

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole DE SAINTE LIVRADE - 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 DE SAINTE LIVRADE - BTS - Agricole - QUalité, ALimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM) aliments et processus technologiques	Jury par défaut	Autres candidats	2	83	21	23	4	20
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	9	22	17	22	4	20

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

Le Lot-et-Garonne est un département où le tissu industriel au niveau des industries alimentaires est bien présent. Les chefs d'entreprises sont en recherche de jeunes diplômés pour des emplois dans les domaines de la transformation, de l'innovation et du contrôle alimentaire avec des perspectives de poursuite d'étude et de carrière intéressantes.

En 2020 : 80 % des étudiants poursuivent leurs études en licences professionnelles (40 % en alternance et 60 % en formation initiale), 20 % des étudiants ont souhaité travailler et ont été embauchés en CDI dans les 2 mois.

Résultats aux examens au niveau de l'établissement : 80% en 2022, 90% en 2021, 84 % en 2020, 78% en 2019, 60% en 2018, 60 % en 2017 et 88 % en 2016.

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

- Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires avec notamment des TP de fabrication de produits à l'agropole d'Agen et de plusieurs stages dont un sur la ligne jus de fruits du lycée.
- Faire preuve de créativité sur un projet innovation, tout en respectant la réglementation, les allégations nutritionnelles et les procédures (formulation d'une recette et d'un process, fabrication test puis validation du produit par diverses analyses).
- Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique d'un produit.
- Communiquer en français (écrit/oral) en particulier pour la transmission de consignes et l'animation de réunions mais aussi pouvoir communiquer convenablement dans une langue étrangère.
- S'appropriier les outils statistiques et informatique afin de pouvoir mettre en oeuvre des cartes de contrôles sur ligne et valider des procédures d'agréage de matières premières
- Et un module spécifique au lycée Etienne Restat : "Stratégie et développement durable dans l'entreprise"
- Possibilité d'effectuer la formation en alternance, à partir de la première ou deuxième année.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Se renseigner sur la formation demandée.

Travailler la cohérence entre le projet professionnel et la formation demandée.

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

Se renseigner sur la formation demandée.

Travailler la cohérence entre le projet professionnel et la formation demandée.

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		moyennes dans les matières scientifiques	Moyennes générales	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire		implication dans la formation et capacité à suivre en BTS	avis de la fiche avenir	Important
Savoir-être		savoir être et engagements	appréciations de la fiche avenir et éléments sur l'engagement extra-scolaire, activités, centres d'intérêt	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet		examen de la lettre de motivation	connaissance de la formation et projet professionnel cohérent	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires		Examen des engagements extra-scolaires	Examen des engagements extra-scolaires	Complémentaire

Signature :

Myriam MARAVAL,
Proviseur de l'établissement Lycée agricole DE SAINTE
LIVRADE