

Rapport public Parcoursup session 2024

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommellerie

Les données de la formation

Les tableaux suivants permettent de suivre l'évolution du nombre de candidats, par formation et par groupe, depuis ceux qui confirment le vœu jusqu'à ceux qui acceptent la proposition correspondante. Ces tableaux sont déclinés selon plusieurs éléments. Les données de la formation correspondent aux données de la phase principale, calculées au 11 juillet 2024. Elles ne prennent pas en compte les données de la phase de gestion des démissions.

Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : %

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommelierie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	12	85	65	65	10

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommelierie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	41	32	32	6	60 %
			Masculin	44	33	33	4	40 %
			Total	85	65	65	10	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommellerie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	12	8	8	1	25 %
				AB	10	9	9	3	75 %
				B	1	0	0	0	0 %
				Total	23	17	17	4	100 %
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	4	2	2	0	0 %
				AB	11	8	8	2	100 %
				B	3	3	3	0	0 %
				Total	18	13	13	2	100 %
			Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	6	5	5	2	50 %
				AB	14	10	10	0	0 %
				B	15	15	15	2	50 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
				TB	5	5	5	0	0 %
				Total	41	35	35	4	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	3	0	0	0	
				Total	3	0	0	0	

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommelierie (40995)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	52	46	46	8	80 %
			En réorientation	17	14	14	2	20 %
			Non scolarisés	8	2	2	0	0 %
			Scolarité étrangère	1	0	0	0	0 %
			Autres	7	3	3	0	0 %
			Total	85	65	65	10	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Lycée Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie - Certificat de Spécialisation - Sommelierie (40995)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Les critères utilisés en 2024

Champs d'évaluation	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Moyenne bulletins première et terminale	étude des bulletins de 1ère et terminale et en particulier des notes dans les disciplines suivantes : - anglais - géographie- toute matière professionnelle en relation avec de la clientèle et/ou le service.	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	dossier parcoursup	Appréciation Chef d'établissement du dossier Parcoursup correspondant à la capacité de travail connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire (fiche avenir)	Très important
Savoir-être	Savoir être	Ponctualité, sens de l'accueil, règles de savoir vivre, respect des personnes, respect des consignes	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet	Lettre de motivation et cohérence du projet	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation		

Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) dans l'examen des vœux

Comment prenez-vous en compte les enseignements de spécialité dans votre examen des candidatures ?

Ils ne sont pas pris en compte.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les enseignements hebdomadaires de la formation sont : langue vivante anglais/espagnol : 5h techniques de commercialisation et services en restauration : 18.5h informatique appliquée : 2h 17 semaines de stage en entreprise dans un établissement de grand standing

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.

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Enseignements de la formation : Connaissance des vignobles en France et ouverture sur l'étranger : 6h TP restaurant : 7h Anglais dont anglais appliqué : 2h30 analyse sensorielle : 1h30 Connaissance du monde professionnel : 2h Les candidats doivent avoir une bonne connaissance de la filière hôtellerie et restauration et une motivation pour le monde de la vigne et de la sommellerie.

Signature :

Michel VILLEGAS,

Chef d'établissement de l'établissement Lycée
Hotellerie Et Tourisme d'Occitanie