

BTSA Sciences et technologies des aliments (STA)



Filière : Alimentation, laboratoire, qualité

Niveau : BTSA

Voies de formation au sein du réseau :

Formation initiale scolaire

Apprentissage

Formation continue

Description de la formation

Le BTSA STA est accessible aux titulaires d'un bac général scientifique, technologique (STAV, STL), ou professionnel (Bio-industrie des Transformations, Laboratoire), ou issus d'études supérieures à dominante scientifique. Il forme des techniciens en technologie alimentaire qui pourront évoluer dans les secteurs de la production alimentaire, de la qualité, de la recherche/développement mais aussi de l'achat/logistique ou du commerce.

Le BTSA sciences et technologies des aliments propose 4 spécialités : aliments et processus technologiques, produits céréaliers, produits laitiers, viandes et produits de la pêche.

Le diplômé doit maîtriser tant le procédé que le produit. Il doit aussi maîtriser une langue étrangère.

Il évoluera dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires de tous types : lait, viande, céréales, huiles et corps gras, sucre, boissons et alcools et autres produits alimentaires.

L'objectif du diplôme est de permettre au titulaire du BTSA d'assurer la responsabilité d'un atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires.

Compétences visées

- Conduire un atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires ,
- Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique,
- Maîtriser les processus de transformation de produits alimentaires,
- Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit,
- Animer et manager une équipe de travail.

Débouchés métiers

- Technicien supérieur de production, Technicien supérieur de fabrication
- Pilote d'installation automatisée, Pilote de process, Chef de ligne
- Chef de fabrication, Chef d'équipe Responsable de fabrication, Responsable d'atelier de fabrication, Chef de production
- Assistant assurance qualité, Technicien contrôle qualité
- Technicien recherche-développement
- Technico-commercial en agroalimentaire
- Responsable de la logistique et ou de la maintenance industrielle

Poursuite d'études

- Licence Professionnelle Management de la Production
- Licence Professionnelle Commercialisation des Produits
- Classe préparatoire ATS BIO pour les concours des Ecoles d'Ingénieurs

Modalités

alternance apprentissage ou contrat de professionnalisation - présentiel en formation continue en centre avec stages

Lieux de formation

Formation scolaire

Lycée AgriCampus Laval

Lycée d'enseignement général, technologique et professionnel agricole

321 route de Saint Nazaire
CS 8131953013 LAVAL Cedex
02 43 68 24 93
legta.laval@educagri.fr

Apprentissage

Agrocampus La Germinière - CFA
Centre de Formation d'Apprentis

La Germinière
72700 Rouillon
0243470755
cfa.sarthe@educagri.fr

CFA Nantes Terre Atlantique - Site Nantes (44)
Centre de Formation d'Apprentis
Site Jules Rieffel

5 rue de la Syonnière
44817 Saint-Herblain
02 40 94 99 30
cfa@nantes-terre-atlantique.fr

Formation continue

CFPPA Nantes Terre Atlantique
Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

5 rue de la Syonnière

44817 Saint-Herblain

02 40 94 99 30

cfppa@nantes-terre-atlantique.fr

Agrocampus La Germinière - CFPPA

Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricoles

La Germinière

72700 Rouillon

0243470754

cfppa.rouillon@educagri.fr