



Agroalimentaire

CFAagri

Apprentissage Agricole Public
Bourgogne Franche-Comté

Votre projet commence ici

www.cfa-agri.fr

Niveau 5

BTSA Sciences et Technologie des Aliments, Spécialité Produits Laitiers (STA)

Préparer aux métiers de fromager-ère, technicien-ne de fabrication des produits laitiers, responsable d'équipe fabrication/conditionnement, technicien-ne de laboratoire, animateur-trice de service qualité, technicien-ne en recherche et développement, technico-commercial-e.

Contenu de formation



Formation générale :

Français/éducation socioculturelle, mathématiques/informatique langue vivante, économie et droit du travail, éducation physique et sportive

Formation technique :

- Enseignements scientifiques (biochimie, microbiologie, statistiques)
- Enseignements technologiques et professionnels : génie alimentaire, génie industriel, innovation, hygiène sécurité et environnement, gestion de production, conception des ateliers de transformation, techniques d'analyses et de contrôles physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et sensoriels, management de la qualité
- Mise en situation professionnelle - Travaux pratiques : fabrication, conditionnement, conduite d'installations automatisées, contrôle, animation d'équipe
- Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Module d'initiative locale propre à chaque établissement

LES CFA

> CFA agroalimentaire - Site de Mamirolle (25)

ENIL - 03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr

POURSUITE D'ÉTUDES

Licences Professionnelles

Licences LMD

Ecoles d'Ingénieurs ou Vétérinaires



MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature étudiée systématiquement par le CFA

Etre titulaire du BAC ou autre diplôme de niveau 4

Avoir signé un contrat d'apprentissage

Age maxi : Signature du contrat d'apprentissage avant 30 ans

Possibilité d'inscription sur Parcours Sup.



MATÉRIEL PROFESSIONNEL

Equipements individuels de sécurité fournis sous conditions



DURÉE

Formation en alternance sur 2 ans

Parcours possible en 1 an sous conditions



EXAMEN

Diplôme obtenu en contrôle continu (50%) et en épreuves terminales (50%)

COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Conduite de la fabrication et du conditionnement de produits laitiers
- ✓ Contrôle de la production et des produits laitiers
- ✓ Animation et management d'une équipe de travail
- ✓ Collaborer et communiquer en situation professionnelle