

Rapport public Parcoursup session 2023

LYCEE DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) produits laitiers

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) produits laitiers	Jury par défaut	Autres candidats	1	54	5	5	5	9
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	3	6	5	5	5	9
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	4	7	6	6	5	9

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires et plus particulièrement de produits laitiers

S'intéresser à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative.

S'intéresser à la valorisation des productions agricoles, en particulier laitières, sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court.

S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques (microbiologiques, biochimiques).

Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie, notamment dans les activités pratiques

Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter.

Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet.

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 PRODUITS LAITIERS 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

La formation se déroule sur 2 ans avec 16 semaines de stage en milieu professionnel. Cette formation permet d'acquérir les compétences suivantes :

La maîtrise des procédés et des technologies en industrie laitière

La connaissance des produits et la maîtrise de la qualité.

La gestion de production, 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 laitiers, équipés en matériels et équipements industriels.

Beurre, yahourts, fromage, glace ... sont au programme des productions.

<https://www.youtube.com/watch?v=AyseFEfXQA8>

Partenariats avec la profession.

Exemples de lieu de stage : industriels ou artisans de la transformation du lait, producteurs locaux, Laiterie, fromagers, glaciers.

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 œuvre 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'entrepreneuriat".

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	Capacité du jeune à transcrire son projet de formation en lien avec la filière. Actions menées pour se situer ou conforter son choix (participation aux journées portes ouvertes, visites, mini stage, ...).	Connaissance de la formation, motivation pour apprendre, projet d'étude et /ou professionnel cohérent. Connaissance de l'agroalimentaire.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement	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