

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers - 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 des Métiers - Hotelier - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	97	33	78	

# 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

-formation accessible aux titulaires des diplômes requis (BAC, BTS) quelle que soit l'origine géographique,

-règlement intérieur propre à l'établissement (par ex tenue vestimentaire, horaires...)

Pour appuyer votre candidature, il est conseillé d'adresser directement à l'établissement (ce.0171405K@ac-poitiers.fr) :

-une lettre de motivation sincère décrivant le projet professionnel

-un CV complet et précis des expériences acquises (noter son adresse mail)

## 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.

-2/3 semaines vendanges vinification.

-1/2 semaines en boutique, cave.

-8 semaines en restauration dans des restaurants de prestige au contact d'un chef sommelier (période de formation en entreprise certificative) : Pré d'Eugénie, Pavillon Ledoyen, Pré catelan, Christopher Coutenceau, Relais de la Poste, Château de l'Yeuse...

21 heures d'enseignement professionnel par semaine

- Séances de dégustations et analyses sensorielles

- Cru des vins (études des régions viticoles françaises et étrangères)

- Technologie et connaissance des boissons autres que le vin

- Oenologie

- Législation Gestion

- TP service (restaurant gastronomique - carte des vins 100 références)- Gestion de cave (200 références)

2 heures d'anglais

2 heures Co animation français / anglais : Dégustations et commercialisation des vins

Cours dispensés par une équipe pédagogique dont un professeur Maître Sommelier titulaire d'un diplôme international en sommellerie (Médaille d'Argent ASI : Association de la Sommellerie Internationale)

Possibilité de participer à des concours de sommellerie (Trophée Chapoutier, Vins du Sud-Ouest, Pessac Léognan, Gassieren Provence, Gastronomades..) Conférences et interventions de syndicats viticoles ou de domaines viticoles. Visites de salons professionnels

Voyage pédagogique dans les vignobles français (Champagne, Vallée du Rhône, Bordelais etc...) ou étrangers (Portugal, Italie, Afrique du Sud)

Visites et dégustations en partenariat avec l'ASPC (Association de la Sommellerie de Poitou Charentes) et concours MJSF

Organisation d'une foire aux vins

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Un traitement algorithmique a tout d'abord été effectué à partir :

- des données qualitatives suivantes :

\* Moyenne générale obtenue en classe de Terminale.

- des données quantitatives suivantes :

\* Moyenne générale obtenue en Français et Histoire / Géographie en classe de 1ère

- Données de la fiche Avenir

- Evaluation de langues vivantes :

\* Moyenne obtenue en classe de Terminale en LV 1 ;

\* Moyenne obtenue en classe de Terminale en LV 2.

A l'issue de ce traitement, un pré-classement a été établi et remis à la commission d'examen des vœux.

Celle-ci a ensuite étudié l'ensemble des dossiers avec une analyse des lettres de motivation, expériences professionnelles et des appréciations

portées sur les bulletins et les fiches Avenir.

Un classement final a alors été arrêté par la commission d'examens des vœux.

## 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

Chaque année, nous recevons un nombre important de candidatures. Cependant, il ne faut pas hésiter à postuler.

Nous descendons tous les ans assez loin dans les classements.

Il est également important de se renseigner sur les formations afin de bien corrélérer la formation et le projet de chacun.

Il est important de mettre en avant les expériences professionnelles effectuées et de bien mesurer l'investissement conséquent que requiert cette formation.

# 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	Résultats académiques	Moyenne générale obtenue en Terminale	Moyenne bulletins première et terminale, 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.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	compétences, méthode de travail et savoir faire	Prise en compte des éléments figurant sur la fiche Avenir : méthode de travail, autonomie, engagement citoyen, capacités à s'investir et avis sur la capacité à réussir	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)	Essentiel
Savoir-être	Savoir-être	Recherche de remarques sur les bulletins afférents à la discipline et au travail	Ponctualité, sens de l'accueil, règles de savoir vivre, respect des personnes, respect des consignes	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet	Recherche de la cohérence du projet	Lettre de motivation et cohérence du projet	Essentiel

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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Vos engagements, vos activités et centres d'intérêt	Recherche de l'intérêt porté au secteur de l'hôtellerie /restauration : travail saisonnier dans le secteur d'activité, visites d'entreprises, connaissance du métier, présence aux portes ouvertes	Stages déjà effectués dans le domaine, engagement sportif et citoyen	Très important

**Signature :**

Frédéric de BELLIS,

Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers -  
Hotelier