

Rapport public Parcoursup session 2023

L.E.G.T.A. Rodez-La Roque - BTS - Agricole - QUALité, 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
L.E.G.T.A. Rodez-La Roque - BTS - Agricole - QUALité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	5	140	17	22	5	20
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	4	15	10	13	5	20
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	10	32	26	32	5	20

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

Vouloir s'insérer dans le secteur agroalimentaire et/ou dans un territoire dynamique à fort potentiel de recrutement

Disposer d'un esprit curieux

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

CONTENUS :

Une formation professionnelle disposant d'une atelier technologique agroalimentaire sur site.

- accompagnement au projet professionnel et personnel,
- stages individuels (en France ou à l'étranger) :12 semaines
 - . stage de découverte de la filière en exploitation agricole (disposant d'une activité de transformation à la ferme),
 - . stage gestion de la production en entreprise agroalimentaire
 - . stage Responsabilité Sociétale de l'Entreprise appliqué à l'entreprise de stage
- stages collectifs : 3 semaines
 - . Visites techniques et d'entreprises
 - . Sauveteur Secouriste du Travail
 - . Responsabilité Sociétale des Entreprises
- enseignement qui s'appuie sur différents projets :
 - . conception d'un nouveau produit,
 - . projet d'initiative et de communication

Une formation scientifique : technologie des aliments, physique appliquée, biochimie, microbiologie, statistiques, informatique.

Une formation technique : analyse des locaux et conception de produits, TP de fabrication, assurance qualité, économie d'entreprise.

Une formation générale : français, langue vivante, économie générale, EPS, techniques documentaires, communication.

ORGANISATION :

- 2 années scolaires en 4 semestres.
- 30h/semaine dont 6h de TP (atelier technologique professionnel et laboratoires sur site).
- obtention du diplôme : 62,5 % en contrôle en cours de formation (ECCF), 37,5 % en épreuves terminales (3 épreuves)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission d'examen des vœux est composée d'enseignants de la formation. Elle classe les candidatures selon des critères quantitatifs et qualitatifs concernant différents champs d'évaluations : résultats académiques, savoir faire méthodologiques, savoir être, motivation en engagement citoyen. Une grille d'évaluation globale est établie par concertation entre membres de la commission d'examen des vœux.

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.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

La lettre de motivation doit être réaliste et cohérente avec la projet professionnel. Le comportement et l'attention en classe de première et terminale doivent être irréprochables. La globalité des résultats scolaires ainsi que des appréciations sont prises en compte. Les candidats doivent disposer d'un bon potentiel dans les matières scientifiques. La maîtrise de langue française est attendue.

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	Intérêt pour les pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques (microbiologie, biochimie).	Notes scientifiques de 1ère, tle	Notes scientifiques de 1ere et terminale (maths, physique, chimie, biologie, biotechnologie), notes des épreuves terminales et notes post-bac.	Essentiel
	Compétences en expression écrite et orale pour communiquer et argumenter.	Capacité d'expression et compréhension. Niveau de langue française maîtrisé	Notes de 1ère et terminales de français, langues vivantes, économie, notes des épreuves terminales et notes post bac.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet.	Méthode de travail Capacité à l'oral Acquisition de la démarche scientifique	Méthode de travail, capacité à l'oral, acquisition de la démarche scientifique. Champ de la fiche Avenir.	Important
Savoir-être	Capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie.	Concentration, autonomie, capacité à s'investir, implication.	Concentration, autonomie, capacité à s'investir, implication. Champ de la fiche Avenir. Points négatifs si problème de comportement en classe et manque de sérieux.	Très important

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
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Intérêt pour la conception et la fabrication de produits alimentaires ainsi qu'à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative.	Motivation Cohérence du projet	Motivation et cohérence du projet de formation	Essentiel
	Intérêt pour les industries alimentaires et à la valorisation des productions agricoles sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court.	Motivation Cohérence du projet	Motivation et cohérence du projet de formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Capacité à s'investir	Expériences professionnelles (dans le cadre d'une organisation) Capacité à s'investir	Expérience professionnelle Activités et centres d'intérêt.	Complémentaire

Signature :

Thierry FORCE,
Proviseur de l'établissement L.E.G.T.A. Rodez-La
Roque