

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole Du Pflixbourg - 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
Lycée agricole Du Pflixbourg - BTS - Agricole - QUALité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	18	139	31	35	5	7
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	2	11	3	3	5	7

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

Être motivé par la transformation alimentaire et le contrôle de la qualité des aliments.

Être rigoureux dans un souci de maîtrise des risques sanitaires et environnementaux.

Faire preuve de curiosité et savoir s'adapter à des situations professionnelles variées.

Faire preuve d'autonomie et être doté de bonnes aptitudes à la communication

Savoir travailler en équipe, dans le cadre de la participation à des concours sur l'innovation alimentaire par exemple.

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

Enseignement général identique à tous les BTS agricoles

Enseignement professionnel (17 h / semaine) : génie alimentaire, génie industriel, microbiologie alimentaire, biochimie alimentaire, économie d'entreprise, activités pluridisciplinaires.

Langue vivante obligatoire.

Enseignement d'initiative locale : valorisation des produits des exploitations

Enseignement d'initiative locale : fermentations en circuit court: fabrication de bière, de vinaigre et initiation à la distillation

Utilisation de serious game dans le cadre des systèmes alimentaires locaux et durables.

14 semaines de stages en entreprise agroalimentaire dans le domaine de la production et du contrôle qualité (en 2 fois 7 semaines avec des périodes prises sur les vacances scolaires) + 1 semaine de stage en commercialisation des produits alimentaires au mois d'avril.

Possibilité et encouragement à réaliser le stage d'études à l'Etranger avec accompagnement de l'équipe éducative dans le montage du dossier de mobilité.

Voyage d'études sur la découverte de l'industrie agro-alimentaire européenne.

Examen obtenu pour moitié en épreuve terminale et pour moitié en contrôle continu certificatif.

Accompagnement de l'étudiant dans la réalisation de son projet personnel et professionnel.

Enseignement optionnel: Hippologie/équitation; Art floral, Pratiques sociales et culturelles.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Deux enseignantes de la formation Bioqualim se répartissent les dossiers, les examinent et discutent sur le classement. L'une plutôt manuellement, l'autre avec l'aide de l'aide à la décision.

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

Connaissance de la formation est un plus, ainsi qu'avoir un projet professionnel dans le domaine.

Une bonne capacité rédactionnelle et un bon niveau de français est indispensable.

Etre en accord avec la formation et ses exigences; comme être au contact de l'alimentaire

Tableau Synoptique

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
Résultat académique	économie droit gestion, enseignements technologiques et professionnels, enseignements généraux liés à la spécialité	Bonne moyenne générale et dans les enseignements généraux	Notes de première et de terminale	Important
	enseignements généraux	français, maths, sciences physiques et chimie, S.E.S	Notes de première et de terminale	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	orthographe, vocabulaire, argumentaire, syntaxe	note de français	épreuve de français, appréciation en français, lettre de motivation,	Important
	Méthode de travail	élève méthodique	Fiche Avenir	Très important
Savoir-être	Autonomie dans le travail	autonomie	Appréciations bulletins de première et de terminale, fiche avenir, lettre de motivation	Important
	Implication, capacité à s'investir	ouverture et intérêt	appréciations bulletins de première et de terminale, fiche avenir, rubrique activité et centre d'intérêt	Important
	Attitude en classe	intérêt et volonté de progression, travail	Appréciation bulletins première et terminale	Complémentaire

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
	Conditions physiques	aptitudes physiques	Appréciation bulletins de l'enseignant en sport	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Esprit d'équipe	Élevé fédérateur	Appréciations bulletins première et terminale Lettre de motivation Rubrique activités et centres d'intérêt	Très important
	Motivation	Projet professionnel clair	Projet professionnel, argumentation de la candidature	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Connaissance de l'entreprise, exigences et conditions de travail, capacité à chercher un stage	autonomie et connaissance de la formation centre d'intérêt et stage	Formation Stages et expériences professionnelles, lettres de motivation, journées d'immersion	Très important
	connaissance du secteur agroalimentaire, débouchés, conditions de travail, enjeux	projet professionnel énoncé	Formation Stages et expériences professionnelles, lettres de motivation, journées d'immersion	Très important
	Engagement citoyen	activité extra scolaire	Fiche avenir Rubriques activités et centres d'intérêt	Complémentaire

Signature :

Emmanuel KEMPF,
Proviseur de l'établissement Lycée agricole Du
Pflixbourg