

Rapport public Parcoursup session 2023

LYCEE DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC - 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
LYCEE DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	5	126	9	16	5	10
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	3	10	7	9	5	10
	Jury par	Bacheliers	3	14	12	13	5	10

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
	défaut	technologiques toutes séries						

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

On attend aussi des étudiants ayant une motivation pour la formation sans failles, du dynamisme dans la classe avec une envie de réussir

Une grande curiosité est attendue afin d'accepter les nouvelles disciplines telles que, la microbiologie, l'économie, le génie alimentaire et industriel.

Le BTS A BioQUALIM spécialité APT (aliments et processus technologiques) ouvre sur de nombreux secteurs industriels, semi-industriels, artisanaux ici et à l'étranger. La mobilité et une langue vivante étrangère plutôt bien acquise sont des plus.

Compétences de base dans le traitement de données statistiques par tableur professionnel pour tous types d'industries afin de mettre en place des actions correctives si nécessaire.

Disposer de notions scientifiques fondamentales pour la poursuite d'études dans de nombreux secteurs, qualité, sécurité, hygiène, environnement, production, recherche et développement...

Disposer des connaissances générales et inhérentes à tous process industriels, que ce soit en agroalimentaire mais dans tous les autres secteurs de l'industrie et de la qualité.

On demande un vrai "savoir être" se traduisant par de l'entraide permettant de progresser collectivement.

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

Cette formation permet d'acquérir les compétences suivantes:

La maîtrise des procédés et des technologies(plats cuisinés transformation des produits de la mer/ fumage / transformation des produits céréaliers: farines/ biscuiterie / viennoiserie / conserverie / chocolaterie confiserie / boissons/produits laitiers ...)

La connaissance des produits et la maîtrise de la qualité

La gestion de productions, la gestion de projets.

L'animation et la gestion d'une équipe de travail.

<http://enilia-ensmic.fr/>

L'enseignement repose sur 2 domaines:

Domaine général: économie, techniques d'expression, anglais, EPS, .

Domaine technologique et professionnel: économie, génie industriel et alimentaire, biochimie, biotechnologie, chimie, TIM, traitement de données

Travaux Pratiques : Réalisés au sein de laboratoires et d'un Atelier Technologique de 4600 m², fabrication de produits commercialisés dans les halls, équipés en matériels et équipements industriels.

Conserves, soupe, terrines, biscuits sont au programme.

Partenariats avec la profession.

Stage en entreprise 16 semaines sur les 2 ans.

Lieux de stage en milieu industriel ou artisanal.

Une part importante de l'enseignement est tournée vers l'innovation, l'alimentation de demain la nutrition est abordée afin de répondre aux besoins particuliers (sport, adolescents...) , le développement durable (économie circulaire, circuits courts, RSE).

L'établissement met en oeuvre un module spécifique (EIL) tourné vers la brasserie et les aliments bio-fermentés (probiotiques, nutrition et santé). Une partie de ce module est orienté sur "La découverte, l'expérimentation et l'entreprenariat".

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission d'examen des dossiers a été construite par les équipes pédagogiques de l'établissement.

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

Dans leur lettre de motivation, il est conseillé aux candidats de bien mentionner les modalités de prise de contact avec l'établissement (sur des stands, forums, lors des Journées Portes Ouvertes (JPO), de mini-stage ou autre visite, ...).

Une expérience dans le domaine de l'alimentaire doit être signalé (lieu, durée, etc).

La précision des ambitions professionnelles peuvent être ajoutées (projets après l'obtention du BTS et/ou de poursuite d'études).

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	Résultats scolaires	Cohérence des notes obtenues en lien avec la filière ciblée	moyennes générales et scientifiques	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir faire	Appréciations mentionnées par les professeurs et le chef d'établissement d'origine.	méthodologie, rigueur, ténacité, compétences collaboratives	Très important
Savoir-être	Savoir être	Appréciations mentionnées par les professeurs et le chef d'établissement d'origine.	Motivation, entraide, solidarité, curiosité	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation et projet	Capacité du jeune à transcrire son projet de formation en lien avec la filière. Actions menées pour comprendre les enjeux de la formation retenue (visites, mini stage, etc).	Motivation à apprendre, projet professionnel et/ou d'étude cohérent. Connaissances de l'agroalimentaire.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement citoyen	Engagement du jeune dans une activité, une action... extrascolaire (quelque soit le domaine, de façon ponctuelle ou régulière.	Engagement dans le monde associatif, bénévolat, engagement humanitaire,	Complémentaire

Signature :

Marie-Pierre GOUSSET,

Proviseur de l'établissement LYCEE DU CAMPUS DE
L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC