



BTSA STA

OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPÉCIALITE PRODUITS LAITIERS

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Aux titulaires de l'un des diplômes suivants :**
 - bac général, technologique ou certains bacs professionnels ;
 - 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**.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- La formation sur 2 ans comprend :
 - 1740 heures d'enseignement en centre ;
 - 12 semaines de stage en entreprise.

Une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

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

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

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

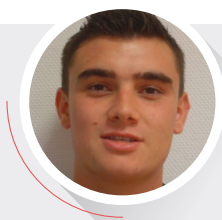
EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Etudiant
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Hébergement / Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Durée de la formation	2 ans
Début formation en centre	Septembre
Stage en entreprise	12 semaines
Obtention du titre	Contrôle certificatif en cours de formation (50 %) + Examen terminal (50 %)
Lieux de formation	ENILBIO Poligny ou 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**ENILBIO Poligny**Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@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		119,5 h	417 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	-
	Module d'initiative locale	-	87 h
	Pluridisciplinarité : innovation, gestion de production, analyse sensorielle, hygiène, sécurité, environnement, contrôle, qualité	-	174 h
Total		778,5 h	961,5 h
Pratique sur les ateliers technologiques		12 semaines	
Stage en entreprise		12 semaines	

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« Avant d'intégrer le BTS, j'avais fait un bac S. C'est aux portes ouvertes que j'ai découvert la formation qui m'a tout de suite plu. Cette formation est équilibrée, pertinente et très instructive. L'équipe pédagogique encadre très bien surtout au niveau des TP et de la pratique sur les ateliers. Il se crée très rapidement une super ambiance entre les formateurs, les profs, la direction et les élèves qui favorise l'intégration et l'apprentissage. Le stage en entreprise donne une ouverture d'esprit sur la vie active et nous permet de nous situer dans le monde du travail. De plus si les employeurs sont satisfaits cela peut déboucher facilement sur une embauche à la fin de l'école ou sur un contrat d'apprentissage. » !

Pierre