

BTS Sciences et Technologies des Aliments

Spécialité : Aliments et processus technologiques

PUBLIC

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise
 - Titulaires d'un baccalauréat.
 - Justifiant de 2 ans d'activité professionnelle
- Sélection sur tests et entretien

PEDAGOGIE

- Apports théoriques, méthodologiques
- Travaux de groupe
- Travaux pratiques
- Visites d'entreprise

DUREE

- De 790 à 990 heures en centre et 245 h en entreprise
- de septembre 2012 à juin 2013

LIEU

- Agrotech-Formations à LESNEVEN

INTERVENANTS

- Formateurs du centre
- Interventions de professionnels

COUT

Nous consulter

- PRS du Conseil Régional de Bretagne
- Prise en charge OPCA
- Financement FONGECIF

OBJECTIF :

- Former des techniciens de production ou de contrôle qualité capables de maîtriser les technologies de l'agroalimentaire et les techniques d'analyse
- Valider un diplôme de niveau III

CONTENU :

TRONC COMMUN tous BTS

Expression, Communication
Environnement économique et social
Mathématiques, Statistiques, Informatique
Langue vivante
Education Physique et Sportive

FORMATION SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

Technologie appliquée aux aliments
Génie Industriel, Physique
Génie Alimentaire
Techniques de laboratoire
Chimie
Biochimie
Microbiologie
Activités pluridisciplinaires

DELIVRANCE DU BTS

Contrôle en cours de formation : 50%

Examen final : 50%

Epreuve écrite d'expression française et de culture socio-économique
Epreuve pratique à caractère scientifique et professionnel

Appellations des emplois les plus courantes

(Selon l'ancienneté dans le poste)

- 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
- Responsable de zone
- Chef de production

Autres emplois possibles pour un technicien supérieur en industries alimentaires :

- Assistant assurance qualité
- Technicien contrôle qualité
- Technicien recherche-développement
- Technico-commercial en agroalimentaire
- Responsable de la logistique et ou de la maintenance industrielle

Formation Modulaire :

- M 11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel (APPP)
- M 21 - Organisation économique, sociale et juridique
- M 22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- M 23 - Langue vivante
- M 31 - Éducation physique et sportive
- M 41 - Traitement de données
- M 42 - Technologies de l'information et du multimédia
- M 51 - L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement
- M 52 - L'atelier de transformation
- M 53 - Le processus de fabrication
- M 54 - La composition et les évolutions des produits alimentaires
- M 55 - Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- M 56 - Les applications par spécialités
- M 61 - Stage
- M 71 - Module d'initiative locale

Hall de technologie



Le centre fait partie du réseau AREP BRETAGNE.

