

# Rapport public Parcoursup session 2023

MFR Moirans - CFA FRMFREO - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques - en apprentissage

## Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
MFR Moirans - CFA FRMFREO - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	10	13	0

# 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

BTSA BIOQUALIM par apprentissage (formation gratuite et rémunérée).

L'étudiant suit un parcours de formation qui mêle la théorie et la pratique grâce à un partage du temps de travail entre l'organisme de formation (environ 40 % du temps) et l'entreprise (60 % du temps) : 3 semaines en centre de formation/ 3 semaines en entreprise. L'alternance répond ainsi aux besoins des entreprises et débouche sur un emploi (100% d'insertion professionnelle ou poursuite d'études à la suite de la formation).

Notre centre collabore avec de nombreuses entreprises partenaires et un réseau d'anciens élèves (formation avec 20 ans d'existence) que vous pourrez solliciter pour votre recherche de contrat d'apprentissage.

Cette formation est organisée en modules

La MFR de MOIRANS dispose d'une halle technologique ainsi que des laboratoires de chimie, biochimie et microbiologie

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Les postulants sont évalués à partir de leur motivation et de leur projet professionnel, voire de leur parcours professionnel. Ils les expriment lors d'un entretien individuel en présentiel ou en visio-conférence. Un intérêt pour la réalisation de plat en cuisine est un plus.

Examen du dossier Parcoursup, des bulletins de notes dont l'appréciation des enseignants.

## 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

Dossier complet sur Parcoursup.

Préparation à l'entretien et réflexion du projet personnel professionnel

CV rédigé à l'attention des structures d'accueil pour l'apprentissage

Piste de structures d'accueil pour l'apprentissage

# 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	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	Aucun critère n'est évalué dans ce champ	Aucun critère n'est évalué dans ce champ	Champ libre
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation	a déjà eu des enseignements scientifiques (chimie, physique...)	intérêt pour les enseignements scientifiques	Complémentaire
Savoir-être	Ponctualité, assiduité	appréciations sur les bulletins de notes	Retard, absentéisme	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	curiosité vis à vis de l'alimentation (fabrication, contrôles, qualité....)	connaissance d'entreprises agroalimentaires	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Ouverture aux autres et au monde	Pratique d'une activité sportive, socio-culturelle, associative...	Complémentaire

**Signature :**

Isabelle GHEERAERT,  
 Directeur de l'établissement MFR Moirans - CFA  
 FRMFREO