

**EN FORMATION PAR
APPRENTISSAGE**

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR
SCIENCES ET TECHNOLOGIE
DES ALIMENTS**
*SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS
TECHNOLOGIQUES*

(période de septembre à juin)

Objectifs des formations :

- Acquérir les capacités nécessaires à l'exercice du métier de technicien animateur d'atelier de production en entreprise agroalimentaire
- Acquérir les connaissances nécessaires à l'obtention d'un diplôme homologué de niveau 5

 **Pré requis: Niveau bac**

 **Taux de réussite en 2020: 100 %**

 **Taux de satisfaction en 2020 : 90%**

Le BTS STA

- **Diplôme de niveau 5**
- **Permet d'entrer directement dans la vie active en tant que:**
 - *Conducteur de ligne/process
 - *Technicien de fabrication
 - *Assistant qualité
 - *Technicien Recherche & Développement...
- **Permet d'envisager une poursuite d'étude complémentaire**
 - *Licence
 - *école d'ingénieur ...

Modalités pédagogiques :

- Cours théoriques, travaux pratiques

Plateaux Techniques :

- Un atelier de transformation de produits de végétaux
- Laboratoire biochimie et microbiologie
- locaux techniques de partenaires : GRETA Clermont, ateliers ENIL Aurillac
- salles informatique, un CDR (centre de ressources) et un CDI (centre de documentations et d'informations)
- Une parcelle de maraîchage

CONTENU DE FORMATION

Blocs de compétences

(la validation de l'ensemble des modules permet l'obtention du diplôme)

Le BTS STA est obtenu pour 50 % en contrôle en cours de formation et 50 % en épreuves nationales terminales

Domaine	Module	Volume horaire sur 2 ans
Préformation	Remise à niveau : Français, Math, Physique, Chimie	35h
Projet personnel de formation et professionnel	M 11 - Projet professionnel	25h
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels	M 21 - Eco Générale	48h
	M 22 - TECAD (Technique Expression, Communication Animation, Documentation)	115h
	M 23 - Anglais	72h
EPS	M 31 - Activité sportive	48h
Traitement des données et informatique	M 41 - Maths / Stat	50h
	M 42 - Informatique / Technologies de l'information et du multimédia	50h
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M 51 - L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	85h
	M 52 - L'atelier de transformation	115h
	Conception et performances de l'atelier, Physique, Gestion de production, Management et Sécurité, Maintenance	
	M53 - Le processus de fabrication, Réglementation, Génie-Alimentaire, Génie-Industriel	135h
	M54 - La composition et les évolutions des produits alimentaires	135h
	Biochimie, Microbiologie, Nutrition, Statistiques	74h
M55 - Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement		
M56 - Les applications à la spécialité	275h	
Microbiologie, biochimie, Génie Alimentaire, Génie industriel, HACCP/PMS, Innovation, plan de contrôle		
Mises en situation professionnelle	M61 - Valorisation des acquis en entreprise	20h
Module d'Initiative Locale (MIL)	MIL Management	48h
Révisions / Oraux blancs	Révisions épreuves finales et oraux blancs	35h

ACCÉDER A LA FORMATION

Formation Par Apprentissage	
Durée	1365 h de formation en centre sur 2 ans 2 semaines en centre et 2 semaines en entreprise
Public	Jeunes de 16 à 29 ans révolus à l'entrée en formation Possibilité de suivre la formation par apprentissage
Conditions d'admission	<ul style="list-style-type: none"> Etre âgé de 16 ans révolus et de moins de 30 ans à l'entrée en formation Etre titulaire du baccalauréat
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> Le CPF transition si vous êtes salariés D'autres possibilités dans le cadre de la réforme de la formation continue
Repas	Possibilité de restauration et d'hébergement
Hébergement	Le centre intègre la démarche H+
accessibilité	Nous contacter

En fonction de la demande:

Possibilité d'établir un plan de formation avec les modules ou les blocs de compétences souhaité

NOUS CONTACTER

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
BP70024 - 63370 Lempdes

Téléphone: 04.73.91.63.04
cfppa.marmilhat@educagri.fr

S'informer

www.cfppa.marmilhat.fr

[facebook.com/cfppa63](https://www.facebook.com/cfppa63)

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite conformément à la réglementation en vigueur

