

Rapport public Parcoursup session 2023

ISNAB - 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
ISNAB - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	33	102	62	65	3	9
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	7	11	10	11	3	9

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

Issu(e) d'un baccalauréat général, technologique, professionnel ou en réorientation, votre capacité à investir la formation et votre motivation vous permettront de réussir.

Si vous possédez une aptitude à travailler en équipe, si vous aimez l'univers de l'alimentation, si vous souhaitez découvrir, déguster, analyser les aliments et en développer de nouveaux, cette formation répondra à vos attentes. Notre formation dispose d'une orientation en Agriculture Biologique.

Vous travaillerez en équipe sur différents projets professionnels : diagnostic d'atelier, innovation de nouveaux produits, évaluation de l'impact écologique d'une transformation, organisation d'un repas de producteurs.

Vous serez accueillis dans des classes à petits effectifs favorisant les échanges, l'entraide et l'accompagnement.

Nous vous invitons à visionner la vidéo suivante : [Vidéo BTSA STA](#)
et [consulter nos projets](#).

- Résultats ISNAB :83%

- Résultats Régionaux Nouvelle Aquitaine :82,5%

- Taux d'insertion après la fin des études :78% (promotion 2021)

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

Activités pratiques

Stage en milieu professionnel, 12 semaines sur les 2 années

Organisation d'un repas de producteurs

Éducation au goût

QHSE

Formation aux premiers secours

Travail en projet sur des cas concrets (diagnostic d'atelier, empreinte environnementale, innovation d'un produit)

Modules professionnels

Economie d'entreprise

Microbiologie alimentaire

Chimie, biochimie des produits alimentaires

Génie alimentaire

Statistiques appliquées aux industries agroalimentaires

Méthodologie de gestion de projet

Plan de maîtrise sanitaire, HACCP, prise de décision en situation de travail

Innovation produit et méthodologie de la dégustation

Etude de l'empreinte environnementale des aliments

Modules communs à tous les BTSA

Mathématiques et informatique

Techniques d'expression - Anglais

Economie générale

EPS

Examens

50 % : Contrôles en Cours de Formation (CCF) sur les 2 années

50 % : Épreuves finales en fin de seconde année

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier de candidature est examiné par une commission composée du directeur, du coordinateur de la filière et la responsable des études.

Les critères retenus sont développés dans le tableau synoptique.

Le traitement des dossiers est manuel et humain.

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

Il y a nécessité que dans l'onglet "projet de formation" les candidats composent une lettre de motivation personnalisée. Trop de lettres sont des copier-coller de lettres trouvées sur internet. Elles ne permettent pas de mesurer l'adéquation entre notre offre de formation et les attentes des candidats.

De plus, de nombreuses lettres de candidats étrangers sont identiques : une lettre type semble être utilisée. Elle ne nous permet pas de valider le projet des candidats et donc de donner une suite à la 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	Pour toutes les filières : notes de toutes les matières	Notes matières scientifiques, EPS, matières générales	Notes du Bac, de terminales et de première.	Essentiel
	Pour toutes les filières : notes de toutes les matières	Notes matières scientifiques, EPS et matières générales	Appréciations générales	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité à suivre un cycle d'enseignement supérieur court	Capacité de rédaction	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de première et terminale	Important
	Capacité à suivre un cycle d'enseignement supérieur court	Capacité de communication en français	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de première et de terminale	Important
	Capacité à suivre un cycle d'enseignement supérieur court	Compétences linguistiques	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de première et terminale Onglet "projet de formation"	Important
Savoir-être	Attitude	Concentration	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de première et terminale	Très important

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
	Attitude	Attitude en cours	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de première et terminale	Très important
	Attitude	Capacité à travailler en équipe	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de première et terminale Onglet "activités et centres d'intérêt" Onglet "projet de formation"	Important
	Attitude	Curiosité	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de première et terminale Onglet "projet de formation"	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Identification de la formation pour construire son projet	Motivation (stages ou travail en lien avec le projet)	Onglet "projet de formation"	Très important
	Identification de la formation pour construire son projet	Cohérence du projet	Onglet "projet de formation" Appréciation générale du conseil de classe	Important
	Identification de la formation pour construire son projet	Projet personnel	Onglet "projet de formation" Onglet "activités et centres d'intérêt"	Complémentaire
	Identification de la formation pour construire son projet	Participation salons, JPO	Onglet "projet de formation"	Complémentaire

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	Investissement en dehors de l'école	Activités (sportives, culturelles...)	Onglet "projet de formation" Onglet "activités et centres d'intérêt"	Très important
	Investissement en dehors de l'école	Engagement associatif	Onglet "projet de formation" Appréciations du conseil de classe	Très important
	Investissement en dehors de l'école	Expériences professionnelles	Onglet "projet de formation" Onglet "activités et centres d'intérêt"	Très important

Signature :

Laurent CAZAUBIEL,
Proviseur de l'établissement ISNAB