

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée Sainte Colette - 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
Lycée Sainte Colette - BTS - Agricole - QQualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	11	36	13	13	8	17
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	5	6	5	5	8	17
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	14	11	12	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

En choisissant le BTS BioQUALIM, votre mission sera de nourrir le monde de façon sûre, saine et durable.

L'industrie alimentaire est le premier secteur industriel de France et le premier employeur industriel de France.

.

Le BTS BioQualim au lycée Sainte Colette va vous permettre de découvrir toutes les catégories de transformation alimentaire et donc toutes les catégories de produits alimentaires sont étudiées.

Le BTS s'intéresse à la transformation agro-alimentaire, à la qualité, à l'innovation et la maîtrise sanitaire. La distribution et la vente des produits alimentaires sont aussi étudiées.

La restauration commerciale et collective sont également abordées au cours du cursus.

C'est une formation scientifique associant des cours, des travaux dirigés mais aussi et surtout des travaux pratiques en laboratoires (microbiologie alimentaire et biochimie alimentaire), en halle technologique (réalisation de produits alimentaires sur chaîne de production en conditions semi-industrielles) ou chez des producteurs locaux.

La formation inclut des stages (16 semaines). Ces 16 semaines de stage sont réparties en 4 stages (un stage par semestre)...stage de

première expérience professionnelle, stage en qualité alimentaire, stage d'étude (avec une mission à accomplir) et stage RSE (responsabilité sociétale des entreprises, contribution au développement durable).

Au delà des travaux pratiques en halle technologique et la manipulation en laboratoires, la formation permet de développer ses capacités d'analyse, de réflexion en lien avec des thématiques d'actualité (la santé publique, la protection de l'environnement et la qualité, l'alimentation de demain notamment).

Ce BTS vous permet aussi de découvrir la production industrielle, de manager une équipe de travail, de contrôler une production alimentaire et de solutionner des problématiques rencontrées par les entreprises du secteur et d'être force de proposition dans leur démarche d'innovation. D'ailleurs, en deuxième année, les étudiants vont concevoir un produit alimentaire innovant.

La formation est ponctuée de visites d'entreprises, de rencontres professionnelles (conférences, salons) et la conduite de projets.

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

La formation comporte 8 blocs de compétences :

- 5 blocs sont en lien avec l'acquisition de capacités professionnelles:

Manager une équipe de travail

Elaborer un nouveau produit/process

Garantir les performances d'une ligne de production

Conduire une production agroalimentaire

Contribuer à la stratégie RSE (responsabilité sociétale de l'entreprise) et à la politique qualité de l'entreprise.

En lien avec ces blocs, les disciplines sont: le génie alimentaire, le génie industriel, la qualité, la microbiologie alimentaire, la biochimie alimentaire, la gestion de production, le management des ressources humaines, les mathématiques, l'informatique et l'économie alimentaire.

- 3 blocs sont en lien avec des capacités communes (à tous les étudiants en BTSA):

S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

Construire son projet personnel et professionnel

Communiquer dans des situations et des contextes variés.

En lien avec ces blocs, les disciplines sont: le français, la documentation, l'anglais, l'économie générale, l'éducation socio-culturelle, l'EPS et un accompagnement personnel et professionnel (aide à la recherche de stage, orientation post BTS, entretiens

individuels...).

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des voeux

Chaque candidature est examinée par une commission d'enseignants (de matières générales et scientifiques). Cette commission est présidée par le chef d'établissement. Chaque candidature individuelle est présentée par le responsable de la filière BTS après étude de chaque pièce constitutive du dossier.

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

Les dossiers sont généralement remplis correctement et permettent d'apprécier l'intérêt du candidat pour la formation choisie.

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 obtenus	Résultats obtenus en première et en terminale	Notes et appréciation des enseignants	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoirs et savoir-faire	Examens des bulletins fournis	Appréciation des enseignants	Important
Savoir-être	Savoir être	Comportement et investissement au cours de la formation	Fiche avenir et appréciations des enseignants	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Intérêt pour les différents enseignements suivis et implication dans les différents projets suivis au cours de la formation	Fiche avenir et projet de formation motivé	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Intérêts	Loisirs, centres d'intérêt, investissement dans la vie locale, associative...	Fiche avenir et projet de formation motivé	Complémentaire

Signature :

Brigitte MULLIE,
Proviseur de l'établissement Lycée Sainte Colette