

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - 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 vœux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume TIREL - Mention complémentaire - Sommellerie - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	10	13	0

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

Bonne communication écrite et orale.

Personnalité ouverte, à l'aise dans la relation.

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

Formation en alternance :

- 34 semaines en entreprise (+ 5 semaines de congés)
- 13 semaines en cours

Principaux enseignements :

- oenologie
- crus des vins
- pratiques professionnelles
- autres boissons
- anglais professionnel

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers et classement des candidats par les équipes pédagogiques.

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

De nombreux candidats retenus n'ont pas confirmé leur admission et certains d'entre eux ne se sont pas présentés à la réunion d'inscription. Il est donc recommandé de confirmer son inscription le plus tôt possible et d'assister à la réunion de pré-rentrée pour être informé des exigences de la formation et de l'établissement.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Résultats	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Appréciation globale et résultats (Notes et appréciations des bulletins + Fiche Avenir)	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences	Résultats obtenus en Terminale et motivation pour la filière choisie	Qualités de rigueur et de méthodologie - Bonne expression orale (Appréciations des bulletins + Fiche Avenir)	Très important
Savoir-être	Savoir-être	Éventuelles expériences professionnelles et motivation pour la filière choisie	Qualités relationnelles - Capacités d'initiative et d'autonomie (Fiche Avenir)	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Éventuelles expériences professionnelles et motivation pour la filière choisie	Motivation et connaissance de la formation (Projet de formation motivé)	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements & Motivations	Éventuelles expériences professionnelles et motivation pour la filière choisie	Activités et centres d'intérêt liés à l'hôtellerie/restauration et plus particulièrement à la sommellerie (Projet de formation motivé / rubrique "Activités et centres d'intérêt")	Important

Signature :

ROBERTO GHIN,

Proviseur de l'établissement Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Guillaume TIREL