

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée professionnel St Jean - 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 professionnel St Jean - Mention complémentaire - Sommellerie - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	4	0	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.

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

Activités professionnelles

Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats :

- Effectuer des analyses sensorielles
- Effectuer des visites d'exploitations viticoles, accueillir des intervenants et effectuer des achats.
- Gérer la cave, déterminer des prix de vente,

Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place pour l'accueil des clients au restaurant d'application
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier de candidature fait l'objet d'une analyse par une commission composée de 3 personnes de l'établissement, Le Directeur du

lycée SAINT JEAN, le DDFPT et 1 enseignant en sommellerie,.

Chaque dossier est consulté en tenant compte des critères ci-après :

Origine de BAC du candidat

Niveau global du candidat

Appréciations des enseignants, du chef d'établissement et de la fiche avenir

Consultation du CV du candidat et de la lettre de motivation pour la formation en sommellerie, le projet affiché.

Une réponse est alors donné au candidat.

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

Nous n'avons eu aucune candidature cette session, la nouveauté de cette formation inscrite tardivement sur PARCOURSUP pouvant expliquer cette situation.

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 obtenues dans la formation antérieure	Appréciation globale des résultats obtenus	Résultats et appréciations, fiche avenir	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthodes de travail	Appréciation de la curiosité, de l'autonomie au travail	Résultats et appréciations, fiche avenir, avis chef d'établissement	Important
	Capacités à l'oral	Appréciation de la participation active en cours	Résultats et appréciations, fiche avenir	Complémentaire
Savoir-être	Capacité à s'investir	appréciation du sérieux dans l'implication au travail en cours et/ou en dehors	Appréciations, fiche avenir, CV, avis chef d'établissement	Très important
	Ouverture au monde	Curiosité, intérêt pour la géographie, l'histoire, les langues étrangères	Appréciations, fiche avenir, CV, LM	Très important
	curiosité	Appréciation de l'envie d'apprendre, de l'implication globale en cours et/ou en dehors	Appréciations, fiche avenir, CV, LM	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation évaluée en entretien	Rencontre avec le candidat sélectionné pour mieux évaluer son projet, sa motivation pour le métier	Lettre de motivation + entretien	Essentiel

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
	Connaissances du domaine de la formation	Evaluation lors d'un entretien sur les connaissances de ce métier et ses spécificités	LM + entretien	Essentiel
	Cohérence du projet	Evaluation lors de l'entretien du projet à l'issue de la formation	LM + entretien	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Intérêts pour la gastronomie	Evaluation des connaissances, de l'appétence pour la gastronomie, le monde du vin et spiritueux	LM + entretien	Essentiel
	Intérêts pour les produits viticoles	Evaluation des connaissances sur ces produits, l'intérêt porté	LM + entretien	Très important

Signature :

Thomas BECK,

Proviseur de l'établissement Lycée professionnel St Jean