

### **Objectifs :**

Le BTS Sciences et Technologies des Aliments permet de former des techniciens supérieurs ayant pour principales fonctions d'animer une équipe de travail, de collaborer et communiquer avec les différents services de l'entreprise et de conduire un atelier de fabrication. Ils peuvent être techniciens de fabrication, techniciens contrôle qualité, assistants qualité, responsables de fabrication, technico-commerciaux en agro-alimentaire, responsables logistiques...

### **Déroulement de la formation et stages :**

La formation dure deux années scolaires avec une moyenne de 30 heures par semaine.

Les mises en situations professionnelles sous forme de stages durent 15 semaines :

- 1<sup>ère</sup> année (2 + 5 semaines) : découverte de l'environnement de la transformation des produits alimentaires et analyse des compétences mobilisées dans différentes situations professionnelles de stage.
- 2<sup>ème</sup> Partie (8 semaines) : participer à une démarche d'amélioration dans l'entreprise à partir d'une problématique liée à l'activité de l'entreprise (projet, méthodologie, améliorations, actions...).

### **Obtention du diplôme :**

Le diplôme comprend deux parties :

- Un contrôle continu en cours de formation représentant 50% du diplôme :  
Les différents enseignements sont évalués par des épreuves certificatives (CCF) réalisées dans l'établissement au cours des 2 années de formation (épreuves écrites, pratiques, orales, dossiers...).
- Trois épreuves terminales représentant 50% du diplôme :
  - Un écrit écriture d'expression française et de culture socioéconomique.
  - Une épreuve pratique professionnelle.
  - Un oral lié aux différentes situations professionnelles vécues lors des stages.

### **Conditions d'admission :**

- Sur dossier après un baccalauréat (Bac S ou autres bacs généraux, STL, STI, STAV, Bac Pro ...).
- Sur dossier après une première année d'études supérieures.
- Sur dossier pour cas spécifique.

## **Orientation :**

Les débouchés à l'issue de la formation sont nombreux, tant en poursuite d'études qu'en insertion professionnelle directe et dans des secteurs d'activités très diversifiés.

- **Poursuite d'études** : Licences professionnelles, Licences -Masters, Admissions en Ecoles d'Ingénieurs, Concours...
- **Insertion professionnelle** :
  - \* Technicien de fabrication dans de vastes secteurs (produits laitiers, produits de la mer, produits carnés, fruits et légumes et produits dérivés, boissons, produits à base de céréales, alimentation animale, additifs,..)
  - \* Technicien qualité.
  - \* Technicien de laboratoire.
  - \* Technico-commercial (après formation courte)
  - \* Autres postes accessibles avec le Bac+2.

## **Contenu :**

Disciplines	Horaire global
<b>Domaine Général :</b>	
Organisation économique, sociale et juridique	<b>87h</b>
Techniques d'expression, de communication et d'animation	<b>174h</b>
Langue vivante	<b>116h</b>
Education Physique et Sportive	<b>87h</b>
<b>Domaine Professionnel :</b>	
Traitement des données (statistiques)	<b>72,5h</b>
Technologies de l'informatique et du multimédia	<b>43,5h</b>
Entreprise IAA dans son environnement (Economie)	<b>48h</b>
Atelier de transformation (Economie, GA, GI)	<b>140,5h</b>
Processus de fabrication (GA, GI)	<b>145h</b>
Composition et évolution des produits (Biochimie, microbiologie, stats)	<b>130,5h</b>
Qualité, Sécurité sanitaire et environnement	<b>72,5h</b>
Applications sur les aliments et processus technologiques (GA, biochimie, microbiologie, économie)	<b>275,5h</b>
MIL Algues et produits de la mer	<b>87h</b>
Pluri (innovation, gestion production, analyse sensorielle, hygiène...)	<b>150h</b>
Accompagnement au Projet Personnel et Professionnel	<b>87h</b>