



BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR (Niveau 5) SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS



DATE DE FORMATION :

De septembre 2022 à juin 2024

DUREE : (suivant positionnement)

1500 h en Centre en présentiel Formation sur 2 ans

PUBLIC : de 16 à 30 ans

LIEU DE FORMATION :

CFA de Meurthe-et-Moselle
BP 50019 - 54220 MALZEVILLE
03 83 18 12 12

CONTACT : Responsable de formation

cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Mettre en œuvre** les opérations de production/conditionnement en fonction des indications du planning de fabrication
- **Respecter** le système d'assurance qualité
- **Améliorer** les procédés de fabrication et la productivité de l'outil
- **Animer** et manager une équipe de production



BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

METIERS ET DEBOUCHES

Le titulaire du BTS Sciences et Technologies des Aliments - APT exerce ses activités dans les entreprises de fabrication de produits pour devenir par la suite :

- Conducteur de ligne de production
- Responsable d'un atelier
- Assistant qualité
- Technicien de laboratoire
- Technicien Recherche et Développement

POURSUITES D'ETUDES

- Licence professionnelle agroalimentaire (commercialisation, qualité en IAA, technique et analyse sensorielle, production et management...).
- Pour les bons dossiers : accès au concours d'intégration en École d'Ingénieur ou à une prépa Post BTS en 1 an

PREREQUIS

- Titulaire d'un baccalauréat (général, technologique ou professionnel)
- Titulaire du diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU, option B), ou 1ère année de classes de cycle universitaire.
- Validation d'un projet professionnel dans les métiers de l'agroalimentaire

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Inscription par les candidats sur le site : www.parcoursup.fr (de janvier à mars)
- Soumis à la signature d'un Contrat d'apprentissage

ADAPTATION DE LA FORMATION

- Prise en compte des pré acquis pour adapter le parcours de formation et prise en compte du handicap par notre référent

ACCESSIBILITE A LA FORMATION

- Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Mise en situation professionnelle.
- Apports de connaissances théoriques
- **Travaux Pratiques** dans **notre halle de technologie** et dans **nos laboratoires**

PROGRAMME DE LA FORMATION

Capacités générales

- C1. S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
- C2. Communiquer dans une langue étrangère
- C3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser
- C4. Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique

Capacités professionnelles

- C5. Analyser l'entreprise dans le système alimentaire
- C6. Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique
- C7. Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires en respectant la réglementation et les procédures
- C8. Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes
- C9. Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit
- C10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en sciences et technologies des aliments pour faire face à une situation professionnelle

MODALITES DE VALIDATION

Formation diplômante

- Épreuves terminales (50%)
- Contrôle en cours de formation (50%)

MODALITES D'ALTERNANCE

- 2 semaines au centre et 2 semaines en entreprise.

REMUNERATION

- selon la réglementation en vigueur : www.service-public.fr (apprentissage)

COÛT DE LA FORMATION

- Prise en charge par l'OPCO de branche

EVALUATION DE L'ACTION

- Animatrice qualité

BILAN DES SESSIONS PRECEDENTES

Taux de réussite	85 %
Taux d'insertion	72 %
Taux de satisfaction	100 %

[Indicateurs de résultats :](#)

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>