

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Agricole La Peyrouse - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques

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 | Taux bac pro |
|---|-----------------|---|----------------------------|---------------------------|--|---|-----------------------|--------------|
| Lycée Agricole La Peyrouse - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques | Jury par défaut | Autres candidats | 9 | 43 | 26 | 29 | 9 | 30 |
| | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 5 | 13 | 13 | 13 | 9 | 30 |
| | Jury par défaut | Bacheliers technologiques toutes séries | 2 | 7 | 6 | 7 | 9 | 30 |

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires

S'intéresser à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative.

S'intéresser à la valorisation des productions agricoles sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court.

Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter.

Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie, notamment dans les activités pratiques

Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet.

S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques (microbiologiques, biochimiques).

Attendus locaux

Le BTSA BIOQUALIM (QUalité, ALimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire) Option Aliments et Processus Technologiques est un diplôme de formation professionnelle initiale se préparant en 2 ans. Organisé en Unités d'Enseignement, la formation permet d'acquérir des savoir-faire techniques et scientifiques :

- connaissances des produits alimentaires,
- gestion de production,
- maîtrise de la qualité des aliments
- prise en compte et maîtrise de l'impact des fabrications alimentaires sur l'environnement
- animation et gestion d'une équipe de travail

Deux EIL, Enseignement d'Initiative Locale spécifiques à l'établissement :

- Transformer en circuit court
- Action Commercialisation

La formation est répartie sur 2 ans avec de 14 à 16 semaines de stage réalisées dans des entreprises du secteur professionnel, en France ou à l'étranger. Un voyage d'étude est réalisé lors de la formation.

Exemples de lieux de stage : Cémoi, La Chanteracoise, Fromarsac, Andros...

Travaux pratiques : réalisés dans l'atelier technologique de l'établissement équipé de matériel professionnel permettant des productions variées dans les domaines de l'alimentaire (confitures, plats cuisinés, soupes...)

D'autres équipements pédagogiques spécifiques à la formation agroalimentaire sont présents dans le lycée : laboratoires de microbiologie, de chimie, de physique appliquée et salles de Travaux Pratiques de Génie Industriel et d'Automatisme.

Compétences requises :

- S'intéresser à la conception et la fabrication de produits alimentaires ainsi qu'à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelles, sanitaires et gustatives
- S'intéresser à la valorisation des produits agricoles dans une logique de circuits courts
- S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyse scientifique (rigueur scientifique, esprit de synthèse et d'analyse)
- Disposer de compétences d'expression écrites et orales pour communiquer et argumenter
- Disposer de capacité à travailler en équipe, dans une démarche de projet

Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Les enseignements sont organisés en unités d'enseignement (UE) regroupant plusieurs matières. Ces UE, réparties sur les quatre semestres, permettent de valider les huit capacités principales du référentiel : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui, Construire un projet personnel et professionnel, Communiquer dans des situations/contextes, Manager une équipe, Élaborer un nouveau produit/process, Garantir les performances d'une ligne de production, Conduire une production agroalimentaire, Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

Ces enseignements sont approfondis et complétés par des activités pluridisciplinaires : approche croisée des enjeux de société, communication professionnelle, conduite de projets, mise au point d'un nouveau produit, gestion de production/Gestion des aléas, HACCP, analyse sensorielle, contrôle Qualité, nettoyage désinfection, enjeux environnementaux et sociétaux de l'activité de l'entreprise agroalimentaire, SST (Santé et Sécurité au Travail)

Des stages en entreprise viennent en appui des UE : "découverte du milieu alimentaire" dans l'atelier de transformation du lycée et dans une entreprise de votre choix, stage "observation de la démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises)" stage "conduite de projet" et stage collectif (voyage d'étude).

La réussite à l'examen permet de valider 120 crédits ECTS, permettant une reconnaissance européenne du diplôme.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Commission d'examen des vœux avec toute l'équipe enseignante.
Examen et classement de tous les dossiers.

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

Rédigez avec soin un projet motivé faisant apparaître vos qualités scolaires et vos engagements extra-scolaires (pratique sportive, encadrement, activités culturelles et citoyennes...)

Veillez à l'orthographe dans vos rédactions.

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 scolaires | Moyenne générale inférieure à 10 : 0 points | Moyennes générale et scientifiques | Important |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Méthodologie, rigueur, ténacité, travail en équipe | Avis Professeur Principal/chef d'établissement sur 0/10/20 points | Fiche Avenir : appréciation des enseignants | Important |
| Savoir-être | Travail d'équipe, entraide, curiosité | Appréciations des professeurs sur la fiche Avenir sur 0/15/30 points | Fiche Avenir et Fiche Activités et Centres d'Intérêts | Essentiel |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Projet professionnel et de formation | Projet motivé sur 0/10/20 points | Présence sur JPO, prises de contact avec le lycée pour demande informations... évoqués dans votre projet motivé. | Important |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Engagement citoyen | Sur 0 ou 10 points | Activités et centres d'intérêt : engagement dans le monde associatif, humanitaire, bénévolat, activités sportives et culturelles... | Complémentaire |

Signature :

Pascal BURON,
 Proviseur de l'établissement Lycée Agricole La
 Peyrouse