

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

Spécialité :

## PRODUITS LAITIERS

FORMATION SCOLAIRE PAR ALTERNANCE / CONTINUE



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 fromager/fromagère, affineur-euse ;
- Technicien-ne de fabrication, responsable fabrication ;
- chef-fe de production, chef-fe de ligne ;
- Technicien-ne contrôle qualité.

### DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

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

- les fruitières et coopératives laitières,
- les entreprises et industries laitières,
- les exploitations agricoles.

### CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

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

### POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

### OBJECTIF DE LA FORMATION

Former les futur-e-s technicien-ne-s chargé-e-s d'assurer la conduite d'une chaîne de production alimentaire en veillant au maintien de conditions optimales.

### 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.

### A 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),
- 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).

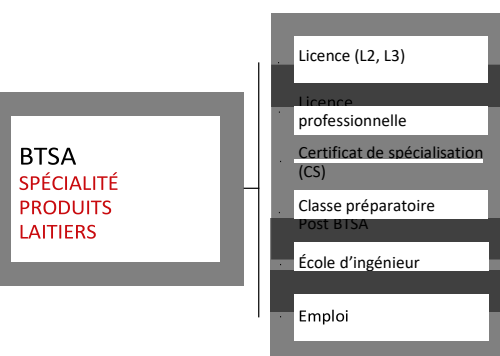
Formation scolaire :

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.



### PROJET

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

# BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

## Spécialité **PRODUITS LAITIERS**

### CONTENU DE LA FORMATION (SUR 2 ANNÉES)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE
ÉCONOMIE GÉNÉRALE, DROIT DU TRAVAIL, COMPTABILITÉ ET GESTION	TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS
MATHÉMATIQUES, STATISTIQUES, INFORMATIQUE	GÉNIE INDUSTRIEL ET ÉQUIPEMENT DES INDUSTRIES LAITIÈRES
TECHNIQUES D'EXPRESSION, DE COMMUNICATION, D'ANIMATION ET DE DOCUMENTATION	CHIMIE, BIOCHIMIE ALIMENTAIRE ET LAITIÈRE
LANGUE VIVANTE : ANGLAIS	MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE ET LAITIÈRE
ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	HYGIÈNE - QUALITÉ
ACTIVITÉS PLURIDISCIPLINAIRES : ANALYSE SENSORIELLE, INNOVATION ET EXPÉRIMENTATION	L'ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE DANS SON ENVIRONNEMENT
ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PERSONNEL ET PROFESSIONNEL	MODULE D'INITIATIVE LOCALE : PRODUCTION DE FROMAGES D'ALPAGE + ÉCOSYSTÈME MICROBIEN DES FROMAGES D'ALPAGE

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, études de cas, visites d'entreprises, mise en 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](http://www.enilv74.com)

