

Rapport public Parcoursup session 2023

ENILV - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) produits laitiers

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
ENILV - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) produits laitiers	Jury par défaut	Autres candidats	4	77	22	23	8	31
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	6	10	9	10	8	31
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	6	10	10	10	8	31

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires et plus particulièrement de produits laitiers

S'intéresser à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative.

S'intéresser à la valorisation des productions agricoles, en particulier laitières, sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court.

S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques (microbiologiques, biochimiques).

Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie, notamment dans les activités pratiques

Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter.

Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet.

Attendus locaux

Des profils diversifiés peuvent intégrer ce BTSA.

L'ENILV recherche des candidats motivés, intéressés par les sciences du vivant et attirés par la transformation des produits alimentaires.

La capacité à travailler en équipe et un intérêt pour le secteur des industries du lait sont attendus car de nombreuses séquences de formation se déroulent sur les ateliers de production de l'école. Chaque année sur ses ateliers de fromagerie est transformé 1 million de litres de lait en fromages traditionnels : tomme et raclette de Savoie, Abondance et en beurre.

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

Vous aimez les disciplines scientifiques et techniques !

Vous souhaitez travailler plus tard dans un secteur varié, dynamique et en constante évolution !

Optez pour le secteur de la TRANSFORMATION ALIMENTAIRE et le secteur des PRODUITS LAITIERS.

Les métiers de la transformation agroalimentaire sont diversifiés : conception de nouveaux produits, fabrication, hygiène et sécurité alimentaire, contrôle qualité, conditionnement, logistique et commercialisation.

Ce BTSA est proposé à compter de la rentrée 2023 en mode semestrialisé 4 semestres de 30 ECTS.

Unités d'enseignements techniques et professionnels * :

- L'alimentation raisonnée
- L'entreprise écoresponsable
- La qualité nutritionnelle, sanitaire et organoleptique des aliments
- Les process de fabrication des aliments
- La conception de nouveaux produits

Unités d'enseignements spécifiques à l'ENILV* :

- La transformation fermière et d'Alpage
- Nutrition, Manger sain

* Intitulé provisoire en attente de validation

Une part importante de ces enseignements s'effectue sous forme de travaux pratiques en laboratoire et sur les ateliers technologiques de l'école, en situation professionnelle.

L'évaluation s'effectue à 100 % en contrôle en cours de formation. Pas d'épreuve terminale.

Les 12 semaines de stage en entreprise permettent d'acquies un savoir faire recherché par les professionnels du secteur mais aussi d'étudier une problématique technique qui servira de support à l'évaluation terminale. Ce stage peut se dérouler en France comme à l'étranger.

[Pour plus d'informations](#)

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Le classement des dossiers des candidats est réalisé après une évaluation de chacun d'entre eux par la commission réunissant des enseignants intervenant dans la formation, le professeur coordonnateur et un membre de l'équipe de direction.

Cette évaluation s'appuie notamment sur :

- les notes, le niveau du candidat dans les disciplines scientifiques et autres ;
- les éléments d'appréciation figurant dans la fiche avenir ;
- les éléments apportés par le candidat de nature à motiver son projet professionnel ou de formation ;
- l'attitude du candidat face au travail, sa progression, son attitude en classe telles qu'elles ressortent des appréciations portées par les enseignants sur ses bulletins.

La méthode et l'autonomie de travail, l'implication, la progression du candidat au cours du cycle terminal ainsi que la qualité rédactionnelle sont également des éléments qu'étudie, avec attention, la commission d'examen des vœux.

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

Le projet de formation doit être travaillé personnellement et ne doit pas se limiter à un simple copier-coller de modèle trouvé sur Internet ou ailleurs.

Comment soigner particulièrement son projet de formation motivé :

- Argumenter suffisamment le projet de formation motivé,
- Soigner la qualité rédactionnelle,
- Evoquer un projet de métier, de poursuite d'étude cohérent par rapport à la formation visé,
- Mettre en valeur les expériences professionnelles en entreprise (stages, ministages, PMFM, jobs d'été,),
- En cas d'échec à une première expérience dans l'enseignement supérieur, expliquer les raisons de cet échec et la motivation pour rebondir sur le nouveau projet préparé,
- Ne pas oublier de valoriser ses expériences d'engagement personnel.

Un examen particulier est porté sur l'avis de la poursuite d'étude. Il est préférable qu'il soit en adéquation avec les résultats du candidat, sa motivation et son projet professionnel ou de poursuite d'étude

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 notamment dans les disciplines scientifiques, technologiques ou professionnelles de la classe de première et de terminale	Notes et appréciations des matières	Examen des notes des bulletins scolaires de première et de terminale dans les matières suivantes : mathématiques -physique / chimie - biochimie-biologie, biotechnologie - SVT / biologie-écologie - Sciences et techniques - Sciences économiques et sociales - ...	Très important
	Moyennes générale et disciplinaires	Notes et appréciations des matières	Ecart des résultats avec la moyenne de classe - Evolution des résultats au cours du cursus	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	Fiche avenir	Organisation, démarche rigoureuse et autonomie dans le travail	Important
	Maitrise de la langue	Notes et appréciations des disciplines littéraires	Capacité à s'exprimer à l'oral comme à l'écrit, qualité de l'expression du projet de formation motivé	Très important

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
Savoir-être	Esprit d'équipe	Fiche avenir et projet de formation.	Compétences pour travailler en équipe dans une situation professionnelle au travers des appréciations des professeurs sur les bulletins de première et de terminale	Très important
	Autonomie dans le travail	Fiche avenir et projet de formation.	Capacité d'organisation et d'autonomie dans les appréciations des professeurs sur les bulletins de première et de terminale	Important
	Intérêt et sens de l'effort	Fiche avenir et projet de formation.	Capacité à s'investir dans le travail et les travaux demandés avec rigueur et efficacité - Capacité à fournir des efforts pour progresser au travers des appréciations des bulletins scolaires	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Fiche avenir et projet de formation.	Argumentation de la motivation dans le projet de formation motivé	Essentiel
	Intérêts pour la formation demandée	Fiche avenir et projet de formation.	Connaissance des débouchés - Connaissance des exigences de la formation - Adéquation de la demande avec le projet professionnel ou le projet de poursuite d'étude	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Engagements personnels	Activités et centre d'intérêts	Engagement citoyen, électif, associatif, artistique, culturel ou sportif argumenté dans le dossier PARCOUSUP.	Complémentaire

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
	Curiosité et/ou intérêt pour les aliments et l'alimentation	projet de formation.	Intérêt pour l'agriculture, la fabrication des aliments, l'agroalimentaire et les questions sociétales relatives à l'alimentation au travail du dossier PARCOUSUP - Intérêt pour les fromages et produits laitiers avec des labels de qualité	Complémentaire

Signature :

Laurent CHEVALIER,
Proviseur de l'établissement ENILV