



BTS SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/POURSUITE D'ÉTUDE

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. 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 fabrication, responsable de fabrication, chef(fe) de production, Technicien(ne) contrôle qualité, Technicien(ne) recherche-développement, technico-commercial en agroalimentaire, responsable de la logistique et ou de la maintenance industrielle.

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

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

Brevet de technicien Agricole de niveau 5.

Validation : l'examen conduisant à la délivrance du diplôme du Brevet de technicien supérieur agricole option « Sciences et technologies des aliments » repose sur sept épreuves. Le dispositif d'évaluation repose ainsi sur deux épreuves nationales terminales qui représentent 50 % du total des coefficients et sur cinq épreuves avec des modalités différentes selon que le candidat est en contrôle en cours de formation – CCF – ou hors CCF. Ces cinq épreuves représentent 50 % du total des coefficients.

Le diplôme peut aussi être préparé en apprentissage et par la voie scolaire sur le même site (Tél. 03 27 99 75 68).

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : demandeurs (euses) d'emploi inscrit(e)s à Pôle Emploi ou salarié(e)s en poste, souhaitant une montée en qualification ou en reconversion professionnelle.

Pré-requis : justifier d'un diplôme de baccalauréat, d'un titre ou diplôme de niveau 4 inscrit au RNCP, du Diplôme d'Accès aux Etudes Universitaires/ **OU** / Avoir suivi une formation complète conduisant à l'un des grades, titres ou diplômes précités / **OU** / pouvoir justifier au démarrage de la formation de l'équivalent de deux années d'activité professionnelle à temps plein.

Procédure d'admission : les candidat(e)s sont reçu(e)s individuellement par le centre pour :

- Une évaluation des pré-requis : test spécifique au secteur.
- Un entretien de motivation (formation, expérience professionnelle/projet du candidat sont abordés).
- La constitution du dossier administratif (en fonction du financement).

Délai d'accès à la formation: nous consulter.

STATUTS / INDEMNISATION/FINANCEMENT DE LA FORMATION/ FRAIS PÉDAGOGIQUES ÉVENTUELS

La formation est accessible à l'ensemble des salariés, aux chefs d'entreprise et particuliers dans le cadre d'une professionnalisation en vue d'une réorientation professionnelle ou d'un projet personnel.

Les financements mobilisables (dont CPF-Compte Personnel de Formation, Projet de Transition Professionnelle et contrat de professionnalisation) sont liés au statut du /de la candidat(e). Un devis adapté à la situation de chaque candidat est fourni à la demande.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation : formation en 1 an ou 2 ans suivant le dispositif de financement suivi.

Le cursus alterne formation en centre (1350h maximum) et périodes en entreprise.

Possibilité de suivi partiel : durées en centre et en entreprise liés au parcours suivi (nous consulter).

Date prévisionnelle de démarrage de la formation intégrale : septembre 2022

Modalités d'évaluation : l'évaluation se déroule entièrement en contrôle continu. Les épreuves prennent la forme d'un entretien d'explicitation effectué à partir de situations professionnelles caractéristiques du métier préparé. Chaque situation d'évaluation (certificative) vise donc à évaluer une capacité. Délivrance, sous le contrôle d'un jury, d'un diplôme (en cas de validation totale).

Modalités d'adaptation à la formation : le parcours de formation est adapté suite au positionnement réalisé préalablement à l'entrée en formation : réduction de parcours en cas de Validations d'Acquis Académiques (VAA) ou suite aux épreuves de certification proposées en début d'action, adaptation de parcours au vu des résultats aux tests ou du projet individuel du candidat.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- 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 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 : 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.

CONTENU DE LA FORMATION

MODULES DE 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

M 23 - Langue vivante

M 31 - Éducation physique et sportive

M 41 - Traitement de données

M 42 - Technologies de l'information et du multimédia

M 51 - L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement

M 52 - L'atelier de transformation

M 53 - Le processus de fabrication

M 54 - La composition et les évolutions des produits alimentaires

M 55 - Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

M 56 - Les applications par spécialités

M 61 - Stage(s)

ACCOMPAGNEMENT EN FORMATION

Pendant toute leur formation les stagiaires bénéficient d'un accompagnement individuel (accompagnement administratif, social, pour la recherche de stage et d'emploi). Les personnes relevant de handicap (Reconnaissance en qualité de travailleur(se) handicapé(e)) se voient proposer un service renforcé (en particulier, démarches en vue d'adaptation d'épreuves,...). Pour toute demande d'aide, contacter la référente handicap: Dominique Baras.

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 CFPPA situé dans le lycée Douai-Biotech à Douai.

- Accès en bus : au départ du centre ville (4 km de la gare) : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.

- Possibilité de restauration sur place / tarifs 2022 : 4,40 € le déjeuner.



- Possibilité d'hébergement sur place en chambre individuelle (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: Thierry Corseaux

 03 27 99 75 68
 cfppa.douai@educagri.fr

 www.wagnonville.fr

