

BTSA

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

Ce BTSA forme à la conduite d'un atelier de production alimentaire. Les élèves apprennent à raisonner et mettre en œuvre un processus de transformation de produits alimentaires en tenant compte des objectifs et des contraintes, en respectant la réglementation et les procédures définies. Il s'agit de connaître les différents procédés, savoir élaborer un diagramme de fabrication et planifier le travail. Les titulaires du BTSA doivent être capables de choisir des équipements et de composer l'enchaînement technique des différents éléments d'un process ; d'assurer, dans la conduite de l'atelier, l'entretien et la maintenance du matériel.

La formation porte en grande partie sur la gestion de la qualité et la sécurité alimentaire : techniques d'analyses, traçabilité, normes, etc. ; tout en abordant aussi des notions de marketing, de management d'équipe et de communication en situation professionnelle.

À partir d'outils de gestion, les élèves savent réaliser un bilan technico-économique de la production (rentabilité, constitution de prix, etc.).

ACCÈS AU BTS

- **Bac pro Bio-industries de transformation**
- **Bac STAV** spécialité transformation alimentaire
- **Bac STI2D** spécialité innovation technologique et éco-conception
- **Bac S** dont le profil écologie, agronomie et territoires

POURSUITE D'ÉTUDES

- **BTSA en un an** pour acquérir une compétence complémentaire
- **Certificat de spécialisation agricole (CSA)**
- **Licence professionnelle** dans les domaines de la qualité, la logistique, la commercialisation ou l'innovation
- **Classe préparatoire ATS biologie** pour intégrer une école d'agronomie, agroalimentaire, vétérinaire

Pour connaître les poursuites d'études envisageables dans l'académie de Poitiers, consultez le guide « Entrer dans le Sup après le bac »

DÉBOUCHÉS

La première insertion se fait souvent par une période «sas ouvrier» permettant aux titulaires du BTSA de se familiariser avec tout l'ensemble de l'organisation de la production.

Très logiquement, c'est dans le secteur des productions industrielles liées à l'agriculture et à l'agroalimentaire que la plupart des élèves travaillent, en étant presque aussi souvent technicien-ne-s qualité qu'ouvrier-ère-s qualifié-e-s, ou encore, dans une proportion moindre, agent-e-s de maîtrise. On trouve également des technicien-ne-s contrôle qualité dans les services liés à l'agriculture et au milieu rural (hygiène alimentaire, certification, services vétérinaires).

Exemples de métiers : conducteur-trice de ligne de production alimentaire, responsable conditionnement, responsable de fabrication en agroalimentaire, responsable de traitement et de pasteurisation, responsable qualité en agroalimentaire, technicien-ne de production en industries agroalimentaires

LES ÉTABLISSEMENTS DANS L'ACADÉMIE

spécialité aliments et processus technologiques

▼ 17 Surgères CFA MICLA - Lycée de l'alimentation **A**

◆ 17 Surgères ÉNILIA - Lycée de l'alimentation **S**

spécialité produits céréaliers

▼ 17 Surgères CFA MICLA - Lycée de l'alimentation **A**

◆ 17 Surgères ENSMIC - Lycée de l'alimentation **S**

spécialité produits laitiers

▼ 17 Surgères CFA MICLA - Lycée de l'alimentation **A**

◆ 17 Surgères ÉNILIA - Lycée de l'alimentation **S**

spécialité viandes et produits de la pêche

▼ 79 Bressuire CDFAA 79 **A**

◆	Établissement public
■	Établissement privé sous contrat
❖	Établissement privé hors contrat
●	Établissement consulaire (dépend d'une chambre de commerce et d'industrie ou d'une chambre de métiers)
▼	CFA (Centre de formation d'apprentis)
S	Statut de l'étudiant « Scolaire » (formation temps plein)
A	Statut de l'étudiant « Apprenti » (formation en apprentissage)
alt.	sous statut scolaire Alternance école/entreprise sous statut scolaire

Localisez les établissements sur
www.onisep.fr/Pres-de-chez-vous/Nouvelle-Aquitaine/Poitiers
➤ rechercher un établissement



Pour plus d'informations :