

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée CHARLES DE GAULLE - 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 CHARLES DE GAULLE - Mention complémentaire - Sommellerie	Jury par défaut	Tous les candidats	12	26	18	26	

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 se compose de cours dans les disciplines suivantes :

- Oenologie
- connaissance des vins et des vignobles
- analyse sensorielle
- la législation relative aux boissons et à leur élaboration
- Gestion appliquée
- Français: communication écrite et orale, technique de vente
- Anglais: communication écrite et orale en langue étrangère, technique de vente.

Les cours seront à la fois théoriques et pratiques.

Des TP de pratique professionnelle face à clients seront réalisés tout au long de l'année.

Une période de formation en milieu professionnel de 12 semaines sera à réaliser au cours de l'année scolaire.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les vœux sont examinés par la commission d'examen des vœux avec l'aide de l'outil d'aide à la décision Parcoursup.

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

Pour les futurs candidats :

- Pour certains, absence du projet motivé ou "copier-coller" d'internet : le projet doit être personnel et il doit permettre à la commission de comprendre les motivations du candidat.
- Il faut développer le projet en développant les motivations, le parcours, les éventuels stages. N'hésitez pas à utiliser le nombre de caractères proposé par Parcoursup.
- Des CV parfois oubliés ou très incomplets : il est important de soigner votre présentation à travers le CV qui doit mettre en avant vos compétences et bien préciser votre formation, vos expériences.
- une connaissance du monde de la restauration ou du vin est un gros plus pour la réussite dans cette formation; alors n'hésitez pas à mettre en avant vos connaissances dans le domaine.

Côté administratif :

- absence, parfois, de l'avis de l'équipe pédagogique ou du proviseur : difficile de se positionner sans l'avis des enseignants.
- contradiction entre les bulletins, les remarques des enseignants et les avis.
- appréciations sur les bulletins parfois vagues "correct", "moyen"

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	notes du bulletin de première et de terminale	Notes des bulletins et du baccalauréat le cas échéant.	Nous étudions les résultats scolaires de l'élève sur l'ensemble des disciplines et plus particulièrement le français, l'anglais et la pratique professionnelle (en cas de baccalauréat HR)	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	méthodologie et savoir-faire	Etude de l'avis du chef d'établissement sur la capacité à réussir dans la formation.	Nous étudierons les appréciations des professeurs sur le savoir-faire, la méthode de travail, l'intérêt pour les disciplines, leur implication.	Très important
Savoir-être	savoir-être	Etude de la fiche avenir et des remarques des professeurs et de la vie scolaire concernant l'attitude face au travail, l'assiduité et la ponctualité.	Les éléments indiquant attitude en classe et lors des stages seront étudiés dans la fiche avenir, les appréciations des professeurs.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Etude du projet motivé et de sa cohérence avec la formation envisagée.	Nous étudierons le projet motivé, les stages éventuels et les éléments indiquant une bonne connaissance de la formation de sommelier, les qualités nécessaires pour un tel métier.	Très important
Engagements, activités et centres	engagements, activités et	Etude des activités scolaires	Nous étudierons les éléments	Complémentaire

d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	centres d'intérêts, réalisation péri ou extra-scolaire	et extra-scolaires en lien avec la formation envisagée.	indiqués dans la parties "centre d'intérêts et activités" en relation avec la formation demandée.	
---	--	---	---	--

Signature :

Hervé LOUVET,
Proviseur de l'établissement Lycée CHARLES DE
GAULLE