

BTS: STA



Sciences et Technologie des Aliments

option Aliments et Processus Technologiques

Des métiers variés et des évolutions

- Technicien supérieur de production
- Responsable de fabrication
- Technicien contrôle qualité
- Technicien recherche et développement

Le secteur agro alimentaire est le 1er secteur industriel français et le 2ième employeur industriel avec plus de 400 000 salariés. Quelques entreprises partenaires : Sobeval, Madrange, Labeyrie, Périfruit, Danone ...

Qui peut s'inscrire ?

Les titulaires d'un baccalauréat (en priorité Scientifique, STL, STAV, STI 2D ,Bio-industries de Transformation.
La procédure d'inscription nationale commune à tous les BTSA se fait à partir du site <http://www.admission-postbac.fr>

Organisation et outils pédagogiques

La formation est répartie sur 2 ans, à raison de 58 semaines scolarisées et 16 semaines de stage réalisées dans une entreprise du secteur professionnel, en France ou à l'étranger.

L'atelier technologique dispose de matériel permettant des fabrications pilotes et semi industrielles variées dans les domaines de la viande, du lait et des fruits & légumes. D'autres équipements pédagogiques spécifiques à la formation agroalimentaire sont présents dans le lycée : laboratoires de microbiologie, de chimie, de physique appliquée et salles de Travaux Pratiques de Génie Industriel et d'Automatisme.

L'environnement proche, riche d'entreprises artisanales dans le domaine de la viande (porcs, volailles et palmipèdes à foie gras), des fruits et légumes (noix, fraises), fleurons de la transformation en Périgord. permet des visites techniques, parties intégrantes de la pédagogie.

Chaque promotion réalise un voyage d'étude à la découverte d'autres régions.

Objectifs de la formation

Le BTS STA est un diplôme de formation professionnelle initiale se préparant en 2 ans.

L'enseignement dispensé permet d'acquérir des savoir-faire techniques et scientifiques : connaissances des matières premières et produits alimentaires, compétences « process », capacité d'analyse et de formulation des problèmes, animation des réunions, capacité d'anticipation.

Contenu de la formation

Modules Communs à tous les BTSA

- M11 Accompagnement du projet personnel et professionnel 87h
- M21 Organisation économique, sociale et juridique 87h
- M22 Techniques d'expression, communication, animation et documentation 174h
- M23 Langue vivante 116h
+ 24h de pluridisciplinarité
- M31 Education Physique e Sportive 87h

Domaine professionnel

M41 - Traitement de données	72,5 h
M42 - Technologies de l'information et du multimédia	43,5 h
M51 - L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48 h
M52 - L'atelier de transformation	140,5 h
M53 - Le processus de transformation	145 h
M54 - La composition et les évolutions des produits	30,5 h
M55 - Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72,5 h
M56 - Applications à la spécialité + 150h de pluridisciplinarité	275,5 h
M11 - Accompagnement du projet personnel et professionnel	87 h
M61 - Stages 16 semaines	
M71 - Modules d'Initiative Locale = Commercialisation, Transformation « Foie gras »	87 h

Délivrance du diplôme

Il est délivré pour 50 % en contrôle continu en cours de formation et pour 50 % après 2 épreuves terminales en fin de formation, dont 1 écrite (expression écrite) et une épreuve pratique professionnelle interdisciplinaire (dossier de stage et mise en situation pratique)

Poursuite d'études

- Licence Professionnelle gestion de la qualité, commercialisation des produits de terroir, sécurité sanitaire des produits alimentaires.
- Institut Universitaire Professionnalisé,
- Classe préparatoire post BTS aux concours d'écoles d'ingénieurs.

Ce BTS est, pour certains, une formation préalable au concours de Technicien des Services Vétérinaires.



LYCEE DE PERIGUEUX
Av Churchill
24660 COULOUNIEUX CHAMIERES
Tél 05 53 02 62 00 - Fax 05 53 02 62 10
Courriel legta.perigueux@educagri.fr
Site internet <http://www.perigord.educagri.fr>



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES

