

BTSA OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

SPECIALITE ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

Publics et conditions générales d'admission

- 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. Nous contacter pour toute demande d'information.

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

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation d'une durée de 2 ans (à partir de septembre) comprend 1740 heures d'enseignement en centre et 12 semaines de stage en entreprise. Une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

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	Etudiant
Frais de scolarité	Oui
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation	Septembre
Stage en entreprise	12 semaines
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 GÉNÉRAL			
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	-	87
M21	Economie	58	29
M22	Français / Education socioculturelle / Documentation	29/58/-	29/29/29
M23	Langue vivante	58	58
M31	E.P.S.	87	-
M41	Mathématiques - Statistiques	21	51,5
M42	Informatique	-	43,5
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Option Sciences et Technologies des Aliments			
M51 : L'entreprise dans son environnement	Economie	48	-
M52 : L'atelier de transformation	Economie Génie alimentaire Génie industriel	24,5 6,5 58	14,5 8 29
M53 : Le processus de fabrication	Génie alimentaire Génie industriel	51,5 43,5	21 29
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie Microbiologie Statistiques	29 14,5 14,5	29 29 14,5
M55 : Qualité, sécurité sanitaire, environnement	Génie alimentaire Microbiologie	29 29	14,5 -
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Aliments et Processus Technologiques			
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire Biochimie Microbiologie Economie	58 43,5 14,5 14,5	101,5 14,5 29 -
Enseignement à l'Initiative de l'ENILBIO	Module d'initiative locale	-	87
	Pluridisciplinarité	-	174
TOTAL		876	864
Stage en entreprise		12 semaines	

DEUX ORIENTATIONS POSSIBLES

Ces deux orientations s'appuient sur les modules d'initiative locale et sur une partie des activités pluridisciplinaires; elles sont très largement illustrées par des travaux pratiques.

GENIE BIOLOGIQUE ET FERMENTAIRE

Cette orientation permet de développer particulièrement :

- La connaissance des procédés de fermentation avec application aux boissons fermentées : Bière, cidre, vin, ...
- L'emploi de matériel moderne de biotechnologie : Fermenteurs, micro-brasserie
- Les techniques d'analyses pratiquées en biotechnologie: Chromatographie en phase liquide, méthodes optiques, densitométrie, microscopie, ...
- Les techniques d'innovation et de conduite de projet avec possibilité de participer aux trophées de l'innovation.



INNOVATION EN PRODUIT ALIMENTAIRE

Cette orientation permet de développer particulièrement :

- La conception de nouveaux produits alimentaires : Plats cuisinés, crèmes glacées, desserts, ...
- Les connaissances dans le domaine culinaire
- La fabrication de nouveaux produits en laboratoire pilote
- Les techniques d'analyses appliquées aux produits alimentaires: analyse sensorielle, mesure de texture, ...
- Les techniques d'innovation et de conduite de projet avec possibilité de participer aux trophées de l'innovation.



POURQUOI CHOISIR NOS BTSA STA

- Les trophées de l'innovation permettent de réaliser concrètement une démarche d'innovation
- Une ouverture internationale : stages à l'étranger
- Une formation adaptée pour accéder à une licence professionnelle, voire intégrer une grande école après concours
- Un service des ENIL pour faciliter votre insertion dans la vie professionnelle (200 offres par an)