



NIVEAU 3



BTSA STA

OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Aux personnes de 16 à 25 ans**, titulaires d'un bac général, technologique ou professionnel, 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.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation par voie d'alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) sur 2 ans à raison de :
 - 24 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.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Licences professionnelles ;
- Licences LMD ;
- Écoles d'Ingénieur ou Vétérinaires.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- La formation vise à **former de jeunes professionnels intégrables rapidement en entreprise.**

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

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

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Apprenti (Salaarié)
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation	Septembre
Organisation de la formation	48 semaines à l'école en alternance avec 56 semaines en entreprise
Obtention du titre	Contrôle certificatif en cours de formation (50 %) + Examen terminal (50 %)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny





BTSA STA OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS, SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Inscriptions 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.

Pour tout complément d'information :



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL **Sur 2 ans**

Modules	Matières	Heures
Enseignement général		504 h
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	70 h
M21	Organisation économique sociale et juridique	60 h
M22	Documentation / ESC / Français	100 h
M23	Langue vivante	110 h
M31	EPS	60 h
M41	Traitement des données	64 h
M42	Technologies de l'information et du multimédia	40 h
Enseignement professionnel		986 h
M51	L'entreprise de transformation et son environnement	40 h
M52	L'atelier de transformation	120 h
M53	Le processus de fabrication	146 h
M54	La composition et les évolutions des produits alimentaires	120 h
M55	Management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	70 h
M56	Les applications par spécialités	320 h
Pluridisciplinarité	<ul style="list-style-type: none"> - Innovation - GPAO - Analyse sensorielle - Hygiène Sécurité Environnement - Faits socio-économiques et culturels - Gestion de production - Contrôle de la qualité - Découverte génie alimentaire 	170 h
Module d'initiative locale		90 h
Atelier technologique		50 h
Total		1 630 h
Période en entreprise		58 semaines



ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« Dès que j'ai pu, après la troisième, j'ai intégré l'ENILBIO de Poligny pendant 6 ans dont 4 en apprentissage... je ne peux que remercier toutes les personnes rencontrées pendant cette période, formateurs, maître de stage et maître d'apprentissage m'ont transmis les compétences utiles à mon travail actuel. Meticuleux, organisé, rigoureux, avoir l'oreille, bien entendu le toucher du caillé, sentir entre ses doigts lorsqu'il s'organise tout au long du décaillage... »

J'ai toujours su que je voulais être fromager dans une petite structure car on garde le contact à la fois avec les producteurs de lait (eh oui ! La « coulée » s'effectue encore matin et soir ici) et avec le consommateur quand on sait quel plaisir il peut avoir en dégustant le morceau de fromage que l'on a fabriqué ! Je réalise donc quel bonheur j'ai de pouvoir pratiquer mon métier avec passion tout en restant dans ma région natale le Haut-Doubs ! »

Julien