

BTSA

Science et Technologie des Aliments(S.T.A.)

Spécialité : aliments et processus technologiques

- **Objectifs de la formation**

Préparer l'adaptation à des situations professionnelles évolutives de technicien supérieur dans les domaines de l'agro-alimentaire

- **Conditions d'admission**

Etre titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel.

- **Modalités d'inscription**

Les modalités d'inscription se font par la procédure Post-bac sur le site :

<http://www.admission-postbac.fr/>

- **Obtention du diplôme**

Diplôme de niveau L2 (120 ECTS) obtenu en contrôle continu (50%) et en épreuve terminale (50%)

Des compétences multi sectorielles

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

Une relation privilégiée avec le milieu professionnel :

En terme de formation

16 semaines de stage (entreprise, laboratoire, GMS) dont 4 semaines possibles à l'étranger (agrément ERASMUS)

Participation active des professionnels dans l'enseignement
(Conférences, jury d'examen, maître de stage)

Visites et collaborations techniques avec des entreprises locales

En terme d'installations

Un centre agroalimentaire conçu sur le modèle d'une entreprise rassemblant du matériel performant et innovant

- Un atelier de fabrication de produits alimentaires
- Des laboratoires d'analyses microbiologiques et biochimiques
- Des salles de génie industriel
- Une salle multimédia
- Un laboratoire de langues

En terme d'expérimentations

- Mise au point de produits nouveaux
- Optimisation de process
- Expertise technologique
- Assistance technique

Un contenu de formation adapté au secteur agro-alimentaire

Des domaines généraux

Accompagnement au projet personnel et professionnel

Techniques d'expression et de communication

Technologies de l'information et du multimédia

Traitement des données, statistiques

Environnement économique, social et juridique

Anglais

Des domaines professionnels

Management de la qualité et maîtrise sanitaire

Sciences des aliments

Techniques de laboratoire (biochimie, microbiologie)

Science et technique des équipements alimentaires

Economie d'entreprise et gestion

Des débouchés variés : 1^{er} secteur industriel français et européen !

Insertion professionnelle :

- **Production** : organiser la fabrication et manager les équipes
- **Technicien Qualité** : faire appliquer la réglementation en matière de sécurité sanitaire et environnementale
- **Laboratoire** : exploiter les résultats des analyses microbiologiques et biochimiques
- **Recherche et développement** : mettre au point de nouveaux produits
- **Distribution** : gérer les secteurs alimentaires (frais, conserves, surgelés, poudres ...)
- **Achat – logistique** : gérer les commandes et les stocks
- **Commerce – Marketing** : vente et conseils techniques auprès des entreprises

Poursuite d'étude

- **Licences professionnelles**

dont 2 proposées à 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**
- **Classe préparatoire en 1 an au concours C des grandes écoles d'ingénieur (agro – vétérinaire)**
- **Un autre BTS en 1 an**