



Agroalimentaire

CFAagri

Apprentissage Agricole Public
Bourgogne Franche-Comté

Votre projet commence ici

www.cfa-agri.fr

Niveau 5

BTSA Sciences et Technologies des Aliments, Spécialité Aliments et Processus Technologiques (STA)

RNCP15614

Préparer aux métiers de technicien-ne de fabrication des produits agroalimentaires, responsable d'équipe de 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, faits économiques et culturels, 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 agricole Quétigny-Plombières-lès-Dijon - Site de Plombières-lès-Dijon (21)
03 80 71 80 00 - cfa.dijon-quetigny@educagri.fr

> CFA agroalimentaire - Site de Poligny (39)
ENILBIO - 03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@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



EXAMEN

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

COMPÉTENCES VISÉES

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