2	2	2	

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus locaux

L'apprenant est un professionnel qui sera amené à:

- accueillir, prendre en charge, assurer le suivi de la clientèle,
- réaliser des plats en respectant les protocoles et le cahier de charges établis,
- Conseiller, commercialiser, promouvoir des prestations et des produits,
- planifier le travail en fonction de l'activité,

## 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

32 semaines par alternance (sous statut scolaire ou par apprentissage)

La formation complémentaire d'initiative locale (FCIL) se déroule par alternance :

- Cours théoriques et techniques complémentaires au lycée des Métiers Pierre Mendès France de Contrexéville et au Campus Agricole de Mirecourts
- Cours pratiques en milieu professionnel au sein des entreprises partenaires (Hôtels, Restaurants, Points de vente, établissement thermal),
- 50% en milieu scolaire (soit 400 heures environ),
- 50% en entreprise (minimum 3 stages en entreprise de 4 à 6 semaines soit 420 heures),  
stages à planifier sur l'année selon le niveau requis).

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers par un comité de sélection constitué par les enseignants intervenant dans la formation.

## 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 bulletins et les avis des chefs d'établissement d'accueil sont importants.

# 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	Motivation	Les bulletins de première et de terminale sont étudiés avec attention.	Le candidat doit croire et adhérer au projet	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Pratiques professionnelles	Les candidates, issues d'autres baccalauréats que le baccalauréat restauration, bénéficieront d'heures de soutien.	Techniques et pratiques professionnelles dans le domaine de la restauration	Très important
Savoir-être	Savoir être	Il s'agit d'une formation où la posture professionnelle est essentielle.	Posture professionnelle	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Autonomie	La motivation permettrait de surmonter les difficultés.	Le candidat doit être autonome et mobile	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Sérieux et implication	Le nombre d'heures de formation en lycée nécessite en plus un travail en autonomie.	La motivation et le sérieux du candidat sont très importants. Un entretien avec l'équipe pédagogique sera déterminant.	Très important

**Signature :**

AHMED AHOUANI,  
Proviseur de l'établissement Lycée professionnel Pierre  
Mendes France