

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS (STA)

Spécialité :

ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

FORMATION SCOLAIRE PAR ALTERNANCE / CONTINUE



OBJECTIF DE LA FORMATION

Former les futur-e-s technicien-ne-s chargé-e-s d'organiser la production, depuis la fabrication de produits alimentaires jusqu'au conditionnement.

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.

PRÉREQUIS / A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- aux titulaires d'un baccalauréat général ou technologique ou d'un baccalauréat professionnel,
- aux candidats justifiant de deux années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAAF),
- possibilité d'effectuer le BTS en une année si un BTS agricole a déjà été obtenu.

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans de formation (réduction possible à 1 an, nous consulter).

Formation scolaire :

15 semaines de stage (possibilité de stage à l'étranger).

Une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques sur les ateliers de l'ENILV.

Formation par alternance et formation continue :

1 mois en centre / 1 mois en entreprise.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



MODALITÉS D'ACCÈS

Un positionnement peut être effectué pour mettre en place des adaptations du parcours si besoin pour les apprentis.

NIVEAU DE L'ACTION EN FIN DE FORMATION

Niveau 5

QUELS MÉTIERS POSSIBLES

APRÈS LA FORMATION ?

- Technicien-ne de fabrication de produits alimentaires ;
- Responsable de fabrication, chef-fe de ligne, chef-fe de production ;
- Technicien-ne contrôle qualité
- Technicien-ne recherche et développement.

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

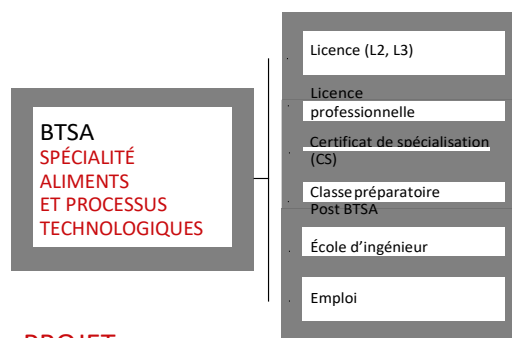
Cette formation conduit à des postes au sein d'entreprises telles que :

- les industries céréalières et sucrières,
- les industries des viandes,
- les entreprises de fabrication de produits alimentaires divers : chocolat, glace, pâtes, huiles...,
- les industries pharmaceutiques et cosmétologiques.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Activité en zone de production, station debout, mais en fonction de l'activité, travail sur écran possible.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES



PROJET

Classe à horaires aménagés permettant aux étudiants la pratique d'activités sportives et de montagne

BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

Spécialité ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

CONTENU DE LA FORMATION (SUR 2 ANNÉES)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE
ÉCONOMIE GÉNÉRALE, DROIT DU TRAVAIL, COMPTABILITÉ ET GESTION	TECHNOLOGIE DES PRODUITS ALIMENTAIRES : LAIT, VIANDE, FRUITS ET LÉGUMES, CÉRÉALES,...
MATHÉMATIQUES, STATISTIQUES, INFORMATIQUE	GÉNIE INDUSTRIEL ET ÉQUIPEMENT DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES
TECHNIQUES D'EXPRESSION, DE COMMUNICATION, D'ANIMATION ET DE DOCUMENTATION	CHIMIE, BIOCHIMIE ALIMENTAIRE
LANGUE VIVANTE : ANGLAIS	MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	QUALITÉ DES ALIMENTS - HYGIÈNE
ACTIVITÉS PLURIDISCIPLINAIRES - ANALYSES SENSORIELLES, INNOVATION	L'ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE DANS SON ENVIRONNEMENT
ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PERSONNEL ET PROFESSIONNEL	MODULE D'INITIATIVE LOCALE : FABRICATION DE FROMAGES D'ALPAGE + ÉCOSYSTÈME MICROBIEN DES FROMAGES D'ALPAGE

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, études de cas, visites d'entreprises, conditions réelles de situation professionnelle de transformation, immersion professionnelle au sein des ateliers.

INSCRIPTION/ADMISSION

Inscription sur PARCOURSUP du 20 janvier au 11 mars 2021. Pour la formation par alternance et la formation continue, un suivi et un appui individuel vous sont proposés jusqu'à la signature du contrat, nous contacter. Pour toutes informations liées aux situations de handicap, merci de nous contacter.

RÉMUNÉRATION ET FINANCEMENT POUR LES APPRENANTS EN ALTERNANCE

En fonction du statut et contrat et des modalités légales.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Évaluations orales, écrites et pratiques. L'évaluation s'effectue en contrôle en cours de formation (50%) et en épreuves terminales (50%).

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. : 04 50 03 01 03 | Fax : 04 50 03 10 64
enilv@educagri.fr

www.enilv74.com

