

# Rapport public Parcoursup session 2023

LYCEE POLYVALENT CHRISTIAN BOURQUIN - 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
LYCEE POLYVALENT CHRISTIAN BOURQUIN - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	44	34	43	

# 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

Cette formation diplômante est une qualification complémentaire aux métiers de la restauration.

Elle s'effectue sur 36 semaines et est extrêmement valorisante sur le marché du travail.

Répartition de l'enseignement :

- Connaissance des vignobles français et étrangers
- Oenologie
- Connaissance des boissons autres que le vin
- Législation des vins et autres boissons
- Analyse sensorielle des vins
- Travaux pratiques "gestion de cave" et "situation clientèle"
- Langue vivante (anglais)

Des périodes de formation en entreprises au sein d'une exploitation viticole, de magasins spécialisés en vins et spiritueux et en sommellerie sont proposées tout au long de l'année.

Des rencontres avec des vignerons et conférenciers des syndicats interprofessionnels des vins de France sont organisés.

Préparation aux différents concours de sommellerie.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Lecture de chaque dossier.

## 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

Il ne faut pas hésiter à candidater sur la formation, qui est particulièrement valorisée par les employeurs.

# 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	Vos résultats scolaires ou obtenus dans l'enseignement supérieur	C'est l'engagement des candidats dans leur formation qui est recherché.	Bulletins des classes première et terminale avec une étude approfondie des disciplines suivantes : enseignement professionnel, géographie, langue vivante.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Vos compétences, méthodes de travail et savoir-faire	Une bonne capacité de travail est nécessaire.	Appréciation Chef d'établissement du dossier Parcoursup correspondant à la capacité de travail, aux connaissances techniques spécifiques à la restauration.	Très important
Savoir-être	Savoir être	Les appréciations des enseignants sont déterminantes	Ponctualité, rigueur, curiosité, sens de l'accueil et de la communication, règles fondamentales de savoir-être, respect des personnes, respect des consignes.	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet	Les appréciations des enseignants sont déterminantes	La lettre de motivation doit présenter un projet de formation cohérent et identifier la volonté d'assimiler les connaissances viticoles, commerciales.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou	Vos engagements, vos activités et centres d'intérêt	Tous les éléments tangibles du parcours sont	Implication dans le domaine citoyen, associatif. Stages	Important

extra-scolaires		susceptibles de valoriser la candidature	effectués dans les domaines de l'hôtellerie et la restauration.	
-----------------	--	--	---	--

**Signature :**

Florent MARTIN,  
Proviseur de l'établissement LYCEE POLYVALENT  
CHRISTIAN BOURQUIN