

BTSA STA

Sciences et Technologies des Aliments

Spécialité Produits Laitiers

Formation en apprentissage

Devenir cadre intermédiaire en entreprises laitières.



Résultat examen 2021 : 64%

Poursuite d'étude : 67 %

Taux d'insertion dans l'emploi : 17 %

Selon enquête seine

UN DIPLÔME RECONNU

Cette formation scientifique et technologique de niveau V s'adresse à des jeunes souhaitant :

- Accéder à un emploi de technicien supérieur ou agent de maîtrise en industries laitières.
- Poursuivre les études (spécialisations, licences pro, écoles d'ingénieurs, universités).

UNE FORMATION EN APPRENTISSAGE POUR UNE REELLE EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Une formation sur 2 ans (rentrée mi-septembre).
- Alternance 3 semaines en entreprise / 3 semaines en centre de formation.
- 60 % du temps en entreprise.
- Un statut de salarié rémunéré en pourcentage du Smic, selon l'âge et l'année de formation.

DES DEBOUCHES NOMBREUX EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

- Responsable de ligne, pilote d'installation, agent de maîtrise ou assistant de production
- Fromager
- Assistant qualité
- Technicien recherche-développement.
- Technicien laboratoire

CONDITIONS D'ADMISSION / PRE REQUIS

- Être titulaire de préférence :
 - d'un **Bac général**,
 - d'un **Bac technologique**
 - d'un **Bac professionnel**
- Avoir moins de 30 ans*
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise laitière. Le CFA propose un appui pour la mise en relation avec les entreprises.

*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap



CFA Agroalimentaire Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 83 – Fax : 02.33.77.80.84

email : cfa.st-lo-there@educagri.fr - site : www.saint-lo-there.fr

Modalité d'inscription : [parcourSup](#) / contact CFA
Contact : Responsable de filière / Chargée de recrutement

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – février 2022

Programme de la Formation : Mode d'évaluation CCF et épreuves terminales

La formation se partage entre le Centre de Formation d'Apprentis et l'entreprise d'apprentissage.

Domaine	Module	Horaire	Enseignements
Projet personnel de formation et professionnel	Accompagnement au projet personnel et professionnel	44 H	
Domaine commun : 325 heures			
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	Organisation économique, sociale et juridique	64 H	Économie
	Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	129 H	Français Éducation Socio-culturelle
	Anglais	68 H	Anglais
EPS	Éducation physique et sportive	62 H	EPS
Domaine professionnel : 983 heures			
Traitement des données et informatique	Traitement de données	62 H	Statistiques
	Technologies de l'information et du multimédia	34 H	Informatique
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	L'entreprise et la transformation alimentaire dans son environnement	34 H	Économie d'entreprise
	L'atelier de transformation	122H	Génie Industriel Technologie Alimentaire
	Le processus technologique	179 H	Technologie Alimentaire Génie Industriel
	La composition et l'évolution des aliments	108 H	Biochimie Microbiologie Statistiques
	Le management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement	44 H	Qualité Microbiologie
	Module de spécialité : Produits Laitiers	204 H	Technologie Laitière Biochimie Microbiologie Économie
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel	Innovation produit ou mise au point de produit	156 H	Enseignements pluridisciplinaires
	Exploitation des fiches de liaison CFA/Entreprise d'apprentissage		
	Préparation au rapport de fin d'étude		
Module d'Initiative Locale	Conditionnement des produits alimentaires	40 H	Technologie Alimentaire Microbiologie
Révisions d'examen : préparation aux épreuves terminales : 35 heures			
Modalités d'évaluation		Accessibilité	
Le diplôme est évalué à 50 % sous forme de Contrôle en Cours de Formation et à 50 % en épreuves terminales.		Lors de votre candidature à une formation par apprentissage, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez.	