



BTSA STA

OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPECIALITE PRODUITS LAITIERS

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Être salarié ou demandeur d'emploi et avoir 18 ans à l'entrée en formation.
- Justifier d'un diplôme de niveau 4 identique à la formation par alternance ou disposer de 2 années d'expérience professionnelle.
- Pour les autres situations (niveau, âge...) se renseigner auprès du centre de formation.

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 1 an comprend :
 - 43 semaines à l'ENIL (1500 heures) : suivant les besoins du candidat, le parcours de formation peut prévoir un stage 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	Stagiaire de la formation continue
Bourses d'études	Ministère de l'agriculture
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENIL Mamirolle
Durée de la formation	1 an dont 1500 h en centre (43 semaines) + formation entreprise
Début formation en centre	Juillet
Organisation	Temps plein
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 1 an**

Modules	Matières	Parcours en 1 an
Enseignement général		346 h
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	44 h
M21	Economie	56 h
M22	Français / Education socioculturelle / Documentation	90 h
M23	Langue vivante	66 h
M31	E.P.S.	18 h
M41	Mathématiques - Statistiques	40 h
M42	Informatique	32 h
Enseignement professionnel / Option Sciences et Technologies des Aliments		474 h
M51 : L'entreprise dans son environnement	Economie	48 h
M52 : L'atelier de transformation	Economie Génie alimentaire Génie industriel	118 h
M53 : Le processus de Fabrication	Génie alimentaire Génie industriel	124 h
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie Microbiologie Statistiques	126 h
M55 : Qualité, sécurité sanitaire, environnement	Génie alimentaire Microbiologie	58 h
Enseignement professionnel / Spécialité Aliments et Processus Technologiques		540 h
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire Biochimie Microbiologie Economie	266 h
M 71	Module d'initiative locale Pluridisciplinarité	69 h 163 h
Révision épreuves d'examen		32 h
Total		1 350 h
Formation en entreprise		8 semaines