

BTSA Sciences et technologies des aliments option aliments et processus technologiques

Le titulaire du BTSA Sciences et technologies des aliments exerce ses activités dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires : chocolateries, abattage, transformation des viandes, laiteries...

Il est capable d'organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement. Il peut aussi exercer au laboratoire, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits.

Dans le cadre de la production, il gère un atelier, planifie la production, répartit le travail au sein de son équipe, contrôle les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication. Il anime et coordonne l'activité du personnel toujours en lien avec la hiérarchie, assure les relations avec les autres services, les fournisseurs et les clients.

➡ Débouchés

La première insertion se fait souvent par une période "sas ouvrier" permettant au diplômé de se familiariser avec tout l'ensemble de l'organisation de la production.

Très logiquement, c'est dans le secteur des productions industrielles liées à l'agriculture et à l'agroalimentaire que la plupart des étudiants qui ont suivi l'option aliments et processus technologiques travaillent : ils y sont presque aussi souvent techniciens qualité que ouvriers qualifiés, ou encore, dans une proportion moindre, agents de maîtrise. On trouve également des techniciens contrôle qualité dans les services liés à l'agriculture et au milieu rural (hygiène alimentaire, certification, services vétérinaires).

Métiers accessibles :

- Technicien(ne) de production en industries agroalimentaires
- Responsable conditionnement
- Technicien(ne) qualité en agroalimentaire
- Chef d'équipe
- Responsable de traitement et de pasteurisation
- Contremaître d'atelier...

➡ Accès à la Formation

En priorité :

- BAC général (en fonction des choix des EDS en classe de 1^{ère} et Terminale)
- Bac Techno STAV
- Bac techno STL Sciences et technologies de laboratoire
- Bac pro Bio-industries de transformation.

Ceci est la liste des principaux diplômes admis. Les titulaires de Bac Pro qui ont une mention bien ou très bien au bac sont admis de droit dans les BTS correspondant à leur spécialité s'ils remplissent les conditions de candidature.

➡ Programme

Domaine et Module	Horaire sur 2 ans
-M11- Accompagnement au projet personnel et professionnel	87h
DOMAINE COMMUN	
- M21 - Organisation économique, sociale et juridique	87h
- M22 -Techniques d'expression, communication, d'animation et de documentation	174h
- M23 - Langue vivante	116h
Activités pluridisciplinaires tronc commun : - M31 - EPS	87h
DOMAINE PROFESSIONNEL	
- M41 -Traitement des données	72h30
- M42 -Technologies de l'information et du multimédia	43h30
- M51 - L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48h
- M52 - L'atelier de transformation	140h30
- M53 - Le processus de fabrication	145h
- M54 -La composition et les évolutions des produits alimentaires	130h30
- M55 - Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72h30
- M56 - Aliments et processus technologiques	275h30
- M61 - Stage(s)	16 sem
Activités pluridisciplinaires domaine professionnel	
- M71 - Module d'initiative locale (MIL)	87h

L'examen comporte deux groupes d'épreuves comptant chacun pour 50 % dans la délivrance du diplôme.

- **1er groupe:** épreuves terminales en fin de formation :
 - Expression française et culture socio-économique, coeff. 6
 - Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel, coeff. 12
- **2ème groupe:** sous forme de contrôle en cours d'année :
 - S'exprimer, communiquer et comprendre le monde, coeff. 3
 - Communiquer dans une langue étrangère, coeff. 3
 - Mettre en oeuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement des données, coeff. 3
 - Épreuve spécifique à l'option, coeff. 3
 - Épreuve spécifique à l'option, coeff. 6

Descriptif des matières

Ouverture sur le monde, information, expression et communication : organisation économique, sociale et juridique, techniques d'expression, de communication, d'animation, de documentation, langue vivante.

Traitement des données et informatique : mathématiques appliquées, statistiques, informatique.

L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement - L'atelier de transformation : économie, génie alimentaire, génie industriel.

Enseignement scientifique et technique : microbiologie des produits alimentaires, biochimie, statistiques appliquées aux IAA, applications de spécialité : génie alimentaire, microbiologie, économie.

Module d'initiative locale (MIL) : Mis en place par les équipes pédagogiques, le MIL dépend des opportunités locales. Il peut être orienté vers des activités historiques, linguistiques ou géographiques ; l'étude d'une production locale ; l'initiation à des techniques particulières ; l'expression artistique ou encore une étude technico-économique. Un voyage d'étude peut s'inscrire en partie dans ce module.

Le module d'accompagnement au projet personnel et professionnel doit aider le candidat à affiner ses choix à l'issue de la formation et favoriser son insertion.

Stages

16 semaines de stages, dont 10 prises sur la scolarité, complètent la formation initiale des étudiants en lycée agricole.

Statistiques

Statistiques nationales :
en 2017, 81% de réussite.
en 2018, 78% de réussite.

Poursuites d'études



Bien que le BTSa soit conçu pour entrer sur le marché du travail, il peut donner lieu à poursuite d'études en :

- **Second BTSa** en un an
- **Certificat de spécialisation agricole (CSA)**, en un an
- **Licence professionnelle** en un an, par exemple
 - licence pro Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité additifs alimentaires,
 - licence pro Commerce spécialité commercialisation des aliments de santé,
 - licence pro Agronomie spécialité agriculture et développement durable,
- **Classe préparatoire** à l'entrée en licence post BTSa-BTS-DUT à Rouillé (86) ou Castanet-Tolosan (31)
- **Classe préparatoire** scientifique post BTS-BTSa-DUT au lycée agricole du Paraclet, Cottenchy (80). Elle prépare aux concours C - ENSA et concours C ENITA permettant d'intégrer des écoles d'ingénieurs comme les écoles AgroParisTech et les ENITA.

- **Écoles d'ingénieurs**, par exemple.
 - Institut polytechnique La Salle à Beauvais. Après examen du dossier et entretien : entrée en 2^e année pour les titulaires diplômés d'un BTSa ou en 3^e année pour ceux qui peuvent également justifier de trois années d'expérience professionnelle.

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures" et "Après un Bac +2"

Où se former

- | | |
|----|--|
| 11 | Lasbordes
Ecole Sup. d'Agriculture La Raque (Privé sous contrat)  |
| 66 | Théza
LEGTA Garcia Lorca (Public)  |
| 12 | Rodez
LEGTA La Roque (public) |
| 12 | Villefranche de Rouergue
LEGTA Beaugard (Public) A |
| 32 | Auch
LEGTA de Beaulieu – Lavacant (Public) |
| 32 | Pavie
CFAA du Gers (Public) A |

A formation en apprentissage

 Internat / Hébergement possible

Pour en savoir plus

- Guide régional " choisir ses études supérieures "
- Dossiers Le dico des métiers
- Parcours Les métiers de l'agriculture
- Zoom les métiers des industries alimentaires
- Infosup « après un BTS ou un DUT »

Sur internet

- www.agriculture.gouv.fr
- www.chlorofil.fr rubrique Ens. supérieur et recherche
- www.portea.fr.
- www.ecologie.gouv.fr
- www.parcs-naturels-regionaux.tm.fr
- www.equipement.gouv.fr/recrutement

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Éducation Nationale (PSY-EN).