

BTSA ANABIOTEC

ANALYSES AGRICOLES, BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES

← Formation initiale

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 pro.
- 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 supérieur exerçant dans les domaines de l'agroalimentaire, de la santé animale et humaine, de l'environnement, de l'industrie chimique, des industries pharmaceutiques et cosmétiques. L'activité principale sera en laboratoire d'analyse, de recherche fondamentale et appliquée (R&D) et de contrôle.

Poursuites d'études

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

Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site www.admission-postbac.org entre le 20 janvier et le 20 mars. Nous contacter pour toute demande d'information.

Renseignements et lieu de formation

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

A RETENIR

Statut durant la formation	Etudiant
Frais de scolarité	Oui
Bourses d'études	Ministère de l'agriculture
Hébergement/ Restauration	Possible dans l'ENIL Mamirolle
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	ENIL Mamirolle

ORGANISATION 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 ANABIOTEC 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)

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			
M51 : Gestion et organisation d'un laboratoire	Connaissances des laboratoires/Démarche qualité/ Risques professionnels, SST/Organisation des laboratoires	15	15
M52 : Le Contrôle	Le Contrôle/Les contrôles dans les différents secteurs/ Plan de contrôle HACCP/Point de contrôle	29	15
M53 : L'analyse	Biologie/Microbiologie/Physique chimie/ Biochimie/Mathématiques	58	30
M54 : Méthodes instrumentales appliquées	Biochimie/Méthodes spectrales/Biologie/Chimie/ Techniques de séparation	72	116
M55 : Techniques d'analyses	Microbiologie/Enzymologie/Biologie cellulaire/ Immunologie/Biologie Moléculaire	116	87
M56 : Applications analytiques dans les secteurs d'activités	Parasitologie/Microbiologie/Chimie/ Application au secteur agroalimentaire	58	58
M57 : Procédés biotechnologiques	Fermentation/Culture in vitro	43	58
M58 : Projet expérimental	Construction d'un projet par un protocole expérimental en biochimie, microbiologie ou biologie, physique-chimie		43,5
Enseignement mis en place par l'ENIL			
Module d'initiative locale (MIL) Enseignements pluridisciplinaires	Hématologie	100	
	Génie alimentaire et analyse sensorielle	80	80
TOTAL		882	858
Stage en entreprise		12 semaines	