

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - 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 Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	95	34	48	

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.

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 s'effectue sur 36 semaines dont 12 semaines en entreprise comme suit

- 3 semaines vendanges vinification
- 1 semaine en boutique, cave bar à vin
- 8 semaines en restauration (période de formation en entreprise certificative)

18 heures d'enseignement professionnel par semaine

- connaissances des vignobles (4 heures)
- connaissances des autres boissons (1 heure)
- législation des vins et des boissons (1 heure)
- oenologie (1 heure)
- vins du monde (1 heure)
- analyse sensorielle (1.5 heure consacrée et ponctuellement durant chaque séance de travaux pratiques)
- travaux pratiques en situation clientèle (6.5 heures)

1 heure d'anglais

1 heure d'anglais appliqué

Possibilité de participer à des concours de sommellerie (Trophée Chapoutier, Vins du Sud Ouest, Pessac Léognan, Gassier en Provence..) et salons régionaux (REGAL...)

Conférences et interventions de syndicats viticoles ou de "maisons".

Visites de salons professionnels

Visites et dégustations chez les cavistes locaux et régionaux

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission, présidée par le chef d'établissement ou son adjoint, est composée des professeurs intervenant dans la formation et du professeur référent de la formation.

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

Enseignements de la formation :

Connaissance des vignobles en France et ouverture sur l'étranger : 6h

TP restaurant : 7h

Anglais dont anglais appliqué : 2h30

analyse sensorielle : 1h30

Connaissance du monde professionnel : 2h

Les candidats doivent avoir une bonne connaissance de la filière hôtellerie et restauration et une motivation pour le monde de la vigne et de la sommellerie.

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	Moyenne bulletins première et terminale	Examens des résultats scolaires	étude des bulletins de 1ère et terminale et en particulier des notes dans les disciplines suivantes : - anglais - géographie- toute matière professionnelle en relation avec de la clientèle et/ou le service.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	dossier parcoursup	Fiche avenir, appréciations des enseignants	Appréciation Chef d'établissement du dossier Parcoursup correspondant à la capacité de travail connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire (fiche avenir)	Très important
Savoir-être	Savoir être	Étude du dossier du candidat	Ponctualité, sens de l'accueil, règles de savoir vivre, respect des personnes, respect des consignes	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet	Lettre de motivation, projet professionnel	Lettre de motivation et cohérence du projet	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

NATHALIE FLORENTIN,
Proviseur de l'établissement Lycée Hotellerie Et
Tourisme d'Occitanie