

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole Frédéric BAZILLE - Agropolis (Classes Agri) - BTS - Agricole - Technico-commercial - Spécialité vins, bières et spiritueux

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 Frédéric BAZILLE - Agropolis (Classes Agri) - BTS - Agricole - Technico-commercial - Spécialité vins, bières et spiritueux	Jury par défaut	Autres candidats	9	94	24	30	14	35
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	10	46	19	23	14	35
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	72	26	32	14	35

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

- Avoir le goût de la communication, de l'argumentation, de la valorisation des produits ou services.
- Avoir le goût de la conduite de projets en contexte professionnel.
- S'intéresser au marketing et au commerce digital.
- Avoir le goût du conseil, de l'argumentation, de la valorisation des produits ou services.
- Disposer de compétences relationnelles, de capacités de négociation : écoute, empathie...
- Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe.
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter.
- Disposer de capacités de prise d'initiative, d'adaptation, d'organisation et d'autonomie.

- S'intéresser au commerce des vins, bières et spiritueux, pour les particuliers ou les professionnels.

Attendus locaux

Nous disposons deux enseignements spécifiques orientés vers les compétences production et commerce : oenotourisme et export des vins.

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

Le BTSA Technico-Commercial Vins, Bières et Spiriteux est un diplôme professionnel préparé sur 4 semestres de formation en établissement (58 semaines) et en entreprises pour ce qui est des stages obligatoires (16 semaines sur et hors scolarité). La formation permet d'acquérir une double compétence : connaissance et maîtrise des process d'élaboration des produits vins et spiritueux et de l'ensemble des techniques de gestion de l'entreprise et de mise en marché des produits. Le diplôme est obtenu par le passage d'épreuves de contrôle continu (100 %) avec une attribution de 120 ETS en fin de formation.

La formation est destinée à faire acquérir les techniques actuelles pour valoriser les produits vins, bières et spiritueux (élaboration et commercialisation). L'étudiant(e) en immersion professionnelle (établissement et entreprises extérieures) développera ses compétences par la rencontre des professionnels de la filière, l'étude de cas concrets et la préparation et gestion des projets de groupes. Il/elle développera l'esprit d'entreprise et commercial afin de mieux communiquer et préparer l'action commerciale sur le terrain.

Vous retrouverez l'ensemble des renseignements concernant les modules de formation en vous connectant à l'adresse suivante : www.chlorofil.fr

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Recours à l'outil d'aide à la décision Parcoursup pour générer le classement des candidats. Au-delà des notes, la sélection s'opère au regard du projet motivé du candidat.

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 importe de prendre la mesure de la cohérence du parcours scolaire avec le choix des formations supérieures proposées par l'établissement et de prendre pleinement la mesure des éventuelles aptitudes nécessaires à la poursuite d'études. Par ailleurs il convient pour les étudiants d'intégrer l'obligation de stages en entreprise dans le cursus, donc une démarche pro-active.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Résultats	Résultats scolaires individuels	Résultats scolaires individuels et position dans la classe, dans l'ensemble des matières générales, techniques ou professionnelles (cas échéant).	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Autonomie	Autonomie, esprit d'initiative, méthodes de travail, aptitude au respect des consignes.	Autonomie, esprit d'initiative, méthodes de travail, aptitude au respect des consignes.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Appréciations relatives à la motivation, l'implication et la progression dans la formation suivie.	Appréciations relatives à la motivation, l'implication et la progression dans la formation suivie.	Important
	Projet	Valorisation d'un projet professionnel cohérent, en lien avec le secteur d'activités professionnelles.	Valorisation d'un projet professionnel cohérent, en lien avec les compétences, produits et commerce de la filière Vins et Spiritueux.	Très important
Engagements, activités et	Aucun critère défini			

centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	pour ce champ d'évaluation			
--	-------------------------------	--	--	--

Signature :

Noël BOISSONNADE,
Proviseur de l'établissement Lycée agricole Frédéric
BAZILLE - Agropolis (Classes Agri)