

communiquer

analyser

garantir

fabriquer

créer

Le témoignage d'un chef d'entreprise, Romaric B.

Quels sont les critères que vous posez lorsque vous recrutez un candidat ?

Parce que nous sommes une PME, la polyvalence, la souplesse et l'autonomie sont les principales qualités que nous recherchons. En effet avec un effectif peu important, chacun doit pouvoir remplacer ou renforcer l'équipe sur plusieurs postes de l'entreprise.

Le candidat sera amené à changer régulièrement d'activité : polyvalence et souplesse sont nécessaires afin d'être réactif et répondre au mieux à la demande du client.

Les horaires peuvent être parfois variables, en équipe ou en journée, en fonction des périodes de l'année et des commandes.

L'autonomie est une qualité importante : le candidat devra parfois être seul sur un poste, ou lors d'une production.

Le candidat doit être formé et avoir acquis un savoir-faire dans le domaine de l'agro-alimentaire, notamment en ce qui concerne la compréhension des processus de fabrication. Il doit également avoir assimilé les notions d'hygiène et de qualité (traçabilité, problématique des allergènes, notions d'HACCP etc.....).

Un travail rigoureux et consciencieux sera demandé, pour le respect des règles QHSE (Qualité - Hygiène - Sécurité - Environnement) tant pour la sécurité au travail que pour la sécurité alimentaire des produits fabriqués.

L'esprit d'équipe et d'entreprise sont indispensables dans une PME car cela a une forte importance sur l'évolution de la société, la productivité, les conditions de travail.

Le témoignage d'un ancien étudiant de BTSA, Rémi S.

Quel est votre parcours ?

Après le bac, j'ai suivi un BTSA Sciences et technologies des aliments. Dès l'obtention du diplôme, j'ai trouvé un emploi dans une entreprise de l'agro-alimentaire en tant que chef d'équipe. J'ai eu l'occasion de changer plusieurs fois d'entreprise. J'ai ensuite souhaité reprendre des études et j'ai préparé un diplôme d'ingénieur.

Cela m'a permis d'évoluer au sein de la société dans laquelle je travaillais et d'exercer de nouvelles fonctions d'agent de maîtrise dans le domaine de l'amélioration continue. J'ai ensuite évolué vers les métiers « support à la production » en tant que chef de projet chargé de la diffusion des bonnes pratiques. Aujourd'hui, j'occupe un poste de manager dans une entreprise pharmaceutique.

Que vous a apporté la formation de BTSA Sciences et technologies des aliments ?

La formation de BTSA Sciences et technologies des aliments apporte de solides connaissances scientifiques et technologiques. Elle donne également des acquis reconnus en matière de gestion d'entreprise et des outils de base en matière de gestion d'équipe.

Les stages en entreprise sont un accélérateur d'autonomie et de prise d'initiative. Ils permettent d'aller à la rencontre des différentes facettes des métiers, de mettre en pratique les techniques professionnelles apprises en cours. Ils favorisent l'employabilité à l'obtention du diplôme.

Le point fort du BTSA est sans doute de développer le travail en équipe. Autour de projets collectifs et travaux de groupe qui contribuent à partager des valeurs communes.

Le programme, riche et complet, demande un travail soutenu, une capacité à s'organiser et à prioriser. La formation est ouverte sur toutes les branches du secteur des bio-industries : agro-alimentaire, pharmaceutique, cosmétique, chimie. En effet, les process sont similaires - tant en ce qui concerne le respect des procédures et des normes, le pilotage de ligne automatisée, le conditionnement, le respect des exigences de qualité.

Le BTSA permet d'acquérir des savoir-faire et des compétences transversales afin d'être polyvalent et adaptable.

Les diplômés ont toutes les cartes en main pour évoluer au sein des entreprises. Un complément de formation s'avère cependant nécessaire pour pourvoir certains postes qui demandent un niveau d'expertise et de spécialisation plus poussé dans les grandes entreprises.



DES DIPLÔMÉS QUALIFIÉS dans le secteur DES BIO-INDUSTRIES

AGRO-ALIMENTAIRE - COSMÉTIQUE - PHARMACEUTIQUE

BAC PROFESSIONNEL Bio-Industries de Transformation

BTSA Sciences et Technologies des Aliments



Témoignage

Témoignage



DES DIPLÔMÉS QUALIFIÉS DANS LE SECTEUR DES BIO-INDUSTRIES

Ces 2 diplômes sont construits autour d'activités pédagogiques en lien avec le monde professionnel centrées sur :

- l'acquisition des savoir-être
- l'acquisition des savoir-faire pratiques, techniques et des gestes professionnels

Les périodes de formation en milieu professionnel intégrées dans le cursus de formation permettent la mise en œuvre des apprentissages et favorisent la prise d'autonomie et d'initiative.

Les jeunes formés sont vos futurs collaborateurs !

Ils sont réactifs, adaptables, polyvalents et opérationnels dès leur sortie de formation

A QUELS MÉTIERS CES DIPLÔMÉS PRÉPARENT-ILS ?

A l'issue du Bac Pro

- opérateur de production
- opérateur de fabrication
- technicien logistique
- conducteur de ligne
- opérateur de conditionnement

A l'issue du BTSA

- technicien de production
- technicien de fabrication
- pilote de process
- technicien de ligne automatisée
- chef de ligne
- technicien qualité
- contrôleur qualité
- chef d'équipe



QUELS SONT LES ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS AU COURS DU CURSUS DE FORMATION ?

En Bac Pro Bio-Industries de Transformation

Les enseignements techniques portent sur l'étude des produits et des matières premières (biochimie, biologie, microbiologie.), les procédés de fabrication de produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, le génie industriel, la qualité et la sécurité.

- conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement
- réaliser des interventions techniques et de maintenance des équipements de production
- respecter la réglementation et appliquer la stratégie de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
- organiser le travail et communiquer

En BTSA Sciences et Technologies des Aliments

Les enseignements techniques portent sur le génie des procédés de fabrication des industries alimentaires; apprendre à conduire et contrôler une production (biotechnologie, microbiologie, biochimie, génie industriel), garantir la qualité et sécurité sanitaire, la maîtrise des exigences des normes de qualité, la gestion et l'animation d'un atelier de production

- Conduire un atelier de production : mettre en œuvre la production et entretenir les installations de l'atelier, dans le respect de la réglementation en vigueur, des attendus et des procédures de l'entreprise ; concevoir un produit, raisonner un processus de transformation en respectant les procédures
- Animer et manager une équipe de travail : rationaliser l'organisation du travail tout en assurant la sécurité des personnes, contribuer à la formation des collaborateurs et développer la performance d'équipe
- Collaborer et communiquer : avec les personnels de l'atelier et les autres services de l'entreprise

QUELLES SONT LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES ?

Savoirs, savoir-faire et savoir-être, Polyvalence, Adaptabilité, Autonomie, Initiative, Rigueur, Sens du relationnel, Organiser, Anticiper, Rendre compte, Alerter, Maîtriser les procédures, Contrôler, Communiquer

Produit et process

- maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles
- caractériser les produits et le process de production
- réaliser et conduire le process
- optimiser la gestion des stocks

Qualité, hygiène, sécurité, environnement

- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
- mettre en œuvre la démarche qualité

Outils, équipements et installations

- caractériser les outils et les machines
- piloter une ligne de production
- gérer les actions de maintenance préventive et corrective
- réaliser une maintenance de 1^{er} niveau

Organisation et communication professionnelle

- s'intégrer dans son environnement professionnel
- communiquer à l'oral, créer des supports de communication

Management

- encadrer et animer une équipe
- former les collaborateurs, être tuteur

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



Cité Administrative Coligny
131, rue du Faubourg Bannier - 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

Trouver des informations détaillées sur les diplômes
www.chlorofil.fr



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

