

# Le BTS Industries Agro-alimentaires de LAVAL

## Un contenu adapté au secteur agro-alimentaire

### Des domaines généraux (560 h)

Expression communication  
Anglais  
Informatique  
Mathématiques, statistiques  
Environnement économique

### Des domaines spécifiques (990h)

Génie des procédés alimentaires - Qualité  
Techniques de laboratoire (biochimie, microbiologie)  
Science et technique des équipements alimentaires  
Economie d'entreprise et gestion  
Projets : Mise au point d'un produit nouveau  
Automatisme

examen : 50% en contrôle continu – 50 % en épreuve terminale

## Une relation privilégiée avec le milieu professionnel

### En terme de formation

16 semaines de stage en entreprise dont 4 semaines possibles à l'étranger (agrément ERASMUS)  
Intervention des professionnels dans l'enseignement (conférences, jury d'examen, maître de stage)  
Visites d'entreprises  
Voyage d'étude en Europe

### En terme d'installations

Un centre agroalimentaire rassemblant du matériel performant et innovant :  
-une halle technologique multi produits  
-des laboratoires d'analyses microbiologiques et biochimiques  
-une salle de génie industriel  
-salle multimédia et laboratoire de langues

## Des débouchés variés

### Insertion professionnelle

**-Production** : organisation de la production, responsable de fabrication et de conditionnement, conducteur de ligne  
**-Qualité** : responsable qualité, assistant qualité et sécurité alimentaire  
**-Laboratoire** : agent de contrôle et d'analyses en laboratoire microbiologique et biochimique  
**-Recherche et développement** : mise au point de nouveaux produits  
**-Distribution** : responsable de secteurs alimentaires  
**-Achat – logistique** : responsable des commandes et de la gestion des stocks  
**-Commerce – Marketing** : technico-commercial, chef de produit

### Poursuite d'étude

**-Licences professionnelles**  
dont 2 proposées par le Lycée Agricole de LAVAL  
*Hygiène et Sécurité des Produits Agro Alimentaires (partenariat avec l'IUT de biologie de Laval)*  
*Commerce option Agroalimentaire et Agrofourniture (partenariat avec l'IUT commerce de Laval)*  
**-Ecoles d'ingénieurs par apprentissage**  
**-Accès en 2<sup>e</sup> année d'Institut Universitaire Professionnalisé (IUP)**  
**-Accès au concours C des grandes écoles**

## Des compétences multi sectorielles

Lait et produits laitiers, plats cuisinés, viande-charcuterie, boissons, céréales- boulangerie- pâtisserie, fruits et légumes, produits de la mer, chocolaterie- confiserie, produits du terroir.