



BTSA STA

OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPÉCIALITÉ PRODUITS LAITIERS

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Aux titulaires de l'un des diplômes suivants :
 - bac général, technologique ou professionnel,
 - BTA ou DAEU,
- ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.

Remarque : 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.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- La formation vise à apporter les bases scientifiques et technologiques indispensables pour raisonner et comprendre les différentes étapes de la transformation du lait en produits laitiers.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Technicien de fabrication des produits laitiers.
- Technicien de laboratoire.
- Animateur de service qualité.
- Technicien en recherche et développement.
- Technico-commercial.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- La formation sur 2 ans comprend :
 - 23 semaines par an au centre de formation (CFA).
 - 29 semaines par an en entreprise

Remarque : une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Licences professionnelles ;
- Licence LMD ;
- Écoles d'ingénieur ou vétérinaires.

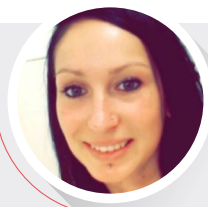
EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Apprenti
Bourses d'études	Ministère de l'agriculture
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENIL Mamirolle
Durée de la formation	2 ans
Début formation en centre	Septembre
Organisation	Principe de l'alternance
Obtention du titre	Contrôle certificatif en cours de formation (50 %) + Examen terminal (50 %)
Lieu de formation	ENIL Mamirolle



**BTSA STA****OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS
SPECIALITE PRODUITS LAITIERS****MODALITÉS D'INSCRIPTIONS**Inscriptions sur le site
www.admission-postbac.fr
entre le 20 janvier et le 20 mars.**Pour tout complément d'information :****ENIL de Besançon Mamirolle**Tél. : 03 81 55 92 00
recrutement.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr**PROGRAMME / HORAIRE TOTAL** Sur 2 ans

Modules	Matières	Cours	TP-TD
Enseignement général		311 h	356 h
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	-	87 h
M21	Economie	58 h	29 h
M22	Français / Education socioculturelle / Documentation	29/58 h	29/29/29 h
M23	Langue vivante	58 h	58 h
M31	E.P.S.	87 h	-
M41	Mathématiques - Statistiques	21 h	51,5 h
M42	Informatique	-	43,5 h
Enseignement professionnel / Option Sciences et Technologies des Aliments		348 h	188,5 h
M51 : L'entreprise dans son environnement	Economie	48 h	-
M52 : L'atelier de transformation	Economie	24,5 h	14,5 h
	Génie alimentaire	6,5 h	8 h
	Génie industriel	58 h	29 h
M53 : Le processus de Fabrication	Génie alimentaire	51,5 h	21 h
	Génie industriel	43,5 h	29 h
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie	29 h	29 h
	Microbiologie	14,5 h	29 h
	Statistiques	14,5 h	14,5 h
M55 : Qualité, sécurité sanitaire, environnement	Génie alimentaire	29 h	14,5 h
	Microbiologie	29 h	
Enseignement professionnel / Spécialité Aliments et Processus Technologiques		1 195 h	156 h
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire	58 h	101,5 h
	Biochimie	32,5 h	25,5 h
	Microbiologie	14,5 h	29 h
	Economie	14,5 h	-
Enseignement à l'initiative de l'ENIL	Module d'initiative locale	-	87 h
	Pluridisciplinarité	-	174 h
Total		1 740 h	
Période en entreprise		58 semaines	

**ILS SONT PASSÉS PAR LÀ**

« L'apprentissage permet de mettre en pratique ce que l'on apprend en cours. On comprend et apprend beaucoup plus vite et plus facilement. On sait de quoi on parle ensuite. De plus, le fait d'avoir des sessions d'école et d'entreprise en succession est beaucoup plus facile si l'on n'est pas passionné par l'école. L'apprentissage offre la possibilité également d'entrer de manière douce dans le monde du travail et de se créer un premier réseau professionnel. On commence à prendre des responsabilités petit à petit et à construire sa vie autant professionnelle que personnelle. Pour finir l'apprentissage permet d'être sûr que ce métier est bien celui que l'on veut exercer plus tard s'il y a certains doutes en arrivant à ce stade de la scolarité. »

Cindy