



BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE SCIENCES & TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

Le BTSa STA (Sciences et Technologies des Aliments) forme aux métiers de pilote d'installations automatisées, technicien(ne) agroalimentaire, chef(fe) d'équipe. Un(e) pilote d'installations supervise la production en fonction des objectifs à atteindre dans le respect de la qualité et de la sécurité alimentaire. Il/elle va aussi gérer l'ensemble des moyens humains, techniques de son unité. Capable de planifier le travail de l'équipe, un(e) technicien(ne) agroalimentaire - chef(fe) d'équipe résout les problèmes courants de production et gère les flux de son atelier. D'autres métiers sont aussi accessibles avec un BTS STA comme par exemple les fonctions d'assistant Qualité ou d'assistant Recherche et Développement.

ADMISSION

Etre titulaire de : bac (Bac S, STL, STAV, Bac Pro Bio-Industries de Transformation, Brevet Professionnel IA). L'admission se fait via la procédure Parcoursup ouverte fin janvier sur internet: <https://www.parcoursup.fr/>. Une prise de contact avec l'établissement est néanmoins vivement recommandée.

Formation possible par Apprentissage : Contacter l'UFA du CFPPA du Nord (T. 03 27 99 75 68) recrutement sur dossier et entretien individuel de motivation, complété d'un test de positionnement si besoin. Nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

Formation continue possible suivant le statut du candidat /contacter le centre de formation CFPPA (T. 03 27 99 75 54).

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation comprend des enseignements généraux (communs à tous les BTSa) et des enseignements professionnels. Le volume horaire globale est d'environ 1800 heures réparties sur 2 ans.

Enseignements généraux : français / documentation / langue vivante / éducation socioculturelle / EPS / maths / informatique.

Enseignements professionnels : sciences économiques, sociales et de gestion /génie des procédés des industries agroalimentaires, génie alimentaire (propriété des produits, maîtrise des processus technologiques, analyse, réalisation et organisation des processus de fabrication, sécurité alimentaire, management de la qualité et de l'environnement) / génie des procédés des industries agroalimentaires, génie industriels (analyse et gestion d'un atelier de transformation, cadre réglementaire et contractuel d'un produit, les étapes de la fabrication d'un produit, fonctionnement d'une ligne de production) /chimie-biochimie-microbiologie-biotechnologie (composition et propriétés physico-chimiques des constituants des aliments, systèmes microbiens et processus de transformation, approche nutritionnelle des aliments, techniques d'analyse et de contrôle).

A noter certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires.

La formation comprend aussi un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) et un Module d'Initiative Locale (MIL).

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

50% contrôle en cours de formation et 50% épreuves terminales.

MOYENS PÉDAGOGIQUES TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Hall agroalimentaire comprenant différentes salles correspondant chacune à un type de production (légumière, travail de la viande, panification, salle froide, boissons, conditionnement à chaud, etc.) et équipée chacune de matériels professionnels permettant l'acquisition de connaissances et d'un savoir-faire technique. Le hall permet notamment la réalisation des principales opérations unitaires de transformation et stabilisation (pasteurisation, stérilisation, atomisation, concentration, cuisson, levée des pâtes, surgélation et congélation, filtration et ultrafiltration, broyage, distillation, etc.).
- Le site dispose de 7 laboratoires particulièrement bien équipés : 1 laboratoire de biochimie, 1 de microbiologie, 1 de techniques expérimentales, 1 de biologie, 1 laboratoire mixte microbiologie/biologie / cultures In Vitro, 1 de physique équipé en EXAO (expérimentation assistée par ordinateur) et 1 de chimie.

DÉBOUCHÉS/POURSUITE D'ÉTUDE

- Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
- Niveau de sortie : Brevet Technicien Supérieur Agricole de niveau 5.
- Poursuite : CS, Licence, Ecole d'ingénieur, classe prépa.
- Exerce son activité en tant que Technicien(ne) supérieur(e) de production / Technicien(ne) supérieur(e) de fabrication / Pilote d'installation automatisée / Pilote de process / Chef(fe) de ligne / chef(fe) de fabrication / Chef(fe) d'équipe / Responsable de fabrication / Responsable d'atelier de fabrication / Responsable de zone / Chef(fe) de production.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein du lycée Douai - Biotech du Campus-Wagnonville.
- Accès : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).
- Places de parking devant l'établissement.


POSSIBILITÉ DE STAGE D'IMMERSION - DÉCOUVERTE PRENDRE CONTACT AVEC LE LYCÉE

MATIÈRE	NOMBRE D'HEURES SUR LES 2 ANS
ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PERSONNEL ET PROFESSIONNEL	87
SCIENCES ÉCONOMIQUES, SOCIALES ET DE GESTION	87
FRANÇAIS	58
ÉDUCATION SOCIOCULTURELLE	87
DOCUMENTATION	29
LANGUE VIVANTE	116
EPS	87
MATHEMATIQUES	72,5
TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DU MULTIMÉDIA	43,5
ATELIER DE TRANSFORMATION	140,5
PROCESSUS DE FABRICATION	155
COMPOSITION ET ÉVOLUTIONS DES PRODUITS ALIMENTAIRES	130,5
MANAGEMENT DE LA QUALITÉ, DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET DE L'ENVIRONNEMENT	72,5
ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES	217,5
MODULES D'INITIATIVE LOCALE (MIL)	120
STAGE	16 semaines
TOTAL (sans stage)	1512h


source : www.education.gouv

LYCEE BIOTECH

458, rue de la Motte Julien
BP 90 730
59507 Douai cedex

 03 27 99 75 55

 03 27 99 75 69

 legta.douai@educagri.fr



www.wagnonville.fr