

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole François Pétrarque - BTS - Agricole - QUalité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques - 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 voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
Lycée agricole François Pétrarque - BTS - Agricole - QUalité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	24	52	9

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

Il est préférable d'être issu d'un baccalauréat dans les spécialités scientifiques, type Bac S, STAV, STL ou Bac Pro BIT ou LCQ

Le BTS BIOQUALIM ancien STA par apprentissage vous permet d'avoir un statut de salarié et non plus d'étudiant.

Au vu du programme de formation, vous devrez avoir un bon niveau de formation générale mais l'analyse de vos résultats dans les matières scientifiques sera plus important.

Votre alternance se fera au sein d'une entreprise de la filière agroalimentaire. Aussi vous devrez avoir un intérêt pour cette industrie fortement représentée dans notre région.

En tant qu'apprenti(e) vous pouvez occuper différents type de postes en entreprise :

-Technicien Qualité(Analyse Laboratoire, Animation de la démarche qualité, Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures qualité)

- Conducteur de ligne automatisée(Piloter sa ligne : régler, approvisionner, réguler, surveiller sa ligne de fabrication /conditionnement dans le cadre des instructions fournies par le supérieur hiérarchique, Veiller au respect de la qualité des produits)
- Technicien Recherche et Développement(Préparer les échantillons-recettes en fonction du cahier des charges client et faire les ajustements d'ingrédients en fonction des dégustations, Réaliser des essais de semi-industrialisation avec le nouveau process recette)
- Technicien polyvalent: Dans les entreprises de petite taille, le technicien polyvalent réalise les missions de production en atelier (70%) et de technicien qualité (30%).

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

Formation dispensée sur les modalités de la semestrialisation entièrement en contrôle continu (sous réserve de validation par l'autorité académique)

Domaine du tronc commun :

- M1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui
- M2 : Construction du projet personnel et professionnel
- M3 : Communication

Domaine professionnel spécifique à la spécialité Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

- M4 : Management d'une équipe de travail
- M5 : Elaboration d'un nouveau produit ou process
- M6 : Garantie des performances de la ligne de production
- M7 : Conduite d'une production agroalimentaire
- M8 : Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise agroalimentaire

Enseignements à l'Initiative de l'établissement :

Transformation des produits et Innovation et durabilité; micro-brasserie,

Voyage d'études : Milan mai 2022 et Mai 2023

Découverte de la filière vin en Vallée du Rhône

Un enseignement à l'accompagnement au projet personnel et professionnel (APPP)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Commission d'examen des vœux avec entretiens individuels menés avec les partenaires de l'IFRIAA

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

Exigence d'un projet motivé et adapté à la formation. Mettre en valeur les activités menées en lien avec la formation et les centres d'intérêts du candidat.

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	Bulletins	Résultats	Evaluation des notes, appréciations et absences du candidat	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Sciences	Appréciation fiche avenir, autonomie	évaluation du niveau des candidats dans les matières scientifiques	Très important
	Expérience	Connaissance du monde du travail	Stage et TP effectués	Important
Savoir-être	Curiosité	Pose des questions, argument, cite des exemples,	Le candidat pose des questions	Très important
	Présentation	Présentation fluide, très claire, Langage adapté	évaluation du comportement du candidat en entretien de sélection	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Formation	Projet professionnel clair et motivé	connaissance de la formation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités	Fiche avenir	Recueil des activités extra-scolaire	Complémentaire

Signature :

Eric VARNIER,

Proviseur de l'établissement Lycée agricole François
Pétrarque