

B
T
S
A

Sciences et technologies des aliments, spécialité aliments et processus technologiques

Ce BTSa forme à la conduite d'un atelier de production alimentaire. L'élève apprend à organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement. Il ou elle doit 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. Sa formation porte en grande partie sur la gestion de la qualité et la sécurité alimentaire : techniques d'analyses, traçabilité, normes, etc.

L'élève connaît les différents procédés, sait élaborer un diagramme de fabrication et planifier le travail. Il ou elle est capable de choisir des équipements et de composer l'enchaînement technique des différents éléments d'un process. Dans la conduite de l'atelier, Il ou elle tient compte de l'entretien et de la maintenance du matériel.

A partir d'outils de gestion, l'élève est en mesure de réaliser un bilan technico-économique de la production (rentabilité, constitution de prix...). Il ou elle a aussi des notions de marketing, de management d'équipe et de communication en situation professionnelle.

Débouchés

La plupart des titulaires de ce BTSa travaillent dans le secteur des productions industrielles liées à l'agriculture et à l'agroalimentaire. Les techniciens et techniciennes contrôlent la qualité et peuvent également exercer dans les services liés à l'agriculture et au milieu rural (hygiène alimentaire, certification, services vétérinaires).

La première insertion commence souvent par un poste de base qui permet aux diplômés de se familiariser avec l'ensemble de l'organisation de la production.

Métiers accessibles :

- Technicien ou technicienne de production en industries agroalimentaires
- Responsable conditionnement
- Responsable contrôle qualité
- Chef ou cheffe d'équipe de production

Accès à la formation

- Bac pro Bio-industries de transformation ;
- Bac pro Laboratoire contrôle qualité ;
- Bac techno STAV Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires ;
- Bac techno STL Sciences et technologies de laboratoire spécialité biotechnologies ;
- Bac techno STI2D Sciences et technologies de l'industrie et du développement durable, spécialité innovation technologique et éco-conception ;
- Bac général S.

Les connaissances et compétences nécessaires pour réussir cette formation (« attendus » de Parcoursup) figurent sur la fiche BTSa correspondante du site www.onisep.fr > Accès à la formation.

Programme

Domaine et Module	Horaire global sur les 2 ans
Projet personnel de formation et professionnel : -M11- Accompagnement au projet personnel et professionnel	87h
DOMAINE COMMUN (28 ECTS)	
Ouverture sur le monde : - M21 - Organisation économique, sociale et juridique	87h
- M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174h
- M23 - Langue vivante	116h
Activités pluridisciplinaires du tronc commun	24h
- M31 - EPS	87h
DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS)	
Traitement des données et informatique : - M41 - Traitement des données	72h30
- M42 - Technologies de l'information et du multimédia	43h30
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel : - M51 - L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48h
- M52 - L'atelier de transformation	140h30
- M53 - Le processus de fabrication	145h
- M54 - La composition et les évolutions des produits alimentaires	130h30
- M55 - Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72h30
- M56 - Aliments et processus technologiques	275h30
- M61 - Stage(s)	16 sem
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel	150h
- M71 - Module d'initiative locale (MIL)	87h

L'obtention du BTSa équivaut à 120 crédits (ECTS).

L'examen comporte deux groupes d'épreuves comptant chacun pour 50 % dans la délivrance du diplôme.

1^{er} groupe, épreuves organisées en fin de formation :

- Expression française et culture socio-économique, coeff. 6

- Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel, coeff. 12
- 2^e groupe**, épreuves évaluées en cours de formation (CCF) :
 - Communication, coeff. 3
 - Langue vivante, coeff. 3
 - Traitement des données et informatique, coeff. 3
 - L'entreprise dans le système agro-alimentaire et l'atelier de production, coeff. 3
 - Processus de transformation de produits alimentaires, conception d'un produit répondant aux attentes des clients et contrôle qualité, coeff. 6
 - EPS, coeff. 3 (points > 10)
 - MIL, coeff. 3 (points > 10)

Descriptif des matières

Enseignements scientifiques et techniques liés au secteur professionnel :

- **L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement** : organisation des filières des industries agroalimentaires, les acteurs du secteur et les enjeux de leurs relations ; fonctionnement et stratégies des entreprises en fonction des dynamiques territoriales ; la démarche mercatique ; enjeux des politiques qualité de l'entreprise, etc.
- **L'atelier de transformation** : analyse et gestion d'un atelier de transformation en respectant les réglementations en vigueur.
- **Le processus de fabrication** : les étapes clé d'un processus de fabrication de la matière première au produit fini ; maîtrise des processus technologiques ; fonctionnement et maintenance des matériels d'une ligne de production, etc.
- **La composition et les évolutions des produits alimentaires** : composition et propriétés physico-chimiques des aliments ; systèmes microbiens et processus de transformation, approche nutritionnelle des aliments, techniques d'analyse de contrôle, utilisation d'une démarche scientifique pour s'assurer de cette qualité, etc.
- **Le Management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement** : démarche qualité et outils permettant de garantir la sécurité sanitaire des aliments ; outils de management de la qualité environnementale ; cadre réglementaire, etc.
- **Aliments et processus technologiques** : analyse du marché ; démarche mercatique pour contribuer à la politique d'innovation de l'entreprise ; maîtrise du comportement des systèmes microbiens ; propriétés technologiques et nutritionnelles des produits ; techniques d'analyse et de contrôle pour vérifier la conformité des produits ; raisonner et mettre en œuvre un processus de fabrication mais aussi proposer d'éventuelles améliorations.
- **Module d'initiative locale (MIL)** : mis en place par les équipes pédagogiques, le MIL dépend des opportunités locales. Il peut être orienté vers des activités historiques, linguistiques ou géographiques ; l'étude d'une production locale ; l'initiation à des techniques particulières ou encore une étude technico-économique.
- **Le module d'accompagnement au projet personnel et professionnel** doit aider l'élève à affiner ses choix à l'issue de la formation et favoriser son insertion.

Stages

16 semaines de stages, dont 10 prises sur la scolarité, complètent la formation.

Poursuites d'études

Bien que le BTSA soit conçu pour entrer sur le marché du travail, il peut donner lieu à poursuite d'études en :

- Second **BTSA** en un an
- **Certificat de spécialisation (CS)**, en moins d'un an
- **Licence professionnelle**. *Exemples* :
 - Additifs, auxiliaires technologiques et aliments santé, UFR de pharmacie de l'UPJV à Amiens
 - Bioraffinerie de la plante aux produits, UFR des sciences de l'UPJV à Amiens avec le lycée agricole d'Airion
 - Commercialisation des aliments de santé, IUT d'Amiens
- **Licence**. *Exemple, éventuellement* :
 - Mention sciences de la vie et de la terre, parcours productions végétales et industries agroalimentaires
- **Classe préparatoire scientifique** post BTS(A)-DUT au Lycée agricole du Paraquet, Cottenchy. Cette formation prépare en un an aux concours C des écoles d'ingénieurs en agronomie, comme AgroParisTech ou Agrocampus-Ouest (voir la liste des écoles sur www.concours-agro-veto.net).
- **Ecole d'ingénieurs**. *Exemple* :
 - UniLasalle campus de Beauvais. Après examen du dossier et entretien : entrée en 2^e année pour les titulaires d'un BTSA.

Poursuites d'études possibles dans l'académie d'Amiens : consultez nos guides post-bac ou bac+2 sur www.onisep.fr/amiens.

Où se former dans l'académie d'Amiens ?

- **En lycée privé** :
 - Lycée d'enseignement agricole privé Sainte-Colette, Corbie (80)

en savoir +

- www.onisep.fr et www.onisep.fr/amiens

Consultez les documents de l'ONISEP :

En ligne sur www.onisep.fr/amiens : Guides « Entrer dans le sup - Après le bac », « Après le bac pro », « Après un bac + 2 ».

Au CDI de votre établissement, au centre d'information et d'orientation (CIO) ou en vente sur www.onisep.fr :

- Dossiers « Après le bac, le guide des études supérieures », « Les écoles d'ingénieurs », « Classes prépa », « Quels métiers demain ? » ; « Entreprendre »,
- Parcours « Les métiers de l'agroalimentaire ».

N'hésitez pas à rencontrer un ou une psychologue de l'Éducation nationale.