

BTSA

OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPECIALITE ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

Formation par alternance

Publics et conditions générales d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans.
- Etre 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.

Métiers préparés

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

Poursuites d'études

Licences professionnelles, certificats de spécialisation (qualité, automatisation), Licence LMD, écoles d'ingénieur ou vétérinaires (concours C).

Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site 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 agroalimentaire. L'ENILBIO peut vous accompagner dans cette démarche.

Il est donc conseillé de prendre contact avec l'ENILBIO dès votre inscription.

Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles
B.P. 70049
39801 Poligny Cedex 1

Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28

enil.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est réalisée par la voie de l'apprentissage sur 2 années à raison de 23 semaines par an en centre de formation, le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur. Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprises.

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 socioéconomique (écrit) et une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (pratique + oral).

A RETENIR

Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)
Frais de formation	Néant pour les apprentis
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO
Niveau de formation	III - BTS/DUT
Durée de la formation	2 ans
Organisation de la formation	46 semaines à l'école en alternance avec 58 semaines en entreprise
Début de la formation en centre	Septembre
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + Examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny

PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Matières	Cours	TP - TD
ENSEIGNEMENT GENERAL			
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	-	75
M21	Economie	40	20
M22	Français / Education socioculturelle / Documentation	236/18/-	20/16/10
M23	Langue vivante	45	45
M31	E.P.S.	60	-
M41	Mathématiques - Statistiques	41	23
M42	Informatique	-	40
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Option Sciences et Technologies des Aliments			
M51 : L'entreprise dans son environnement	Economie	36	-
M52 : L'atelier de transformation	Economie	18	12
	Génie alimentaire Génie industriel	6,5 58	8 29
M53 : Le processus de Fabrication	Génie alimentaire	51,5	21
	Génie industriel	43,5	29
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie	29	29
	Microbiologie	11,5	32
	Statistiques	14	12
M55 : Qualité, sécurité sanitaire, environnement	Génie alimentaire	29	14,5
	Microbiologie	29	-
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Aliments et Processus Technologiques			
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire	58	101,5
	Biochimie	43,5	14,5
	Microbiologie	32	11,5
	Economie	14,5	-
Enseignement à l'Initiative de l'ENILBIO	Module d'initiative locale	-	87
	Pluridisciplinarité	-	150
TOTAL		1500	
	Stage en entreprise	Environ 58 semaines	