

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Alexandre Dumas (Hotelier) - 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 Alexandre Dumas (Hotelier) - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	57	24	51	

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

Les candidats devront être mobiles (les périodes de formation en milieu professionnel se feront chez un vendangeur, chez un caviste et dans un restaurant gastronomique).

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

Alternance entre les périodes de formation en milieu professionnelle et la présence au lycée pour l'acquisition de compétences théoriques et pratiques.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les critères pris en compte sont les attendus nationaux de 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

Le contenu et l'organisation des enseignements de la mention complémentaire sommellerie du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch est conforme au référentiel de formation et du diplôme.

La formation comprend l'enseignement de l'anglais, des cours de technologie professionnelle et des travaux pratiques.

La formation comporte également plusieurs périodes de formation en entreprise (12 semaines au total).

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	Remarques dans les bulletins	Engagement - implication	Implication dans la formation	Très important
	Diplôme d'origine	Spécialité du Baccalauréat	Les dossier des élèves ayant validé un baccalauréat du domaine de l'hôtellerie-restauration seront priorités	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aptitude commerciale	Capacité d'écoute - ouverture aux autres	Ecoute et analyse des besoins des clients.	Très important
Savoir-être	Attitude professionnelle	Engagement - professionnalisme	S'inscrire dans un organigramme. Etre capable de s'intégrer dans un contexte professionnel. Etre capable d'exécuter des tâche en autonomie	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Lettre de motivation	projet professionnel	La lettre de motivation doit identifier la volonté d'assimiler les connaissances viticoles et commerciales	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement citoyen	Sociabilisation	Capacité à s'intégrer dans un collectif (sport ou association)	Important

Signature :

Patrice BRAND,

Proviseur de l'établissement Lycée Alexandre Dumas
(Hotelier)