

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole Philippe De Vilmorin - 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 Philippe De Vilmorin - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	4	41	4	4	9	10
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	7	6	6	6	9	10
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques	5	8	8	8	9	10

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
		toutes séries						

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

Les candidats pourront travailler en pratique dans un Hall pédagogique de 1400 m² dédié à la transformation de produits carnés, végétaux et laitiers.

Une équipe de salariés professionnels du secteur alimentaire encadre conjointement aux enseignants de spécialité les Travaux Pratiques proposés.

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

- Des modules techniques et professionnels de maîtrise des procédés de fabrication des aliments, de l'hygiène alimentaire et tous les aspects réglementaires (contrôles, microbiologie, biochimie...) liés.
- Un module d'accompagnement au projet professionnel et personnel
- Des enseignements d'initiative locale autour de la transformation carnées et charcutière
- Un travail conjoint avec les entreprises du secteur partenaires sur le territoire (artisans et entreprises industrielles de domaines variés)

12 Semaines de stage en entreprise agroalimentaires et la possibilité d'un stage à l'étranger avec Erasmus + 4 semaines de stage collectif ou individuel

- Des travaux pratiques encadrés par une équipe professionnelle dans un Hall alimentaire récent et innovant avec des zones de travail spécifiques Viandes, Végétaux, Lait et Jus ...
 - Des laboratoires d'analyse sensorielle, de chimie et Microbiologie sur site
 - Une boutique de commercialisation sur site
- Une équipe d'enseignants stable et performante

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires ainsi qu'à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative/S'intéresser au secteur de la viande et des produits de la pêche/S'intéresser à la valorisation des productions agricoles 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 /Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter/Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet

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

Présence d'une lettre de motivation en cohérence avec le diplôme demandé et rédigée dans une langue correcte

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	Moyenne de la classe +3 =5 Moyenne de la classe +2 =4 Moyenne de la classe +1 = 3 Moyenne de la classe = moyenne 2 Moyenne de la classe -1 =1	Appréciations et résultats dans les bulletins scolaires des candidats	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Compétences Scientifiques	Formation adaptée	BAC STAV, BAC Professionnel BIT, LCQ, Reprise d'études ou parcours après un cursus universitaire	Complémentaire
Savoir-être	Capacité à travailler en équipe et en collaboration	Savoir travailler en équipe / faire preuve d'intérêt et de curiosité	Être à l'écoute et savoir travailler avec les autres	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Lettre motivée	Présence d'une lettre pertinente et en adéquation avec les attentes de la formation. Mise en évidence précise de la motivation des candidats et des projets de formation et professionnels à venir.	Présence d'une lettre pertinente avec la mise en évidence des attentes du candidat et de ses motivations à intégrer la formation pour construire un projet cohérent de formation et / ou de cursus professionnel	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
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements dans des activités extra-scolaires	Engagement vers l'extérieur dans des activités extrascolaires	Implication dans des activités extra-scolaires / engagement dans des associations...	Important

Signature :

Gilles CADIEU,

Proviseur de l'établissement Lycée agricole Philippe

De Vilmorin