

BTSA OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPECIALITE PRODUITS LAITIERS

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 laitiers, 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 lieux de formation



25620 Mamirolle
Tél. 03 81 55 92 00
Fax 03 81 55 92 17
enil.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr



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/ Rest.	Possible dans les 2 ENIL
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation en centre	Septembre
Stage en entreprise	12 semaines
Obtention du titre	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny & ENIL Mamirolle

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 expérimental	Génie alimentaire Microbiologie	29 29	14,5 -
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Produits Laitiers			
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire Biochimie Microbiologie Economie	58 32,5 14,5 14,5	101,5 25,5 29 -
Enseignement à l'Initiative de l'établissement	Module d'initiative locale	-	87
	Pluridisciplinarité	-	174
TOTAL		866	874
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.



■ GOUT, NUTRITION, EFFET SANTE DES PRODUITS LAITIERS

Cette orientation permet de développer particulièrement :

- La connaissances des caractéristiques sensorielles et nutritives des produits laitiers
- L'effet des microorganismes sur les caractéristiques gustatives et de santé des produits laitiers
- Les techniques d'analyses appliquées aux produits alimentaires: analyse sensorielle, mesure de texture, ...
- La conception des emballages de produits alimentaires: Aspect, étiquetage,...
- Les techniques d'innovation et de conduite de projet avec possibilité de participer aux trophées de l'innovation.



■ CONDUITE D'UN ATELIER DE PRODUCTION

En complément des enseignements théoriques et pratiques, cette orientation permet un approfondissement du caractère professionnel de la formation. Elle permet entre autre :

- Une analyse des pratiques de production sur la halle de technologie laitière.
- Un travail sur différents ateliers de production permettant d'avoir une vision plus généraliste de l'ensemble des produits.
- Un travail sur la gestion des ressources humaines dans un atelier.

Pour résumer, une immersion dans le monde de l'entreprise.



POURQUOI CHOISIR NOS BTS 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)