



Sciences et Technologies des Aliments

BTSA

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Préparer l'adaptation à des situations professionnelles de technicien supérieur dans les industries agroalimentaires et les laboratoires d'analyse de recherche
- Acquérir des connaissances théoriques et pratiques nécessaires à la gestion des processus de fabrication, au management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se caractérise par une formation générale et scientifique et par des Travaux Pratiques en laboratoire et en Halle de Technologie. Equivalence européenne (120 ECTS) - Charte ERASMUS+ Stages en entreprise : Ils constituent une part importante dans la formation et sont d'une durée de 16 semaines réparties sur les deux années. Les stages à l'étranger sont également possibles.

FORMATION INITIALE



PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un baccalauréat ou équivalent avec un entretien individuel de motivation



INSCRIPTION

De janvier à mars dans le cadre de la procédure Parcoursup.



DURÉE

BTSA préparé en 2 ans avec la possibilité de formation en 1 an (sous conditions)



CONDITIONS D'ACCUEIL

Hébergement possible en internat, externat ou ½ pension.
Transports scolaires depuis la gare.



Lycée général

Lycée professionnel

Apprentissage

Formation professionnelle



ÉVALUATIONS ET DIPLÔMES

Contrôle continu de formation (CCF) – 50%

Epreuves terminales à la fin de la formation – 50%

CONTENU DU PROGRAMME

Modules d'Enseignement Général

M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	87H
DOMAINE COMMUN A TOUS LES BTS		
M21	Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels, expression et organisation économique, sociale et juridique	87H
M22	Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174H
M23	Langue vivante (anglais ou espagnol)	116H
EPS M31	Education physique et sportive	87H

Domaine professionnel de l'IAA

M41	Traitement de données et informatique (maths et statistiques)	72H50
M42	Technologies de l'information et du multimédia	43H50
M51	L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48H
M52	L'atelier de transformation	145H
M53	Le processus de fabrication	140H50
M54	La composition et les évolutions des produits alimentaires	130H50
M55	Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72H50
M56	Les applications par spécialités	275H50
M57	Organisation d travail et gestion des ressources humaines	58H
M61	Formation en milieu professionnel	16 semaines
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel		150H
M71	Module d'initiative locale	87H

Et après ?

POURSUITES D'ÉTUDES

Les étudiants ont la possibilité d'intégrer une licence professionnelle , un certificat de spécialisation ainsi qu'une prépa ATS biologie pour les meilleurs étudiants.

ENTRER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Les diplômés du BTS STA peuvent occuper différentes fonctions :

- animateur logistique
- chef de production
- responsable qualité et environnement
- technicien de laboratoire
- technico-commercial
- responsable de fabrication
- technicien contrôle qualité
- pilote de process

CONTACT

Mme Daure Sandrine
Proviseure-Adjointe
sandrine.daure@educagri.fr
legta.perpignan@educagri.fr

