

# DES FORMATIONS



L'enseignement agricole propose des formations pour se préparer aux métiers des bio-industries ouvertes aux jeunes et aux adultes.

La formation initiale scolaire, la formation par apprentissage, la formation professionnelle continue et la validation des acquis de l'expérience (VAE) sont autant de possibilités.

Les formations professionnelles et diplômes proposés par le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de l'Education Nationale, et de l'Enseignement Supérieur et les branches professionnelles répondent aux attentes des professionnels de ce secteur.

## BAC PROFESSIONNEL BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

Après une classe de 3<sup>e</sup>, 3 années de formation par la voie scolaire

### ► CONTENU DE LA FORMATION

- des **enseignements généraux**
- des **enseignements professionnels et technologiques** :
  - étude des produits et des matières premières (biochimie, biologie, microbiologie, pharmacologie)
  - fabrication de produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques
  - génie industriel, qualité et sécurité alimentaire.
- **22 semaines de stage** dans une industrie agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique.
- modalités d'évaluation et délivrance du diplôme : contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves terminales.

### ► ORIENTATION - POURSUITE D'ÉTUDES

- **Insertion professionnelle** : les diplômés du Bac Pro Bio-Industries de Transformation peuvent occuper des emplois d'opérateur de fabrication de produit, conducteur de ligne de production dans l'agroalimentaire, les industries cosmétiques et pharmaceutiques.
- **Poursuite d'études** : BTSa Sciences et Technologies des Aliments (STA), BTS Qualité dans les industries alimentaires et les Bio-Industries (QUALI), BTSa Technico Commercial, BTSa Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (ANA-BIOTEC), DUT : préparateur en pharmacie, technicien en pharmacie et cosmétique industrielles.

En région Centre-Val de Loire, l'établissement d'enseignement agricole de Chartres-La Saussaye est un pôle de compétences dans le domaine de la formation



[www.legta.chartres.educagri.fr](http://www.legta.chartres.educagri.fr)



## BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

Après un baccalauréat général, technologique ou professionnel, 2 années de formation par la voie scolaire, de l'apprentissage, de la formation continue ou de la VAE.

### ► CONTENU DE LA FORMATION

- des **enseignements généraux**
- des **enseignements professionnels et technologiques** :
  - génie des procédés des industries alimentaires : apprendre à conduire et contrôler une production
  - biochimie, microbiologie, biotechnologie : garantir la qualité et sécurité sanitaire.
- **16 semaines de stage** (pour les scolaires) ou **53 semaines en entreprise** (pour les apprentis) dans une industrie agroalimentaire.
- modalités d'évaluation et délivrance du diplôme : contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves terminales.

### ► ORIENTATION - POURSUITE D'ÉTUDES

- **Insertion professionnelle** : les diplômés du BTSA Sciences et Technologies des Aliments maîtrisent les procédés de fabrication et les techniques d'analyse des aliments. Ils connaissent la biochimie alimentaire, maîtrisent les exigences des normes de qualité, assurent la gestion et l'animation d'un atelier de production. Ils peuvent occuper des emplois de conducteur de ligne automatisée, technicien de production, technicien recherche et développement, technicien qualité, chef d'atelier, responsable de production, technico commercial dans les industries agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques.

### • Poursuite d'études :

- Licence et Master Pro dans le domaine de la sécurité alimentaire, de la transformation et de la commercialisation des produits alimentaires ou dans le domaine de la cosmétique et de la pharmaceutique (Licence Pro Conception et Production des Aliments, Licence Pro Qualité Sécurité des Aliments, Licence Pro Commercial AgroAlimentaire,...).
- Ecoles d'ingénieurs, notamment via une classe préparatoire post-BTS.

# DE RÉELLES PERSPECTIVES D'AVENIR

UN AUTRE REGARD SUR LE SECTEUR DES

## BIO-INDUSTRIES

AGROALIMENTAIRE - COSMETIQUE - PHARMACEUTIQUE

communiquer

créer

analyser

fabriquer

fabriquer

garantir

garantir

analyser

créer

communiquer

Le terme de bio-industries regroupe :

- les entreprises **agroalimentaires** (transformation des produits de l'agriculture, de l'élevage et de la mer en aliments consommables pour les hommes et les animaux).
- les entreprises **cosmétiques**
- les entreprises **pharmaceutiques**

Ces industries font une large place à l'innovation « produit » et utilisent des technologies avancées pour la transformation et la conservation des produits. Les procédés de fabrication doivent répondre aux exigences de qualité et garantir la sécurité alimentaire.

En parcourant ce dépliant, vous allez découvrir les secteurs, les métiers et les formations.

UN SECTEUR POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DU CONSOMMATEUR, A LA SÉCURITÉ ET A LA QUALITÉ DES PRODUITS.



# QUELLES ACTIVITÉS DANS LE SECTEUR DES BIO-INDUSTRIES ?

## les céréales

- pain, biscuits, pâtisseries
- semoules, féculés et produits dérivés, pâtes alimentaires
- aliments pour animaux d'élevage et domestiques

## le lait

- lait, beurre
- yaourts, fromages
- desserts lactés

## la viande

- industries et commerce en gros : abattage et conditionnement de la viande
- industries bouchères et charcutières : transformation de viandes, traiteurs

### Témoignage ! "Un tremplin dans mon parcours"

Le parcours d'un « ancien élève » - Ismaël,  
«Après un Baccalauréat ES, j'ai choisi de suivre une formation par apprentissage dans un secteur d'activité qui recrute : l'agroalimentaire.  
Réaliser un BTSA Sciences et technologies des aliments fut pour moi un tremplin dans mon parcours.  
Les équipes pédagogiques m'ont accompagné pour mener à bien mon projet professionnel.

J'ai ensuite poursuivi en licence professionnelle et en master.  
Je suis actuellement responsable de secteur, dans une jeune start-up spécialisée dans l'alimentation infantile.  
Je gère mon secteur comme un chef d'entreprise et j'ai gagné en compétence dans le domaine du management d'équipe, de la négociation et de l'organisation».

## les produits élaborés

- plats cuisinés et produits appertisés, surgelés, déshydratés, sous vide...
- confiserie, chocolat
- confitures, compotes
- huile, margarine

## les boissons

- vins, eaux de vie, apéritifs, bière, cidre
- jus de fruits et de légumes, autres boissons non alcoolisées
- eaux minérales

## la cosmétique

- produits des soins du corps, de beauté
- produits d'hygiène

## la pharmacie

- médicaments

## DE LA PRODUCTION A LA VENTE,

### Une multitude de métiers

Les métiers sont orientés selon les « fonctions » de l'entreprise : mettre au point un produit, fabriquer, transformer, entretenir les équipements, contrôler la qualité, vendre.

Le secteur d'activité et la taille de l'entreprise déterminent la place de chacune des fonctions.

Selon le poste et les responsabilités, le secteur recrute du CAP à Bac+5.

### Achat Logistique

Au carrefour des fonctions de l'entreprise, elle comprend :

- les achats,
- l'approvisionnement,
- le cheminement,
- les expéditions

Les missions sont assurées directement par l'entreprise ou confiées à des sous-traitants spécialisés.

Les métiers : chauffeur, agent logistique, responsable logistique, acheteur, chef d'équipe.

### Fonctions transversales

Les fonctions transversales regroupent : la direction, la gestion, l'administration, les ressources humaines, la communication, l'informatique.

Selon la taille des entreprises, les fonctions transversales se déclinent de manière variable.

### Entretien Maintenance

Prévenir, corriger, surveiller, remplacer, intervenir... La fonction maintenance assure le bon fonctionnement et l'amélioration des installations de production.

La maintenance

- entretient les installations,
- réalise les diagnostics
- prévient et répare les pannes,

Les métiers : agent de maintenance, technicien de maintenance, responsable maintenance.

### Production Fabrication

La fonction production est le cœur de l'entreprise.

Elle offre le maximum d'emplois.

La production regroupe la fabrication et le conditionnement.

Les métiers : conducteur de ligne, opérateur de fabrication, agent de conditionnement, chef d'équipe, responsable des opérations.

### Commercialisation

Cette fonction demande des compétences allant de la stratégie de développement à la vente en passant par le marketing, la promotion des ventes, l'export.

Les métiers : chef de produit, technico-commercial, assistant commercial.

### Recherche et développement

La fonction recherche et développement est axée sur l'innovation.

- développer de nouvelles applications visant à la création ou à l'amélioration des produits ou des process
- superviser les essais pour passer du laboratoire à la production.

### Qualité

Outil central dans l'entreprise, la qualité

- permet la traçabilité et la sécurité sanitaire des aliments
- organise et garantit le respect des règles aboutissant à la satisfaction du client.

Les métiers : agent de laboratoire, technicien qualité, responsable qualité.

## DRAAF Centre-Val de Loire

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
Service Régional de la Formation et du Développement



La Région Centre-Val de Loire  
un partenaire de l'information  
et de l'orientation



Cité Administrative Coligny  
131, rue du Faubourg Banner - 45042 Orléans cedex 01  
srdf.centre@educagri.fr

Trouver des renseignements sur les métiers et les formations  
<http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole>  
[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

Trouver des informations détaillées sur les diplômes  
[www.chlorofil.fr](http://www.chlorofil.fr)