

# BTSA

## OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPECIALITE PRODUITS LAITIERS

Formation par alternance

Formation continue

### Publics et conditions générales d'admission

- **Formation par apprentissage (2 ans)**
    - Être titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel, ou d'un BTA, ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.
    - L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement.
  - **Formation continue (1 an)**
    - Être salarié ou demandeur d'emploi, et avoir 18 ans à l'entrée en formation,
    - Justifier d'un diplôme de niveau 4 identique à la formation par alternance ou disposer de 2 années d'expérience professionnelle.
- Pour les autres situations (niveau, âge...), se renseigner auprès du centre de formation.

### Métiers préparés

Technicien de fabrication des produits laitiers, technicien de laboratoire, animateur de service qualité, technicien en recherche et développement, technico-commercial.

### Poursuites d'études

Certificats de spécialisation (qualité, automatisation), Licences prof., Licences LMD, Ecoles d'Ingénieur ou Vétérinaires (Concours C)

### Inscription et admission

- **Parcours apprentissage** : Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabriquant des produits laitiers. L'ENIL peut vous accompagner dans cette démarche.
- **Formation continue** : Les dossiers d'inscriptions sont à retirer à partir de mars à l'ENIL de Mamirolle.

### Renseignements et lieu de formation



25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### ORGANISATION DE LA FORMATION

- **Parcours apprentissage** : la formation dure 2 ans dont 46 sem. à l'ENIL et 56 semaines en entreprise. - **Parcours formation continue** : la formation dure 1 an dont 43 semaines à l'ENIL (1500 heures) ; suivant les besoins du candidat, le parcours de formation peut prévoir un stage en entreprise.

### OBTENTION DU DIPLÔME

Le BTSA Sciences et Technologies des Aliments est attribué pour 50% à partir des résultats obtenus lors du contrôle certificatif en cours de formation et pour 50% à l'issue d'un examen terminal national comprenant une épreuve d'expression française et culture socio-économique (écrit) et une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (pratique + oral)

A RETENIR		
	Parcours 2 ans	Parcours 1 an
Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)	Stagiaire de la formation continue
Frais de formation	Néant pour les apprentis	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENIL	Possible à l'ENIL
Niveau	III - BTS/DUT	III - BTS/DUT
Durée	2 ans dont 1600 h en centre (46 sem.) et 58 semaine en entreprise	12 mois dont 1500 h en centre (43 sem.) + formation en entreprise
Début	Septembre	Juillet
Organisation	Principe de l'alternance	Temps plein
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + Examen terminal (50%)	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + Examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENIL Mamirolle	ENIL Mamirolle

### PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Thèmes de formation	Parcours 2 ans	Parcours 1 an
<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>			
M 11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	86	46
M 21	Organisation économique, sociale et juridique	70	70
M 22	Français, Education socioculturelle, Documentation	114	114
M 23	Langue vivante	86	86
M 31	Education physique et sportive	46	46
M 41	Traitement de données	64	64
M 42	Informatique	30	30
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Option Sciences et Technologies des Aliments</b>			
M 51	L'entreprise dans son environnement	40	40
M 52	L'atelier de transformation	130	130
M 53	Le processus de fabrication	98	98
M 54	La composition et les évolutions des produits alimentaires	130	130
M 55	Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	66	66
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Produits Laitiers</b>			
M 56	Applications aux produits laitiers : Biochimie laitière, microbiologie laitière, technologies, économie	336	316
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Produits Laitiers</b>			
M71	Module d'initiative locale	72	72
	Pluridisciplinarité	188	168
Révisions, épreuves d'examen		44	24
<b>TOTAL</b>		<b>1600</b>	<b>1500</b>
M 61	Formation en entreprise	env. 58 sem.	8 semaines

Remarque : le programme ci-dessus peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat