

## NIVEAU 5

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

# SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS (STA)

Spécialité Produits Laitiers

VOIE INITIALE SCOLAIRE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



## CHIFFRES CLÉS EN 2021



**75%**  
de réussite



**100%**  
de satisfaction



**100%**  
d'insertion professionnelle

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Conduire un atelier de transformation laitière
- Contrôler les étapes de production au regard de la réglementation
- Animer une équipe et collaborer avec les autres services d'une laiterie/fromagerie.

## À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Aux titulaires d'un baccalauréat général ou technologique, d'un baccalauréat professionnel,
- Aux candidats justifiant de deux années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAAF).

## PASSERELLES

Passerelles de droit ou à valider par le DRAAF.

## QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Technicien fromager/fromagère, affineur ;
- Technicien de fabrication,
- Responsable fabrication ;
- Chef de production,
- Chef de ligne ;
- Technicien contrôle qualité.

## PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Organisation de la production (depuis la fabrication jusqu'au conditionnement),
- Animation et coordination de l'activité des agents d'une chaîne de production en lien avec l'encadrement,
- Gestion des relations avec les autres services, les fournisseurs et les clients.
- Contrôle de la qualité des produits alimentaires.

## POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTSA STA  
SPÉCIALITÉ  
PRODUITS LAITIERS

Licence (L2, L3)

Licence professionnelle

Classe préparatoire

École d'ingénieur

Emploi

## STAGES

15 semaines de stage dont

- 11 semaines de stage au sein d'une entreprise de transformation alimentaire. Ce stage peut se réaliser à l'étranger.
- 4 semaines de stage sur les ateliers technologiques de l'ENILV.

## NIVEAU 5

# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS (STA) Spécialité Produits Laitiers

## CONTENU DE LA FORMATION (2 ANS)

DOMAINES COMMUNS À TOUS LES BTSA	HORAIRES HEBDOMADAIRES
M11 Accompagnement au projet personnel et professionnel	1H30
M21 Organisation économique, sociale, juridique	1H30
M22 Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	3H
M23 Langue vivante (Anglais)	2H
M31 EPS	1H30

Tous les enseignements des modules professionnels s'appuient sur les ateliers technologiques, pour une application concrète.

DOMAINES PROFESSIONNELS	HORAIRES HEBDOMADAIRES
M51 L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	1H
M52 L'atelier de transformation	2H15
M53 Le processus de fabrication	2H30
M54 La composition et les évolutions des produits alimentaires	2H15
M55 Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	1H15
M56 Les applications spécifiques aux produits laitiers	4H45

## ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES

Module d'initiative locale proposés en 2<sup>e</sup> année : étude des écosystèmes microbiens des fromages d'Alpage

### Projet Initiative et Communication

Réalisation d'un projet en groupe permettant :

- d'acquérir une méthodologie de projet (prévoir, planifier, s'organiser)
- de développer des capacités professionnelles et créatrices
- d'acquérir des techniques d'expression d'ordre esthétique, informatique, photographique, ...

Pluridisciplinarité : Innovation + analyse sensorielle.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques de biochimie, microbiologie et génie alimentaire, visites d'entreprises, mise en situation professionnelle réelle au sein des ateliers technologiques de l'ENILV (fromagerie, beurrerie, découpe de viande, salaison).

## ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES À BESOINS ÉDUCATIFS PARTICULIERS

- Supports et contenus de formation adaptés selon les handicaps
- AESH et matériel informatique sur notification MDPH

## MODALITÉS D'ADMISSION

Inscription sur PARCOURSUP de 20 janvier au 29 mars 2022.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

120 ECTS (European Credits Transfer System)

À l'issue des 2 années, le BTSa est délivré à partir de 2 modes d'évaluations :

- Contrôle en cours de formation : 7 épreuves
- Contrôle en épreuves terminales : 2 épreuves
- Expression française et culture socio-économique
- Épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (écrit + oral de dossier de stage)

## TARIFS

- Scolarité gratuite
- Frais d'équipements pédagogiques : 175 €

## LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

## ACCESSIBILITÉ

- en train : gare SNCF à 5 min
- en voiture :  
Autoroute à 3 min  
Voie rapide à 3 min

## CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi
- **Hébergement** : internat possible toute l'année



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

## LEGTA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex  
Tél. 04 50 03 01 03  
enilv@educagri.fr

[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com)

