

Rapport public Parcoursup session 2020

ISNAB - BTS - Agricole - Sciences et technologies des aliments spécialité Aliments et processus technologiques (4434)

Les données de la procédure

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission	Rang du dernier admis	Taux minimum boursier	Taux bac pro
ISNAB - BTS - Agricole - Sciences et technologies des aliments spécialité Aliments et processus technologiques (4434)	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	6	14	12	13	7	13
	Jury par défaut	Tous les candidats sauf les Bac professionnels	39	87	71	75	7	13

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires ainsi qu'à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative/S'intéresser aux industries alimentaires/S'intéresser à la valorisation des productions agricoles 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 compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter/Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie./Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet.

Attendus locaux

Si vous aimez l'univers de l'alimentation ; si vous souhaitez découvrir, déguster, analyser les aliments et en développer de nouveaux, cette formation répondra à vos attentes.

Nous vous invitons à visionner la vidéo suivante : [BTSA STA](#)

- Résultats ISNAB : **93%**
- Résultats Régionaux Nouvelle Aquitaine : **87%**
- Taux d'insertion à 7 mois après la fin des études : **70%**
- Taux d'insertion à 3 ans après la fin des études : **83%**

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

Activités pratiques

Stage en milieu professionnel, 16 semaines

Evaluation de l'empreinte écologique d'un produit alimentaire

Organisation d'un repas avec des producteurs locaux

Éducation au goût, séances de dégustation

Utilisation de méthodes d'analyses d'un atelier de transformation (diagnostic d'atelier)

Aide à l'insertion professionnelle (intervention de professionnels du recrutement)

Formation aux premiers secours

Modules professionnels

Technologie de transformation des aliments

Innovation alimentaire

Gestion de production

Qualité et sécurité de denrées alimentaires

Gestion de projets

Analyse biochimique et microbiologique des produits

Modules communs à tous les BTSA

Économie générale

EPS

Langue vivante : anglais

Mathématiques et informatique

Techniques d'expression et de communication

Examens

50 % : Contrôles en Cours de Formation (CCF) sur les 2 années

50 % : Épreuves finales en fin de seconde année

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier de candidature est examiné par une commission composée de la directrice, du coordinateur de la filière et de la responsable des études. Les critères retenus sont développés dans le tableau synoptique.

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

Il y a nécessité que l'onglet « projet de formation » soit personnalisé. Trop de lettres sont des copier-coller de lettres trouvées sur internet. Elles ne permettent pas de mesurer l'adéquation entre notre offre de formation et les attentes des candidats.

De plus, de nombreuses lettres de candidats étrangers sont identiques : une lettre type semble être utilisée. Elle ne nous permet pas de valider le projet des candidats et donc de donner une suite la candidature.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Pour toutes les filières : notes de toutes les matières	Notes matières scientifiques, EPS, matières générales	Notes du bac, de terminale et de 1ère	Essentiel
			Appréciations générales	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Capacité à suivre un cycle d'enseignement supérieur court	Capacité de rédaction	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de 1ère et terminale	Important
		Capacité de communication en français	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de 1ère et terminale	Important
		Compétences linguistiques	Appréciations des professeurs de langues portées sur les bulletins de 1ère et terminale. Onglet projet de formation	Important
Savoir-être	Attitude	Concentration	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de 1ère et terminale	Très important
		Attitude en cours	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de 1ère et terminale	Très important

		Capacité à travailler en équipe	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de 1ère et terminale. Onglet activités et centres d'intérêt. Onglet projet de formation.	Important
		Curiosité	Appréciations des professeurs portées sur les bulletins de 1ère et terminale. Onglet projet de formation.	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Identification de la formation pour construire son projet	Motivation (stages ou travail en lien avec le projet)	Onglet projet de formation	Très important
		Cohérence du projet	Onglet projet de formation. Appréciation générale du conseil de classe	Important
		Projet personnel	Onglet projet de formation. Onglet activités et centres d'intérêt	Complémentaire
		Participations salons, JPO	Onglet projet de formation	Complémentaire
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Investissement en dehors de l'école	Activités (sportives, culturelles ...)	Onglet projet de formation. Onglet activités et centres d'intérêt	Très important
		Engagement associatif	Onglet Projet de formation. Appréciations du conseil de classe	Très important
		Expériences professionnelles	Onglet Projet de formation.	Très important

			Onglet activités et centres d'intérêt	
--	--	--	--	--

Signature :

Valérie LAFOSSE,
Proviseur de l'établissement ISNAB