

BTS

« Sciences et Technologies des Aliments »

Finalité

Le BTS Sciences et Technologies des Aliments a pour vocation de former des professionnels capables de s'adapter aux évolutions des techniques et de la réglementation dans le secteur de la transformation alimentaire.

Le technicien Supérieur **maîtrise le procédé et le produit**.

Il planifie et coordonne les différentes phases du processus de production en répartissant le travail dont il a la responsabilité. Il veille au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts de production. Il s'assure en permanence des résultats produits et de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

Objectifs et moyens pédagogiques

La formation permet d'acquérir des capacités professionnelles spécifiques dans les domaines de :

- ◆ L'analyse et la **gestion** d'un atelier de production sur le plan technique
- ◆ Le **raisonnement** d'un processus de transformation de produits alimentaires dans le respect de la réglementation et des procédures
- ◆ La **conception** d'un produit répondant aux attentes internes et externes
- ◆ Le **contrôle** de la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit

La **Halle Technologique** et ses installations **professionnelles** constituent des atouts incontestables pour faciliter l'acquisition de ces savoir-être et savoir-faire



Poursuite d'études et débouchés professionnels

Le BTS STA (diplôme de niveau III) prépare à différents métiers dès son obtention :

- ◆ Responsable de production ou de fabrication
- ◆ Technicien contrôle qualité
- ◆ Technico-commercial en agroalimentaire
- ◆ ...

Ce diplôme permet également de poursuivre des études en :

- ◆ Licence Professionnelle
- ◆ Certificat de spécialisation
- ◆ Ecole d'ingénieur en agroalimentaire
- ◆ ...

Conditions d'admission

- ◆ Etre issu d'un BAC Scientifique, Technologique ou Professionnel
- ◆ Etre inscrit dans le cadre de la procédure Admission Parcoursup

Délivrance du diplôme

- ◆ 50% en Contrôles en cours de formation : répartis sur l'ensemble des matières et sur les 2 années,
- ◆ 50% en Examen final : 3 épreuves
 - ◆ 1 épreuve écrite générale : Français et Culture socio-économique,
 - ◆ 2 épreuves professionnelles : soutenance du rapport de stage et diagnostic-conseil en situation professionnelle

Stages

Le temps de stage est fixé à 16 semaines dont 10 prises sur la période de scolarité. Il est divisé en deux parties avec des objectifs différents :

- ◆ La première partie, d'une durée de quatre semaines, permet de découvrir l'environnement de la transformation ou d'approfondir le contenu de certains modules. (stage collectif, stage ouvrier, découverte de l'amont ou de l'aval de la transformation, stage en ateliers)
- ◆ La deuxième partie consiste en un stage d'une durée de 12 semaines, qui se déroule dans une entreprise du secteur de la spécialité. Ce stage permet de placer l'étudiant dans l'une des situations décrites par le référentiel professionnel. Il complète les enseignements du module M56, et peut être fractionné. Il peut être réalisé à l'étranger.

Contenu de la Formation (en heures/semaine)

	En 1ère année	En 2ème année
Français	1 h 00	1 h 00
Documentation	1 h 30	
LV1 (Anglais)	2 h 00	2 h 00
Education physique et sportive	1 h 30	1 h 30
Education socioculturelle	1 h 30	1 h 30
Mathématiques	2 h 30	1 h 00
Informatique	1 h 30	
Sciences économique et sociales	2 h 00	4 h 30
Génie Alimentaire	4 h 00	6 h 00
Génie Industriel	2 h 00	3 h 30
Chimie, biochimie, microbiologie,...	5 h 00	5 h 00
Module d'Initiative Locale	1 h 30	1 h 30
Pluridisciplinarité	2 h 00	2 h 00
Accompagnement du Projet Personnel et Professionnel	1 h 30	1 h 30