

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Pommerit Jaudy - BTS - Agricole - QUALité, 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
Lycée Pommerit Jaudy - BTS - Agricole - QUALité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	5	29	6	6	9	25
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	8	12	12	12	9	25
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	11	20	19	20	9	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).

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

La formation amène l'étudiant à réaliser de nombreuses fabrications de produits alimentaires, à réfléchir à la diététique, à concevoir les logos et étiquettes des produits tout en garantissant la qualité de ceux-ci par une formation aux détections de bactéries.

L'étudiant réalise, aussi plusieurs innovations autour d'un thème (cette année : l'alimentation du sportif) intégrant les critères environnementaux et de développement durable.

L'enseignement est basé sur 5 champs de compétences :

- Mise en œuvre d'une politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Elaboration de nouveaux produits et process, innovation technologique
- Management d'équipe
- Conduite de production
- Contrôle de la production et gestion des aléas

Un échange régulier est mis en place avec des professionnels par le biais d'interventions et de visites.

STAGES

Les étudiants doivent réaliser deux périodes de stage : la première d'une durée de 5 semaines pour la découverte de l'entreprise La deuxième d'une durée de 8 semaines pour la réalisation d'une étude technique, support de l'évaluation finale.

PROJETS

Les étudiants sont amenés à développer divers projets surtout à travers deux concours :

- Concours EPA : création d'une entreprise (production, communication, finances, direction, RH, qualité ...)
- Concours Ucook : concours étudiants avec une université. Ces concours sont une formidable source de motivation pour les étudiants .

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers sont étudiés individuellement selon les critères annoncés par un groupe d'enseignants de matières professionnelles de la matière.

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

Adresser une lettre de motivation en rapport avec la formation demandée.

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	Avis du conseil de classe	Moyenne globalement suffisante	Ensemble matières scientifiques assez convenables.	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité à réussir	Cohérence entre formation initiale et poursuite en BTS Bioqualim.	Formation antérieure	Important
Savoir-être	Autonomie	Sérieux.	Appréciations sur bulletins antérieurs et fiche bilan conseil de classe.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Capacité à s'investir.	Un minimum de connaissance de la formation proposée.	Éléments perceptibles dans la lettre de motivation.	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement.	Intérêt pour la transformation alimentaire ou l'analyse en laboratoire ou engagement dans des associations.	Mise en évidence dans la lettre de motivation.	Important

Signature :

Marc JANVIER,

Proviseur de l'établissement Lycée Pommerit Jaudy