NIVEAU 5

BTSA

# SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS
# SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

## A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- Aux titulaires des diplômes suivants :

- Baccalauréat général (à dominante scientifique) ;
- Baccalauréats technologiques : STAV, STL ;
- Baccalauréats professionnels : Bio-Industries de Transformation (BIT) ou Laboratoire, Contrôle, Qualité (LCQ);
- DAEU ;
- D'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications ;

- Autres : titulaires d'un autre BTS, d'un diplôme universitaire, étudiants de classes « prépa », les étudiants ayant suivi une formation à l'étranger (sur décision de la DRAAF*)

## QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Préparer les apprenants à travailler comme technicien supérieur dans les industries agroalimentaires

## 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.

## COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- La formation d'une durée de 58 semaines réparties sur 2 années scolaires comprend 1740 heures d'enseignements en centre et 10 semaines de stage en entreprise (6 semaines en BTS1 et 4 en BTS2).
- Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et de travaux dirigés.
- Le BTSA STA 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.

## EN SYNTHÈSE

| | |
|---|---|
| **Statut durant la formation** | Etudiant |
| **Hébergement / Restauration** | Possible sur l'ENILBIO |
| **Durée de la formation** | 2 ans |
| **Début de la formation** | Septembre |
| **Stage en entreprise** | 10 semaines |
| **Obtention du diplôme** | 50% Contrôle en cours en formation et 50 % Examen terminal |
| **Lieu de formation** | ENILBIO Poligny (39) |

** DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt*

# BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS
# SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

## MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Inscription sur www.parcoursup.fr (mi décembre – mi mars)

## POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Licences (Licence -Master - Doctorat)
- Licences professionnelles
- Ecoles d'ingénieur

**Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération, situation de handicap...) :**

ENILBIO

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

## PARCOURS SUR 2 ANS

| Modules | Thème formation | Heures |
|---|---|---|
| **Enseignement général** | | |
| M11 | Accompagnement au projet personnel et professionnel | **87 h** |
| M21 | Economie | **87 h** |
| M22 | Français/Education socioculturelle/Documentation | **174 h** |
| M23 | Langue vivante | **116 h** |
| M31 | EPS | **87 h** |
| M41 | Mathématiques-Statistiques | **72,5 h** |
| M42 | Informatique | **43,5 h** |
| **Enseignement professionnel** | | |
| M51 | L'entreprise dans son environnement | **48 h** |
| M52 | L'atelier de transformation | **140,5 h** |
| M53 | Le processus de fabrication | **145 h** |
| M54 | La composition et les évolutions des produits alimentaires | **130,5 h** |
| M55 | Qualité, sécurité sanitaire, environnement | **72,5 h** |
| M56 | Applications aux produits alimentaires | **275,5 h** |
| Pluridisciplinarité | - Innovation<br>- GPAO<br>- Analyse sensorielle<br>- Hygiène Sécurité Environnement<br>- Contrôle de la qualité<br>- Gestion de production | **174 h** |
| **Module d'initiative locale (MIL) -** Possibilité de suivre un module sur le process fermentaire ou l'innovation | | **87 h** |
| **Total** | | **1 740h** |
| **Période en entreprise (en moyenne)** | | **10 semaines** |
| **Ateliers** | | **Selon les années 6 – 8 semaines** |

## ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

*C'est après avoir passé un BAC STL spécialité Biotechnologies à Charolles (71) que je me suis dirigée vers l'ENIL. J'ai effectué un BTS spécialité fermentaire. Ce que j'ai apprécié, c'est surtout d'être mise en condition pour travailler en entreprise. Les heures de travaux pratiques de l'ENIL, ou encore le respect des règles et procédures de fabrication nous permettent de nous mettre réellement en condition de travail d'une entreprise. Pour ce qui est de mon stage, je l'ai effectué dans une petite brasserie à Chagny. J'avais pour mission tout le suivi de la bière, de la fabrication à l'embouteillage jusqu'à la vente sur des marchés. Être en contact avec le client est une expérience que je n'oublierai pas ! Les jeunes qui veulent venir à l'ENIL, tout simplement ils ont tout compris, car l'école pourra les faire progresser vers le monde professionnel en un rien de temps ! » **Chloé***

ENIL ENILBIO