

# Rapport public Parcoursup session 2023

ENILV - Georges Pompidou - 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 |
|---|-----------------|---|----------------------------|---------------------------|--|---|-----------------------|--------------|
| ENILV - Georges Pompidou - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques | Jury par défaut | Autres candidats                        | 4                          | 115                       | 14   | 17  | 5                     | 25           |
|   | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 5                          | 10                        | 8  | 9   | 5                     | 25           |
|   | Jury par défaut | Bacheliers technologiques toutes séries | 5                          | 23                        | 16   | 22  | 5                     | 25           |

# 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

Capacités à travailler en groupe.

Intérêt pour le monde professionnel

Esprit d'analyse et de synthèse, esprit créatif et curieux (innovation)

Goût pour le travail en laboratoire et les activités pratiques (technologie alimentaire)

## 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

- Approche spécifique et pointue de la technologie ou la transformation alimentaire.
- TP en atelier technologique et laboratoire biochimie et microbiologie.
- Activités pluridisciplinaires (travaux de groupe),
- Stages en entreprise IAA
- Vistes d'entreprises
- Voyage d'étude.
- Accompagnement et présence du réseau des anciens élèves de l'ENILV (service emploi :<http://www.enilv-aurillac.fr>)
- ENILV : deux ateliers technologiques : viande et lait.
- Participation au concours européen de dégustateurs (EUROPEL)

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Après le passage des dossiers par les algorithmes de la plateforme Parcoursup mise en place par le ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, les dossiers transmis sont examinés par un jury issu des équipes pédagogiques de l'établissement : coordonnateur de filière, enseignant(E)s des domaines scientifiques qui prend en considération toutes les informations qui sont portées à leur connaissance concernant la filière et la motivation des candidat(E)s. Chaque candidature est examinée individuellement afin de pouvoir comprendre et suivre au mieux le projet décrit par chaque candidat dans le dossier qu'il/elle aura fourni à la plateforme Parcoursup (Bulletins, Lettre de motivation personnalisée et détaillée). L'ensemble des critères utilisés sont décrits dans le tableau descriptif général ci-joint dans le tableau synoptique et le respect des règles du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

## 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

Conseils aux candidat(E)s:

Se manifester auprès de l'établissement : participation aux Portes Ouvertes encadrées par les étudiants en formation, contact sur les stands des

forums, demande de rendez-vous particulier, contact mail,...

Cette démarche doit permettre à chacun de mesurer la réalité de la formation et son adéquation avec son projet , ou bien de susciter

l'émergence dudit projet.

Contexte du BTS STA :

Le titulaire de ce diplôme est susceptible d'exercer son métier dans des entreprises de fabrication de produits alimentaires : groupes industriels,

PME, TPE, transformation fermières de tout secteur alimentaire : Produits laitiers, Salaisons, Biscuiterie, Brasserie, Plats cuisinés, Jus de Fruit,

etc...

Il assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires. Cette

responsabilité est le plus souvent confiée après quelques années d'expériences à un niveau hiérarchique inférieur, notamment sur les lignes de production.

Le titulaire de ce diplôme est un technicien qui maîtrise le procédé et le produit. Il planifie et coordonne les différentes phases du process de

production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes dont il a la responsabilité. Il veille au respect des délais, des quantités, de

la qualité et des coûts de production. Il s'assure en permanence des résultats produits par l'espace dont il a la responsabilité et de l'application

des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

En fonction des commandes, il décide des ajustements à opérer sur les machines et la production. Les décisions se prennent souvent après

échange et validation par le supérieur hiérarchique, supérieur à qui il rend compte régulièrement de ses activités, résultats et difficultés

rencontrés.

Sa mission comporte généralement quatre fonctions :

- Conduite d'un atelier de production : mettre en oeuvre la production et entretenir les installations de l'atelier, dans le respect de la réglementation en vigueur, des attendus et des procédures de l'entreprise ;
- Contrôle de la production : s'assurer de l'atteinte des objectifs en termes de quantité, de qualité, de conformité, de traçabilité et de performances économiques
- Animation et management d'une équipe de travail : rationaliser l'organisation du travail tout en assurant la sécurité des personnes, contribuer à la formation des collaborateurs et développer la performance d'équipe ;
- Collaboration et communication : communiquer et collaborer avec les personnels de l'atelier et les autres services de l'entreprise. Compte tenu des évolutions fortes de l'emploi, le titulaire du diplôme doit communiquer en français à l'écrit comme à l'oral, en particulier pour la transmission raisonnée et précise de consignes et l'animation de réunion. Il doit également pouvoir communiquer convenablement dans une langue étrangère.

# 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   | Notes matières scientifiques                          | Notes obtenues dans les matières scientifiques   | Notes bulletins 1ère et Term   | Très important                  |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire                     | Travail fourni  | Travail fourni à l'appréciation des avis de bulletins (éléments de la Fiche Avenir "Méthode de travail") | Avis des bulletins   | Essentiel                       |
| Savoir-être   | Attention en classe                                   | Appréciations des professeur(e)s sur les bulletins de première et de terminale                           | Avis des bulletins   | Très important                  |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet                     | Cohérence candidature<br>Contact avec l'établissement | Qualité de la lettre de motivation. Contacts sur forum, JPO, appels téléphoniques, mail, etc             | Lettre de motivation<br>Contact sur forum, contact jpo, Appel téléphonique, mail | Essentiel                       |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Engagement citoyen                                    | non prise en compte de façon directe   | Non pris en compte   | Complémentaire                  |

**Signature :**

Eric CAZASSUS,  
Proviseur de l'établissement ENILV - Georges

Pompidou