



## BTS SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

### OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

**Objectifs** : l'objectif du Brevet de Technicien Supérieur Agricole STA est de former des techniciens (H/F) capables de mettre en œuvre les opérations de production / conditionnement en fonction des indications du planning de fabrication, respecter le système d'assurance qualité, améliorer les procédés de fabrication et la productivité de l'outil, animer et manager une équipe de production.

**Environnement et activités du métier** : la mission du technicien supérieur en industrie agroalimentaire comporte généralement trois fonctions :

- la Conduite d'un atelier de production : mettre en œuvre la production et entretenir les installations de l'atelier, dans le respect de la réglementation en vigueur, des attendus et des procédures de l'entreprise.

- Animation et management d'une équipe de travail : rationaliser l'organisation du travail tout en assurant la sécurité des personnes, contribuer à la formation des collaborateurs et développer la performance d'équipe.

- Collaboration et communication : communiquer et collaborer avec les personnels de l'atelier et les autres.

L'activité s'effectue auprès de machines mais aussi en unité de contrôle ou de pilotage d'installations automatisées. Elle peut s'exercer en zone à température élevée, frigorifique ou humide ou en zone à atmosphère contrôlée. Le port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, protections auditives, ...) et d'équipements d'hygiène (charlotte, masque, ...) est requis. Le/la salarié(e) est généralement soumis à un travail posté éventuellement le week-end et soumis à des fluctuations saisonnières.

**Débouchés/poursuite d'études** : 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.

### DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

**Diplôme** du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niveau 5.

**Validation** : évaluation à 50% en contrôle en cours de formation (CCF) et à 50% lors des épreuves terminales. Le diplôme peut également être préparé en formation continue et par la voie scolaire sur le même site.

### CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

**Public ciblé** : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus /pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

**Pré-requis** : titulaire d'un baccalauréat.

**Procédure d'admission** : procédure ParcoursSup et/ou candidature spontanée. Entretien de motivation et vérification des pré-requis. Nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

**Délai d'accès à la formation** : dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

### ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de formation** : 2 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 700h année 1 et 650 h année 2 / selon le calendrier d'alternance : environ 20 semaines de cours /an - 35h/ semaine au centre de formation.

**Modalités d'évaluation** : l'examen conduisant à la délivrance du diplôme, s'appuie sur 7 épreuves. Le dispositif d'évaluation repose ainsi sur 2 épreuves nationales terminales qui représentent 50 % du total des coefficients et sur 5 épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

**Modalités d'adaptation à la formation** : suite au positionnement réalisé à l'entrée de la formation, réduction de parcours en cas de VAA-Validation d'Acquis Académiques/parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat.

Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:**

-Cours théoriques. Echanges d'expériences. Travaux pratiques dans le hall de transformation de produits alimentaires et dans la brasserie de l'établissement.

- Mise à disposition pour la formation :

- de salles de cours, d'un Centre de Documentation et d'Information (CDI), d'un Centre de Ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), de salle informatique.
- de plateaux techniques :

-Hall de technologie alimentaire : 1175 m2 comprenant divers matériels, permettant de réaliser les principales opérations unitaires de transformation et de stabilisation des produits alimentaires (pasteurisation, stérilisation, atomisation, concentration, cuisson, levée des pâtes, surgélation et congélation, filtration et ultrafiltration, broyage, distillation, etc..) ainsi que des équipements spécifiques à l'emballage. 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 adaptés

-Laboratoires annexés : génie industriel, chimie, biochimie, biotechnologies, microbiologie, analyse sensorielle,

-Brasserie : outil pédagogique permettant une production maximale de 1000hl, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole: concasseur à malt, cuves de fabrication et de fermentation, rinceuse de bouteilles soutireuse et étiqueteuse.

-Formateurs techniques spécialisés dans la transformation des aliments, titulaires de BTS, de licences, de diplômes d'ingénieurs agro alimentaires. Intervenants formés aux modalités de formation et d'évaluation par UC.

- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.

**CONTENU DE LA FORMATION**

M 11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel (APPP).

M 21 - Organisation économique, sociale et juridique.

M 22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation (français/éducation socio-culturelle/ documentation).

M 23 – Langue vivante

M 31 – Éducation physique et sportive

M 41 – Traitement de données (mathématiques)

M 42 – Technologies de l'information et du multimédia (informatique et multimédia)

M 51 – L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement (économie)

M 52 – L'atelier de transformation (génie alimentaire/ génie industriel)

M 53 – Le processus de fabrication (génie alimentaire/ génie industriel/économie)

M 54 – La composition et les évolutions des produits alimentaires (biochimie, microbiologie, statistiques)

M 55 – Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de

l'environnement (génie alimentaire, microbiologie)

M 56 – Les applications par spécialités : aliments

et processus technologiques (génie alimentaire/ microbiologie/économie)

M 71 – Module d'initiative locale : **développement d'un produit brassicole**

Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires.

**STATUT/RÉMUNÉRATION/ FINANCEMENT DE LA FORMATION/AIDES FINANCIÈRES**

L'apprenti(e) est salarié(e) d'une entreprise / Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti(e). le CFPPA-UFA du Nord bénéficie de sources de financements pour le coût du contrat / aides aux apprenti(e)s. Se reporter à la fiche descriptive «*statut/rémunération/financement de la formation/aides financières*».

**PARTENARIATS**

Un partenariat privilégié est mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage et maîtres de stage de l'organisme de formation, organismes professionnels, intervenants en formation...).

**RENSEIGNEMENTS PRATIQUES**

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le 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.

Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

**CFPPA-UFA du Nord - site de Douai**

458, rue de La Motte Julien  
BP 90730 59507 Douai cedex  
contact : Isabelle Domingues

☎ 03 27 99 75 68

✉ cfa.douai@educagri.fr



[www.wagnonville.fr](http://www.wagnonville.fr)

