

Rapport public Parcoursup session 2023

LEAP A. St Exupéry Rennes - 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 |
|--|-----------------|---|----------------------------|---------------------------|--|---|-----------------------|--------------|
| LEAP A. St Exupéry Rennes - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques | Jury par défaut | Autres candidats | 19 | 77 | 25 | 25 | 8 | 17 |
| | Jury par défaut | Bacheliers professionnels toutes séries | 5 | 8 | 8 | 8 | 8 | 17 |

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

Anciennement BTSA Sciences et Technologie des Aliments - Cette formation s'adresse à de futurs étudiants organisés et rigoureux qui aiment travailler en équipe. Il faut être créatif et aimer innover.

Le recrutement est ouvert aux lycéens des bacs généraux, technologiques et professionnels ainsi qu'à des étudiants qui ont une première expérience de l'enseignement supérieur et qui souhaitent une réorientation pour donner un tournant pratique et concret à leur formation.

lien vers site internet : [BTS Sciences et Technologies de l'Aliment \(STA\) - The Land \(the-land.bzh\)](https://the-land.bzh)

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

Anciennement BTSA Sciences et Technologie des Aliments - Formation scientifique et professionnelle qui s'appuie sur les techniques de fabrication, de conservation et de contrôle des produits alimentaires.

Lors de mises en situation dans notre centre d'expérimentation vous serez confrontés aux réalités de l'entreprise. Dans les ateliers de 600m², vous allez fabriquer des plats cuisinés, des fromages, de la charcuterie... Vos compétences scientifiques seront renforcées lors de travaux pratiques dans les laboratoires de biochimie et de microbiologie.

La formation se déroule sur 2 ans. Possibilité d'effectuer la formation par apprentissage.

Nous avons des partenariats professionnels avec des entreprises de l'agro-alimentaire et de la transformation (produits locaux).

Les 16 semaines de stage sont réalisées dans ces structures (Produits/Process/Gestion et Analyse). La reconnaissance ERASMUS de notre établissement permet de favoriser la réalisation de stages individuels à l'étranger. Nous sommes partenaire avec un centre de formation en Allemagne qui permet à l'ensemble de nos étudiants de réaliser un stage collectif à l'étranger.

Vous pouvez venir découvrir la formation lors des PORTES OUVERTES Samedi 21 JANVIER 2023 de 9h à 13h/Samedi 25 MARS 2023 de 9h à 13 h

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

La commission a effectué l'examen et le classement des vœux des candidats selon les modalités définies par Parcoursup.

L'appréciation de chaque vœu a été faite au regard de la cohérence entre :

- les acquis et les compétences du candidat : groupe et série du BAC, résultats et appréciations de l'ensemble du parcours pédagogique
- le projet de formation du candidat : motivation, pertinence du projet professionnel, capacités à s'investir et à réussir
- les attendus de la formation : méthode de travail, autonomie, capacité à s'investir et à réussir

Ces critères retenus par la commission ont fait l'objet d'une pondération par ordre d'importance afin d'obtenir un classement cohérent

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

Voici les conseils aux candidats identifiés à partir des éléments fournis par la Commission d'Examen des vœux 2023 :

- Renseigner toutes les informations demandées sur Parcoursup. L'absence de notes, d'appréciations, de lettre de motivation ou de CV ne permettent pas d'évaluer la candidature dans son ensemble.
- Personnaliser la lettre de motivation pour valoriser la cohérence entre la formation demandée et le projet personnel et professionnel
- Faire part d'informations recueillies sur la formation et l'établissement à l'occasion des rencontres lors des différents salons ou de visites notamment lors de journées "portes ouvertes".

Tableau Synoptique

| Champs d'évaluation | Rappel des critères généraux | Critères retenus par la commission d'examen des voeux | Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères | Degré d'importance des critères |
|---|---|--|---|---------------------------------|
| Résultat académique | Résultats scolaires dans les matières générales et dans la dernière année d'enseignement suivie / Niveau et progression | Bulletins scolaires des classes des première et de terminale, notes des épreuves anticipées au baccalauréat de français. Résultats du diplôme étranger, équivalent au Bac ou bulletins du supérieur (le cas échéant) | Bulletins scolaires des classes de première et terminale, notes des épreuves anticipées au baccalauréat de français. Résultats du diplôme étranger, équivalent au BAC, ou bulletins du supérieur (le cas échéant) | Très important |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire | Méthode de travail / Qualité de l'expression écrite | Sérieux et rigueur dans le travail - capacités argumentatives, qualités littéraires et orthographiques | Appréciations de l'équipe pédagogique | Très important |
| Savoir-être | Autonomie, implication et savoir être | Attitude face au travail capacité à s'investir et à fournir des efforts. Implication, assiduité, esprit d'équipe et curiosité intellectuelle | Appréciations de l'équipe pédagogique | 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 |
|---|---|--|--|---------------------------------|
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet | Projet professionnel et personnel bien motivé | Capacité à réussir dans la formation, connaissance de la formation et de son environnement, des exigences et débouchés. Capacité argumentative sur la motivation et le projet professionnel. Participation aux journées portes ouvertes de la formation. | Fiche Avenir et lettre de motivation personnalisée par rapport à la formation choisie et à l'établissement demandé | Essentiel |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | Expérience d'encadrement et d'animation. Engagement dans une autre structure associative. Pratiques sportives | Activités et Centres d'Intérêts | Complémentaire |

Signature :

Jean-Marc ESNAULT,
Proviseur de l'établissement LEAP A. St Exupéry
Rennes