

Rapport public Parcoursup session 2023

CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) produits laitiers - 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 vœux confirmés	Nombre de contrats saisis
CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) produits laitiers - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	18	18	6

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

L'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (ENILIA) et l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC) vous offrent leurs 200 ans cumulés d'histoire et d'expérience dans les domaines de la formation, de la recherche et du développement

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

De nombreuses offres en alternance sont disponibles ; nous consulter.

Le BTS BioQUALIM PRODUITS LAITIERS ouvre sur de nombreux secteurs industriels, semi-industriels, artisanaux ici et à l'étranger.

Les jeunes doivent avoir de l'intérêt pour les actions collectives. Il s'agit de s'inscrire dans une perspective d'animation d'équipe et de projets collectifs.

Chaîne Youtube - <https://www.youtube.com/@eniliaensmic8880/videos>

mais également : <https://youtu.be/dMEaEz9Pskc>

Vous trouverez toutes les informations sur cette formation sur le site de l'établissement :

<https://enilia-ensmic.fr/formations/bts/>

Documentations téléchargeables ou envoyés sur demande.

Le CFA du Campus de l'Alimentation :

- * 2 écoles nationales
- * 4 000 m² d'atelier technologique
- * Un moulin pilote unique en France
- * Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- * Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques
- * Visites d'entreprises et de salons professionnels
- * Rencontres avec des professionnels du secteur ...

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 est proposée sous la forme semestrialisée qui permet une acquisition et évaluation progressive des compétences par un engagement des apprenants dès le début de leur formation en vue de leur réussite.

Elle permet de mieux inscrire les diplômes de l'enseignement supérieur court dans l'architecture européenne L/M/D (Licence-Master-Doctorat).

Les évaluations se font en mode tout CCF(contrôle en cours de formation)

La formation se déroule sur 2 ans avec une alternance moyenne de 3 semaines en entreprise / 3 semaines en centre de formation.

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

Travaux Pratiques :

Réalisés au sein d'un Atelier Technologique de 4600 m², fabrication de produits commercialisés dans les hall laitiers équipés en matériels et équipements industriels.

Exemples d'entreprises : 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 le « Produire localement, produire autrement »

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Résultats scolaire – Important 20%
Moyennes générales et scientifiques

Savoir faire - Très important 20 %
Méthodologie, rigueur, compétences collaboratives. Respecter les procédures

Savoir être - Très important 20 %
Motivation, entraide, solidarité, curiosité. Ponctualité, assiduité.

Motivation - Très important 20 %
Motivation pour apprendre, projet d'étude et/ou professionnel cohérent.

engagement – Complémentaire 20%
Engagement citoyen, sportif, associatif

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

Il est conseillé au candidat de prendre contact avec le CFA afin de les accompagner dans la recherche d'un contrat (tél : 05 46 27 69 33 - Charaf EL IDRISSE).

Accompagnement individualisé, techniques de recherches, élaboration de CV et lettre de motivation, simulations d'entretien etc.

N'hésitez pas à venir nous rencontrer lors de notre prochaine journée d'orientation le 11 octobre à partir de 14 h .

Possibilité tout au long de l'année d'effectuer des mini-stages et visiter les locaux (nous consulter).

Aides à la recherche d'entreprise.

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	Résultats	Moyennes générales et scientifiques	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir faire	Méthodologie, rigueur,	Méthodologie, rigueur, ténacité, compétences collaboratives. Respecter les procédures	Très important
Savoir-être	Savoir être	Motivation, entraide, solidarité,	Motivation, entraide, solidarité, curiosité. Ponctualité, assiduité.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Motivation pour apprendre	Motivation pour apprendre, projet d'étude et/ou professionnel cohérent.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement	engagement citoyen, sportif. Association	engagement citoyen, sportif, associatif	Complémentaire

Signature :

ERIC MAIRE,

Directeur de l'établissement CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC