



BTSA Sciences et Technologies des Aliments

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 an (entrée en 2ème année 1+1)
Ou 2 ans

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- Sciences économiques, sociales et de gestion
- Français
- Education socioculturelle
- Documentation
- Langue vivante : Anglais
- Education physique et sportive
- Mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Mettre en œuvre les techniques de transformation, conservation et de contrôles des aliments.
- ❖ Apprendre à manager une équipe et gérer des matériels, des fluides et des matières.
- ❖ Intégrer les sciences et méthodes relatives à la maîtrise de la qualité des aliments.
- ❖ Développer votre autonomie et adaptabilité en situation professionnelle.
- ❖ Conforter les bases générales et scientifiques dans le but d'intégrer une formation supérieure de niveau 6

OBJECTIFS METIER

Responsable de ligne de production, Animateur/chef d'équipe, Formateur en entreprise, Responsable d'une unité de fabrication, Responsable qualité, Responsable laboratoire, Technicien R&D, Technico-commercial en agroalimentaire

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Economie : L'entreprise de transformation alimentaire et son environnement.
- L'atelier de transformation : Economie / Génie alimentaire / Génie industriel
- Le processus de fabrication : Génie alimentaire / Génie industriel
- La composition et les évolutions des produits alimentaires : Biochimie / Microbiologie / Statistiques
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement.

MIL (MODULES D'INITIATIVE LOCALE)

1. Comparaison de la réalité Agroalimentaire de 2 pays ou 2 régions
2. Patrimoine agroalimentaire breton

PARTICULARITÉS DU CENTRE

- Un centre d'expérimentation et de recherche dans le domaine alimentaire (le CETA)
- Un réseau d'entreprises agroalimentaires partenaires
- Des laboratoires dédiés aux matières techniques
- Un stage collectif à l'étranger
- Un concours d'innovations



ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Contrôle continu en cours de formation 50 %
- Épreuves terminales 50 %.

Evaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

Groupe Antoine de Saint-Exupéry
Rue Fernand Robert
35042 RENNES



RENSEIGNEMENT

Yannick Roussel
Tel : 02 99 59 34 94
pole.sup@st-exupery.org



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

JULLET 2022

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

L'enseignement s'appuie sur :

- ✓ des travaux pratiques en laboratoire de génie industriel, de microbiologie et biochimie
- ✓ des fabrications et analyses de produits dans le hall de technologie alimentaire
- ✓ des activités pluridisciplinaires (visites d'unités agroalimentaires, conférences, salons professionnels, ...)

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Être titulaire d'un bac général, professionnel ou technologique

RECRUTEMENT

- ✓ Inscription via le site internet : www.parcoursup.fr

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

Répartition par année :

- 21 semaines en centre de formation soit : 735 h
- 26 semaines en entreprise soit : 910 h (congés payés déduits)

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

BTS double compétence en 1 an (exemple : BTS Diététique).
Certificat de Spécialisation : emballage, qualité
Licence pro : production, qualité, management, innovation ... en agroalimentaire
Études universitaires
École d'ingénieur

VALIDATION

Brevet de Technicien Supérieur Agricole Sciences et Technologies des Aliments

RNCP 15614

