

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée d'Enseignement Général Technologique agricole de Pontivy- Le Gros Chêne - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée d'Enseignement Général Technologique agricole de Pontivy- Le Gros Chêne - BTS - Agricole - QUALité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	15	128	59	63	8	20
	Jury par	Bacheliers	4	15	11	15	8	20

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
	défaut	professionnels toutes séries						

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

Pour ce BTS qui se déroule dans le monde de l'agro alimentaire, un intérêt pour ce secteur est requis.

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 STA concerne tout élève après le bac, général, technologique ou professionnel, mais de préférence scientifique et industriel. Cette formation exige des aptitudes en technologie, biologie, physique chimie.

25% du temps est dédié à l'enseignement général et 75% au domaine professionnel : génie alimentaire et industriel, nombreux TP en hall technologique sur place, microbiologie, biochimie, laboratoire, économie...

Les travaux pratiques débutent en tout début d'année et sont pré-requis pour la suite de la formation : une arrivée début septembre est de ce fait requise.

De nombreux projets pluridisciplinaires seront proposés : contrôle qualité, gestion de production, analyse sensorielle, HACCP, innovation. Les enseignements seront illustrés par des visites d'entreprises, intervention de professionnels du secteur agro-alimentaire.

Les étudiants suivront de plus un module d'initiative locale développement durable spécifique au Gros Chêne associé à 'un voyage d'étude sur ce thème.

La formation sera complétée par 16 semaines de stage en entreprise agro-alimentaire, dont 8 obligatoire au même endroit .

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Réunion de l'équipe pédagogique, création d'un tableau de critères de sélection et partage des dossiers suivi d'une harmonisation.

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

Proposer une lettre de motivation personnalisée et participer à la journée Portes ouvertes et s'inscrire en mini-stage d'observation.

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	Résultats académiques	Importance de notes au moins correctes en matières scientifiques et LV	Importance de notes au moins correctes en matières scientifiques et LV	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Acquis méthodologiques	Intérêt pour le produit alimentaire, la biochimie, la biologie, notes dans ces matières.	Intérêt pour le produit alimentaire, la biochimie, la biologie, notes dans ces matières.	Très important
Savoir-être	Savoir être	Esprit d'équipe, maturité	Esprit d'équipe, maturité	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Connaissance et intérêt pour l'agro-alimentaire	Connaissance et intérêt pour l'agro-alimentaire	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagement	Engagement citoyen, bénévolat, centres d'intérêt	Engagement citoyen, bénévolat, centres d'intérêt	Complémentaire

Signature :

André QUILLEVERE,
 Proviseur de l'établissement Lycée d'Enseignement
 Général Technologique agricole de Pontivy- Le Gros
 Chêne