

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Hotelier Regional - 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 Hotelier Regional - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	15	34	15	15	

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 étudiants devront faire preuve d'une grande capacité d'adaptation.
Une tenue d'établissement est exigée.

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

Le lycée hôtelier de Marseille met à votre disposition les outils de travail suivants :

Deux restaurants d'application pour vous entraîner à la relation clientèle,

Un établissement neuf, doté des derniers équipements, y compris pour étudier la vinification et chaque année élaborer la cuvée du lycée hôtelier.

Deux salles de dégustation parfaitement équipées (postes de dégustation individuels, oenothèque)

Une salle informatique et des ordinateurs équipés de logiciels de traitement de texte, tableurs, carte de vins...

Une bibliothèque oenologique complète permettant un travail de recherches personnelles (abonnement des élèves sommeliers à des revues professionnelles).

Des moyens audio et vidéo avec possibilité de faire des films, des montages...

La mise à disposition d'un véhicule de transport pour organiser des visites de vignobles, salons, foires et expositions...

Un contact permanent avec le tissu professionnel régional et l'Association des Sommeliers d'Alpes - Marseille - Provence (A.S.A.M.P.). La possibilité de participer aux réunions mensuelles de l'association dont les membres parrainent chaque année individuellement les élèves.

Dès la rentrée scolaire, le stage « vendanges » (4 semaines) permet de découvrir les métiers de la vigne. Un autre stage « caviste » présente une autre facette de la sommellerie.

Tout au long de l'année, les professionnels qui côtoient les élèves sommeliers testent leur motivation et s'impliquent à leur côté.

Participation à de nombreux concours professionnels.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Regard qualitatif sur les dossiers.

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

Confirmer son affectation.

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 générale.	La moyenne.	Les résultats globaux obtenus.	Important
	Niveau en anglais	Le niveau de langue atteint.	Les résultats obtenus en anglais.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Savoir être	Les qualités de savoir-être.	Appréciation des professeurs, courrier de recommandation.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Lettre de motivation	La qualité de rédaction, le contenu.	Projet de l'élève, démarches effectuées dans le domaine de la sommellerie.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

Gilles FLAMENT,

Proviseur de l'établissement Lycée Hotelier Regional