

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole Les Sardieres - 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 agricole Les Sardieres - BTS - Agricole - Qualité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	6	117	21	21	9	31
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	15	30	24	24	9	31
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	11	42	38	42	9	31

# 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

Cette formation est adaptée à tous les étudiants intéressés par l'agroalimentaire, les biotechnologies, le contrôle qualité (analyses du laboratoire), recherche et développement.

Les élèves provenant de filières diversifiées peuvent réussir dans cette formation (bac général, bac techno STL, STAV, ST2S, STI2D, bac pro BIDT, LCQ).

Cette formation dans un secteur en tension est un véritable atout pour s'intégrer très rapidement dans le monde professionnel ou poursuivre des études supérieures dans ce domaine d'activités.

## 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

Ce BTSA permet de devenir technicien des entreprises du secteur agroalimentaire dans les domaines de la production, qualité, recherche & développement, maintenance...

### ACTIVITES

Conduire et contrôler la production

Animer et manager une équipe de production

Collaborer et communiquer

### OBTENTION DU DIPLÔME

Contrôles continus et épreuves terminales (120 ECTS)

### FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

2 semaines l'atelier agroalimentaire

1 semaine sur des exploitations agricoles et en grandes distribution

12 semaines en entreprise

Possibilité de réaliser un stage en Inde dans le cadre d'un partenariat entre le lycée et une université indienne.

Possibilité de réaliser un stage à l'étranger sur proposition du candidat.

## DES PROJETS A CONDUIRE DURANT LA FORMATION:

Concours Innov Aliment, Trophée Pasteur

Etude des enjeux environnementaux et sociétaux d'une entreprise agroalimentaire

Voyage d'études en Italie dans la zone active de l'agroalimentaire de Parme

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

2 grandes thématiques retenues:  
les résultats scolaires et l'avis motivé.

## 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

avis motivé: Non cohérent avec la filière choisie.

Approfondir le projet et candidater sur une formation plus adaptée à leur projet et proposée sur places vacantes en procédure complémentaire

# 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 scolaires	Niveau et implication	Examen du dossier scolaire et notamment résultats obtenus dans les matières scientifiques	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Savoir être	Implication et respect	Prise en compte des appréciations sur le comportement et de la capacité d'implication dans une formation	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Éléments de motivation encohérence avec la filière choisie	Etude des éléments du projet de formation	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

**Signature :**

Jean-Yves CHARVIN,  
 Proviseur de l'établissement Lycée agricole Les  
 Sardieres