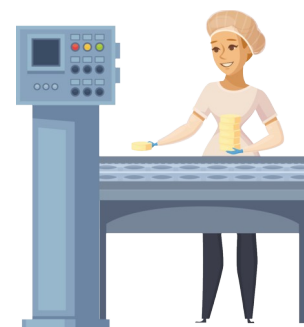


BTSA STA

Sciences et Technologies des Aliments



Mixage STA par apprentissage et STA formation initiale scolaire.

OBJECTIFS ET DEBOUCHES DE LA FORMATION

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

- **Accéder à un emploi de technicien supérieur spécialisé en agroalimentaire** : Responsable de ligne, agent de maîtrise ou responsable d'unités dans le secteur de la transformation agroalimentaire
 - *Animateur qualité, responsable de laboratoire de contrôle*
 - *Assistant en recherche et développement*

- **Poursuivre les études** (spécialisations, écoles d'ingénieurs, universités, licences professionnelles).

UNE FORMATION APPLIQUEE...

Des connaissances spécifiques en centres :

- Traitement de données et informatique
- Techniques d'expression, de communication, d'animation, de documentation et anglais
- Environnement économique de l'entreprise
- Enseignements scientifiques et techniques :
 - *Microbiologie alimentaire, chimie-biochimie, statistiques appliquées aux IAA*
 - *Génie industriel appliqué à l'industrie alimentaire*
 - *Génie alimentaire*

Des qualités professionnelles développées dans le cadre des stages réalisés en entreprises (10 à 12 semaines) et lors de séances de travaux pratiques.

Un suivi individualisé du projet personnel et professionnel de l'étudiant tout au long des deux années.

PRE REQUIS

Bac général et technologiques.
 Bac Professionnels (BIT-MSMA) ou autres bac sous dérogation ou au delà (1ère année BTS, L1 ...)
 Motivation et autonomie sont des critères indispensables.

ÉVALUATION DU DIPLÔME

Diplôme National de niveau V délivré par le Ministère de l'Agriculture :

- 50 % en contrôle en cours de formation
- 50 % en contrôle final (français et économie, épreuve professionnelle intégrative)



Lycée Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 80

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

Modalités d'inscription : Parcoursup / contact lycée

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – octobre 2021

Domaine	Module	Horaire
Projet personnel de formation et professionnel	Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 H
DOMAINE COMMUN		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	Organisation économique, sociale et juridique	87 H
	Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 H
	Langue vivante : Anglais	116 H
<i>Activités pluridisciplinaires du domaine commun</i>		
EPS	Éducation physique et sportive	87 H
DOMAINE PROFESSIONNEL		
Traitement des données et informatique	Traitement de données	72,5 H
	Technologies de l'information et du multimédia	43,5 H
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	L'entreprise et la transformation alimentaire dans son environnement	48 H
	L'atelier de transformation	140,5 H
	Le processus de fabrication	145 H
	La composition et les évolutions des produits alimentaires	130,5 H
	Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72,5 H
	Les applications par spécialité : aliments et processus technologiques	275,5 H
	STAGE(S)	12 semaines
<i>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel</i>		
Initiative locale	Modules d'Initiatives locales : -MIL Nutrition-diététique -MIL Europe	87 H

VALIDATION DU DIPLOME

Le diplôme est évalué en CCF et épreuves terminales

ACCESSIBILITE

Lors de votre candidature, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez