

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole Le Valentin - BTS - Agricole - QQualité, 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 agricole Le Valentin - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	8	36	26	27	10	31
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	8	17	17	17	10	31
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	15	14	14	10	31

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

Une formation sur 2 années autour de 2 domaines :

1. Domaine professionnel avec :

- une spécialité "connaissance des produits alimentaires" ;
- une formation technique appliquée aux situations professionnelles ;
- des activités pluridisciplinaires : innovation, hygiène, gestion de production ;
- un module d'initiative locale (MIL) "Etude d'un produit alimentaire du terroir" ;
- des mises en situation professionnelle à travers la conduite de projets : fabrication de jus de pommes, purées de fruits...

L'établissement est engagé dans une démarche "Produire, Transformer, Commercialiser, Consommer autrement" et est labellisé "Eco-Responsable".

Des stages de 12 à 16 semaines sont prévus, dans un bassin riche en entreprises partenaires : Ravioles St Jean, Terre Adélice, La Fabric sans gluten, Valrhona, Ekibio ...

2. Domaine général commun à tous les BTSA :

- accompagnement au projet personnel et professionnel ;
- organisation économique, sociale et juridique ;
- techniques d'expression et de communication, d'animation et de documentation ;
- anglais...

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Nous avons constitué une commission afin d'examiner les candidatures. Les membres de la commission se sont réparti les dossiers des étudiants. Pour tous les dossiers, ils ont attribué des notes correspondant à chacun des critères décrits sur Parcoursup. Les critères étaient les suivants :

- les résultats académiques ;
- le savoir-être (capacité à s'investir, esprit d'initiative, attitude positive...);
- les compétences, les savoir-faire et acquis méthodologiques ;
- la motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet ;
- les engagements extra-scolaires ou centres d'intérêt des candidats.

L'ensemble du dossier à disposition sur Parcoursup a donc été pris en compte. Nous avons en effet consulté les bulletins (notes et appréciations), la fiche avenir, la rubrique « activités et centres d'intérêt » ainsi que le projet de formation rédigé par les candidats. **Tous les projets de formation ont été lus avec attention** par au moins un membre de l'équipe d'examen des candidatures.

Les notes obtenues ont ensuite été pondérées en fonction de l'importance de chacun des critères, telle qu'elle avait été annoncée sur Parcoursup (10% pour les résultats académiques, 20% pour les compétences, 30% pour le savoir-être, 30% pour la motivation, 10% pour les activités extra-scolaires).

Un commentaire a souvent été laissé sur ce qui faisait l'intérêt d'une candidature (projet professionnel cohérent) ou sur ce qui la rendait éliminatoire (mauvais BTS ciblé). Cela a pu servir, au terme du processus, à classer des candidatures qui avaient reçu la même note.

Le classement que nous avons rentré sur Parcoursup s'est dégagé ainsi.

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

La rédaction d'un projet de formation réfléchi et personnalisé est particulièrement décisive pour candidater dans notre établissement. C'est le critère auquel nous attachons la plus grande importance.

Se montrer convaincant dans sa lettre n'exclut pas la concision et la simplicité. Les formules grandiloquentes sont à proscrire. Nous encourageons les étudiants à prendre contact avec l'établissement avant ou pendant leur processus de candidature. Il existe de nombreuses manières de le faire (portes ouvertes, réseaux sociaux, site internet, adresses mail des responsables de formation présentes sur Parcoursup). Se renseigner sur la nature et le contenu de la formation donne la possibilité de cibler au mieux l'école et le parcours adaptés, et de le retranscrire dans son projet de formation.

Points spécifiques aux candidatures étrangères :

Nous avons rencontré beaucoup de lettres type. Des lettres identiques et très peu adaptées à notre formation sont revenues à de nombreuses reprises : quels que soient les résultats académiques contenus dans ces candidatures, elles ont systématiquement été non classées.

Les candidats scolarisés en dehors du territoire français ne disposant pas de fiche avenir ou de bulletins avec des appréciations développées et personnalisées, tous les critères ne peuvent pas être évalués. La rédaction du projet de formation est donc d'autant plus déterminante. La mise en avant d'un projet professionnel en lien avec la formation ainsi qu'une compréhension du contenu des enseignements permettent clairement aux étudiants de se démarquer. Avoir complété la rubrique relative aux activités extra-scolaires de manière pertinente est aussi un bon moyen pour faire ressortir sa candidature.

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	notes sur les deux dernières années de formation	notes de biologie, mathématiques, physique-chimie, français, anglais, économie, domaines technologiques en lien avec le BTSA	bulletins et fiche avenir	Complémentaire
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	méthode de travail	compétences acquises en termes de méthode de travail	appréciations des enseignants sur les bulletins et la fiche avenir ; avis des conseils de classe	Important
Savoir-être	capacité à s'investir, attitude positive	engagement, esprit d'initiative, bon état d'esprit	appréciations des enseignants sur les bulletins et la fiche avenir ; avis des conseils de classe	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	cohérence du projet de formation	connaissance de la formation, voire de l'établissement, cohérence du projet professionnel, connaissance du secteur d'activité	projet de formation	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	capacité à s'engager dans un cadre extra-scolaire	mise en évidence d'activités, de projets extra-scolaires ou de centres d'intérêt en relation avec la formation	rubrique "activités et centres d'intérêt" du dossier Parcoursup, projet de formation	Complémentaire

Signature :

Frédéric LALANNE,

Proviseur de l'établissement Lycée agricole Le
Valentin