

Rapport public Parcoursup session 2023

LEAP A. St Exupéry Rennes - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques - 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 voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
LEAP A. St Exupéry Rennes - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	15	17	0

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

Anciennement BTSA Sciences et Technologie des Aliments - Cette formation s'adresse à de futurs étudiants organisés et rigoureux qui aiment travailler en équipe. Il faut être créatif et aimer innover.

Le recrutement est ouvert aux lycéens des bacs généraux, technologiques et professionnels ainsi qu'à des étudiants qui ont une première expérience de l'enseignement supérieur et qui souhaitent une réorientation pour donner un tournant pratique et concret à leur formation.

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

Anciennement BTSA Sciences et Technologie des Aliments - Formation scientifique et professionnelle qui s'appuie sur les techniques de fabrication, de conservation et de contrôle des produits alimentaires.

Lors de mises en situation dans notre centre d'expérimentation vous serez confrontés aux réalités de l'entreprise. Dans les ateliers de 600m², vous allez fabriquer des plats cuisinés, des fromages, de la charcuterie... Vos compétences scientifiques seront renforcées lors de travaux pratiques dans les laboratoires de biochimie et de microbiologie.

La formation se déroule par apprentissage sur 2 ans.

Nous avons des partenariats professionnels avec des entreprises de l'agro-alimentaire et de la transformation (produits locaux).

L'apprentissage peut être réalisé dans ces structures (Produits/Process/Gestion et Analyse). Nous sommes partenaires avec un centre de formation en Allemagne qui permet à l'ensemble de nos étudiants de réaliser un voyage d'étude à l'étranger.

Vous pouvez venir découvrir la formation lors des PORTES OUVERTES Samedi 21 JANVIER 2023 de 9h à 15h/Samedi 25 MARS 2023 de 9h à 15 h

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission a effectué l'examen et le classement des vœux des candidats selon les modalités définies par Parcoursup.

L'appréciation de chaque vœu a été faite au regard de la cohérence entre :

- les acquis et les compétences du candidat : groupe et série du BAC, résultats et appréciations de l'ensemble du parcours pédagogique
- le projet de formation du candidat : motivation, pertinence du projet professionnel, capacités à s'investir et à réussir
- les attendus de la formation : méthode de travail, autonomie, capacité à s'investir et à réussir

Ces critères retenus par la commission ont fait l'objet d'une pondération par ordre d'importance afin d'obtenir un classement cohérent

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

Voici les conseils aux candidats identifiés à partir des éléments fournis par la Commission d'Examen des vœux 2023 :

- Renseigner toutes les informations demandées sur Parcoursup. L'absence de notes, d'appréciations, de lettre de motivation ou de CV ne permettent pas d'évaluer la candidature dans son ensemble.
- Personnaliser la lettre de motivation pour valoriser la cohérence entre la formation demandée et le projet personnel et professionnel
- Faire part d'informations recueillies sur la formation et l'établissement à l'occasion des rencontres lors des différents salons ou de visites notamment lors de journées "portes ouvertes".

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 dans les matières générales et dans la dernière année d'enseignement suivie / Niveau et progression	Bulletins scolaires des classes de première et de terminale, notes des épreuves anticipées au baccalauréat de français. Résultats du diplôme étranger, équivalent au Bac ou bulletins du supérieur (le cas échéant)	Bulletins scolaires des classes de première et terminale, notes des épreuves anticipées au baccalauréat de français. Résultats du diplôme étranger, équivalent au BAC, ou bulletins du supérieur (le cas échéant)	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail / Qualité de l'expression écrite	Sérieux et rigueur dans le travail - capacités argumentatives, qualités littéraires et orthographiques	Appréciations de l'équipe pédagogique	Très important
Savoir-être	Autonomie, implication et savoir-être	Attitude face au travail capacité à s'investir et à fournir des efforts. Implication, assiduité, esprit d'équipe et curiosité intellectuelle	Appréciations de l'équipe pédagogique	Essentiel

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
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet professionnel et personnel motivé	Capacité à réussir dans la formation, connaissance de l'environnement, des exigences et débouchés. Capacité argumentative sur la motivation et le projet professionnel. Participation aux journées portes ouvertes de la formation.	Fiche Avenir et lettre de motivation personnalisée par rapport à la formation suivie et à l'établissement choisi. Une attention particulière sera également portée sur la motivation du candidat et dans la recherche de son contrat d'apprentissage.	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Expérience d'encadrement et d'animation. Engagement dans une autre structure associative. Pratiques sportives	Activités et Centres d'Intérêts	Complémentaire

Signature :

Jean-Marc ESNAULT,
Proviseur de l'établissement LEAP A. St Exupéry
Rennes