

Rapport public Parcoursup session 2023

ENIL - BTS - Agricole - Qualité, 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
ENIL - BTS - Agricole - Qualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) produits laitiers	Jury par défaut	Autres candidats	22	145	55	69	10	21
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	6	16	12	15	10	21

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

Objectifs du BTSA BIOQUALIM, spécialité produits laitiers :

Apporter les bases scientifiques et technologiques indispensables pour raisonner et comprendre les différentes étapes de la transformation du lait en produits laitiers.

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 sur 2 ans comprend :- 1740 heures d'enseignement en centre

- 12 semaines de stage en entreprise.

Une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

Les travaux pratiques sont réalisés dans nos laboratoires et dans notre Halle technologique laitière et alimentaire qui transforme 1,2 millions de litres de lait par an.

Toutes les technologies fromagères sont abordées.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier est examiné par une commission composée de 2 enseignants. Un tableau informatique permet d'attribuer des notes pour chaque critère retenu et pour chaque dossier anonyme par parcoursup. Le total des notes obtenues pour chaque critère permet de réaliser un classement des candidats. Ont été "classés" dans parcoursup les dossiers ayant obtenu un nombre de points supérieur ou égal à 0, classement tenant compte également des dossiers de bac pro expérimentaux avec avis favorable (ne pouvant être moins bien classés que des dossiers expérimentaux sans avis très favorables).

Ont été examinés :

- Pertinence des diplômes obtenus
- Notes - Bulletins Matières générales
- Notes - Bulletins Matières scientifiques
- Comportement - Travail /100
- Avis équipe enseignante
- Motivation

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

Conseils aux candidats : bien se renseigner sur les contenus et modalités de la formation, visiter le site internet de l'établissement : www.enil.fr.

Ne pas hésiter à faire des stages d'immersion en 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	Bulletins - Sci	OUI	Notes dans les matières scientifiques	Important
	Bulletins - Gen	OUI	Notes dans les matières générales	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Parcours	OUI	Parcours académique, diplômes obtenus	Important
Savoir-être	Appréciations	OUI	Appréciations des enseignants sur les bulletins et fiche avenir	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	OUI	Cohérence du projet professionnel, adéquation avec le BTSA STA spécialité produits laitiers	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

Samuel BITSCH,
Proviseur de l'établissement ENIL