

Rapport public Parcoursup session 2023

CFA Régional Jean Bosco (Villeneuve d'Ascq) - Lycée Notre Dame De La Providence - Mention complémentaire - Sommellerie - en apprentissage

Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
CFA Régional Jean Bosco (Villeneuve d'Ascq) - Lycée Notre Dame De La Providence - Mention complémentaire - Sommellerie - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	10	1	1

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

Le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il participe au service de restaurant.

Le titulaire de cette mention complémentaire exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger. Il peut aussi exercer dans le secteur de la distribution et du commerce. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère.

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

Bloc 1 : Management et gestion d'une petite unité commerciale dans le secteur du vin

Bloc 2 : Valorisation et présentation des vins et autres boissons

Bloc 3 : Promotion, animations événementielles et communication sur les vins et autres boissons

Bloc 4 : Gestion de cave et achat de vins et spiritueux

Bloc 5 : Accueil, conseil, service et vente d'un vin au client

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

RDV avec la direction de l'établissement

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

Langue vivante 1

Economie gestion

Ingénierie

Géographie viti-vinicole

Gestion des cartes

Expression française et ouverture sur le monde

Analyse sensorielle

Biérogologie et caféologie

Oenologie

Pratique professionnelle

Communication et commercialisation

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	service		formation en hôtellerie restauration : MAN - BTS - Bac pro - Bac STHR	Très important
	langue vivante		pratique de l'anglais	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	savoir communiquer		contact avec la clientèle	Très important
	savoir analyser		analyse sensorielle	Très important
Savoir-être	autonomie		gestion de salle	Important
	sens du commerce		vente de produits	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	prérequis		connaissance du niveau de travail à fournir dans cette formation	Complémentaire
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

Philippe BESIN,
 Proviseur de l'établissement CFA Régional Jean Bosco (Villeneuve d'Ascq) - Lycée Notre Dame De La Providence