

### Motivations :

#### Vous êtes intéressé(e) par :

- > Une formation générale, scientifique et technique dans le domaine de l'alimentation et de la qualité de produits alimentaires.
- > Une formation supérieure courte qui ouvre la voie à une insertion professionnelle rapide mais aussi qui permet une poursuite d'études universitaires et l'accès aux grandes écoles.

### Conditions d'Admission :

#### Vous êtes issue(e) :

- > d'un bac général et plus particulièrement d'un bac S.
- > d'un bac technologique série STAV, STL, STI
- > d'un bac professionnel
- > d'un 1<sup>er</sup> cycle universitaire pour une réorientation vers une formation plus concrète.

### Inscription sur le site national :

[www.parcoursup.fr/](http://www.parcoursup.fr/)



### Débouchés et poursuites d'études :

#### BTS Agricole STA (Sciences et Technologies des Aliments)



>Licences  
>Licences professionnelles

Insertion professionnelle :  
>Cadre technique en  
industrie agro-alimentaire,  
en laboratoire, ...

>Classes préparatoires au  
concours C



>Master IAA, Commerce,  
R&D, ...

>Ecoles d'ingénieurs du  
MAAP, ENITA, ENSA, ENV



**Le BTSA STA a pour objectif de former des techniciens qui seront amenés à exercer dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires.**

- > Il assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur industriel, maîtrise le procédé de fabrication et le produit.
- > Il est responsable de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et du respect de l'environnement.
- > Il anime et manage une équipe de travail en organisant le travail et en assurant la sécurité.
- > Il participe à l'élaboration de nouveaux produits, à l'analyse de la qualité en laboratoire.

### Organisation de l'enseignement :

Organisation de l'enseignement :

Le BTSA STA est une formation modulaire de 1350 heures sur 2 années, soit 675 heures par an de formation en centre.

Architecture de la formation :

Le BTSA STA APT se déroule sur deux ans en alternance.

La formation est construite sous forme modulaire et comprend :

- > des modules d'enseignements généraux,
- > des modules d'enseignements Techniques et Scientifiques

### Architecture de la formation :

La formation est construite sous forme modulaire et comprend un tronc commun à tous les BTSA et des modules de spécialité auxquels s'ajoutent un module d'accompagnement au projet personnel et des activités pluridisciplinaires.





## Horaires des enseignements obligatoires :

### Projet personnel de formation et professionnel :

- > M11 : Accompagnement au projet personnel et professionnel : 87 h – 5 ECTS.

### Domaine Commun (28 ECTS) :

Ouverture sur le monde (étude des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication) :

- > M21 : Organisation économique, sociale et juridique : 87 h – 5 ECTS.
- > M22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation : 174 h – 10 ECTS.
- > M23 : Langue vivante : 116 h - 8 ECTS.

### Education Physique et Sportive :

- > M31 : Education physique et sportive : 60 h – 5 ECTS.

### Domaine Professionnel (82 ECTS)

#### Traitement des données et informatique :

- > M41 : Traitement des données : 72,5 h – 5 ECTS.
- > M42 : Technologies de l'information et du multimédia : 43,5 h – 3 ECTS.

### Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel :

- > M51 : L'entreprise de transformation dans son environnement : 48 h – 4 ECTS.
- > M52 : L'atelier de transformation : 140,5 h – 10 ECTS.
- > M53 : Le processus de fabrication : 145 h – 10 ECTS.
- > M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires : 103,5 h – 8 ECTS.
- > M55 : Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement : 72,5 h – 5 ECTS.
- > M56 : Applications par spécialités : cette spécialité doit être choisie selon les 4 suivantes : viandes et produits de la pêche, aliments et processus technologiques, produits laitiers, produits céréaliers : 275,5 h – 20 ECTS.
- > M61 : Stages : 16 semaines – 17 ECTS.

### Activités pluridisciplinaires (5 ECTS) :

#### Initiative locale :

- > M71 : Module d'initiative locale : 87 h – 5 ECTS.



### Obtention du diplôme : Deux modes d'évaluation

#### BTS Agricole STA (Sciences et Technologies des Aliments)

Contrôle continu en cours de formation (50 %)

Epreuves terminales (50 %)

Epreuve nationale intégrative d'expression française et de culture socio-économique  
Coef. 6 (écrit)

Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel  
Coef. 12 (écrit et oral)

