



BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Un diplôme qui s'inscrit dans un monde où la demande alimentaire est en forte progression, où les consommateurs sont de plus en plus exigeants et l'innovation très présente dans le secteur de l'agro-alimentaire.



Métiers visés

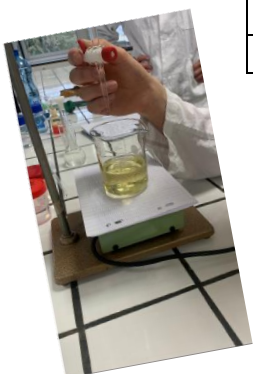
- Responsable qualité, responsable hygiène, sécurité et environnement
- Responsable d'atelier de production
- Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement
- Technicien de laboratoire agroalimentaire
- Technicien Recherche et Développement



Organisation de la formation

- 12 semaines de stage en entreprises (agroalimentaires, ...)
- 1 semaine de voyage d'étude
- Accès à la halle technologique pour les travaux pratiques
- Possibilité de loger sur place dans une annexe de l'internat du lycée réservée aux étudiants
- Volumes horaires par matière :

Matière	Horaire hebdomadaire indicatif
Génie des procédés des IAA/ Génie alimentaire et industriel	7,75 h
Biochimie- microbiologie-biotechnologie	4 h
SESG / Gestion de l'entreprise	3,25 h
EIL-APPP	3 h
Mathématiques - Informatique	2,50 h
Langue vivante	2h
Lettres modernes et documentation	1,50 h
Education socioculturelle	1,50 h
E.P.S.	1,50 h





Liste des capacités attestées par le diplôme

Tronc commun

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui : saisir les enjeux de la réalité socio-économique, se situer dans des questions de société, argumenter un point de vue dans un débat de société
- Construire son projet personnel et professionnel : s'engager dans un mode de vie actif et solidaire, s'insérer dans un environnement professionnel, s'adapter à des enjeux et des contextes particuliers, conduire un projet
- Communiquer dans des situations et des contextes variés : répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public, communiquer en langue étrangère, communiquer avec des moyens adaptés.

Capacités professionnelles

- Manager une équipe de travail : mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés, optimiser l'activité d'équipe, gérer une situation à enjeu particulier.
- Élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process : situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial, concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes, configurer un outil de production adapté au process de fabrication.
- Garantir les performances d'une ligne de production : concevoir un plan de contrôle, mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité, contrôler les performances techniques d'une ligne de production, mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et correctives requises.
- Conduire une production agroalimentaire : planifier et réaliser une production, optimiser l'activité de l'atelier de fabrication
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise : analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement, participer à la démarche qualité de l'entreprise, proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise.



Admission

- Inscription via procédure Parcoursup

Possibilité de faire une journée d'immersion au cours de l'année de terminale



Poursuite d'étude

- Licence professionnelle
- École d'ingénieur par alternance ou en formation initiale
- Autres

