

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricampus de Laval - BTS - Agricole - Qualité, 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 agricampus de Laval - BTS - Agricole - Qualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	14	99	34	45	9	5
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	2	5	5	5	9	5

# 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

- 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

Le BTS STA demande :

- autonomie et organisation dans le travail personnel,
- esprit d'initiative et ouverture sur son environnement socio professionnel,
- aptitude à la conduite de projets de groupe.

Préparer à des situations professionnelles évolutives de technicien supérieur dans les industries agro-alimentaires . Acquérir des connaissances en biochimie, microbiologie, génie alimentaire et industriel, économie , relations humaines. La formation se caractérise par une solide formation générale et scientifique, par des travaux pratiques en laboratoire et halle de technologie. Les stages constituent une part importante de la formation (16 semaines). Le diplôme est obtenu pour 50% de l'examen par des contrôles en cours de formation et pour 50% par des épreuves terminales en fin de deuxième année.

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Le niveau scolaire global de 1ère et de Terminale fera l'objet d'une étude afin d'estimer la capacité de l'étudiant à s'adapter au caractère

technique et professionnel de la formation.

Une visite lors de nos portes ouvertes permettra de rencontrer les enseignants et d'échanger plus précisément sur votre projet et les attendus de la formation.

## Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières. La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

- La commission regrette que de nombreux "projets de formation motivés" soient si peu argumentés voire pas adaptés à notre formation. C'est lors d'un entretien que le candidat peut exprimer son projet, sa motivation et ses intérêts pour l'agroalimentaire et notre formation. Ainsi la participation aux portes ouvertes est un atout.
- La commission souligne l'augmentation des candidatures étrangères mais le manque de données (notes, appréciation, ..) rend souvent l'évaluation des dossiers particulièrement difficile surtout en absence d'un projet de motivation très concret et/ou d'une fiche "activité et centre d'intérêt" permettant de montrer l'intérêt et la motivation du candidat pour l'agro-alimentaire et notre formation.
- La commission a remarqué, dans de nombreux cas, un décalage entre les appréciations faites sur les bulletins de première et terminale, et les avis saisis par le professeur principal et le chef d'établissement sur Parcoursup.
- L'avis "satisfaisant" sur la capacité à réussir n'est pas discriminant. Un dossier avec une appréciation inférieure est quand même étudié. Par conséquent nous encourageons tous les futurs candidats à porter une attention toute particulière à leur « projet de formation motivé ». Ce dernier doit nous expliquer leur projet, nous montrer leur intérêt pour l'agro-alimentaire et nous expliquer leur motivation pour intégrer notre BTS STA à Laval. La fiche « activités et centres d'intérêt » peut également être un bon moyen de mettre en avant les qualités qui leur permettront de réussir dans cette formation et dans leur profession.

# 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	Niveau scolaire	Moyenne générale - Mathématiques, Physique-Chimie, Biologie, Français et Économie/spécialité	Notes des bulletins, appréciations et positionnement dans la classe	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail - Conduite de projet - Communication	Organisation - Compétences d'expressions écrites et orales - Capacités à argumenter et à animer	Appréciations des enseignants sur les bulletins - Avis du professeur principal sur la fiche "Activité et centre d'intérêt" - Notes Bac de français - Projet motivé	Important
Savoir-être	Autonomie	Capacités d'organisation	Appréciations des enseignants et avis du professeur principal sur la fiche avenir	Important
	Travail de groupe	Travail de groupe et esprit d'initiative	Appréciations des enseignants et avis du professeur principal sur la fiche avenir	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des exigences et des débouchés de la formation	Cohérence du projet - Connaissance du contenu de la formation (Matières, modules, objectifs ...)	Projet d'avis motivé - Fiche "activité et centre d'intérêt"	Essentiel

	Projet professionnel ou de formation - Intérêt pour l'agroalimentaire	Intérêt pour la conception, la fabrication de produits alimentaires	Entretien Oral	Essentiel
	Connaissance des débouchés de la formation - Intérêt pour l'Agroalimentaire	Maîtrise et contrôle qualité, valorisation des productions agricoles, travaux pratiques, fabrication et analyses scientifiques	Projet d'avis motivé - Fiche "activité et centre d'intérêt"	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Ouverture sur son futur environnement socio professionnel	Intérêt pour la conception et la fabrication de produits - Ouverture d'esprit	Fiche d'activités et centre d'intérêt et avis du professeur principal	Complémentaire

**Signature :**

Sandrine CADIO,  
Proviseur de l'établissement Lycée agricole campus de Laval