

VOIE SCOLAIRE



BTS

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS



▪ Voie scolaire

Lycée d'enseignement général
technologique et professionnel
CS 50019 – 54200 MALZEVILLE
03 83 18 34 00

Vous souhaitez travailler dans les entreprises du **secteur agroalimentaire** ?

- Au **service production** pour devenir chef d'équipe et par la suite responsable de fabrication ?
- **Animer une équipe** de production, **assurer la qualité** des produits.
- Au service Recherche et Développement ?

Le site de Nancy Pixérécourt vous propose de préparer un **BTS Sciences et Technologies des Aliments** – Aliments et Processus Technologiques (APT), d'une durée de **deux ans**, par la voie **initiale scolaire** (au lycée).

WWW.PIXERECOURT.FR



SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

MÉTIERS PRÉPARÉS

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 assurance qualité
- Technicien Recherche et Développement

PROGRAMME DE LA FORMATION

- L'option Sciences et Technologies des Aliments vise l'acquisition de capacités professionnelles pour **conduire un atelier** de production et/ou **contrôler la qualité** des matières premières et des produits.
- La spécialité **Aliments et processus technologiques** comprend un enseignement technique basé sur les matières suivantes : biochimie, microbiologie, qualité, technologies alimentaires (Génie Alimentaire et Industriel), physique industrielle, maths appliqués, économie d'entreprise...

OBTENTION DU DIPLOME

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

POURSUITE 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 Ecole d'Ingénieur ou à une prépa Post BTS en 1 an

MODALITES D'ACCES

- 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.
- **Inscription** par les candidats sur le site : www.parcoursup.fr (de janvier à mars)



- Les **travaux pratiques** dans **notre hall de technologie** et dans **nos laboratoires** (microbiologie, chimie et biochimie) ainsi que des projets collectifs d'innovation rythment la formation.
- **Voie initiale : 16 semaines de stage** ainsi que des mises en situation professionnelle.

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- Nombreuses visites dans des entreprises du secteur agroalimentaire
- Rencontre avec des professionnels des pays transfrontaliers ainsi que des stages à l'étranger
- Mise en place d'un atelier de transformation, valorisation des fruits et légumes produits localement, participation au concours d'innovation NUTRALOR,
- Choix entre l'apprentissage de l'Anglais ou de l'Allemand
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail
- Hébergement en chambre individuelle et service de restauration sur place