Les BTS de l'enseignement agricole

BTSA Sciences et technologies des aliments (STA)

À savoir

Le titulaire du BTSA sciences et technologies des aliments exerce ses activités dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires. Il est capable d'organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement. Plus rarement, il intervient en laboratoire, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits.

Il peut exercer des fonctions, de chef d'équipe ou de responsable de fabrication, de responsable de traitement et de pasteurisation, de contremaître d'atelier.

Dans le cadre de la production, il gère un atelier, planifie, répartit le travail au sein de son équipe, contrôle les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication. Il anime et coordonne l'activité du personnel toujours en lien avec son encadrement, assure les relations avec les autres services, les fournisseurs et les clients.

Le technicien est capable d'assurer la conduite d'une chaîne de production alimentaire en veillant au maintien de conditions optimales. Il maîtrise la nature et les propriétés des aliments, ainsi que leurs évolutions au cours de la transformation industrielle (chimie, biologie, métabolismes microbiens).

Les attendus de "Parcoursup"

- S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires ainsi qu'à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative.
- En fonction de la spécialité choisie dans ce BTSA s'intéresser aux industries alimentaires, au secteur des produits céréaliers, au secteur des produits laitiers et au secteur de la viande et des produits de la pêche.
- S'intéresser à la valorisation des productions agricoles sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court.
- S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques (microbiologiques, biochimiques).
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter.
- Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie.
- Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet.

Les admissions

Le BTSA sciences et technologies des aliments est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat : bac pro, bac STAV, STI2D ou bac général.

Accès sur dossier, via Parcoursup.

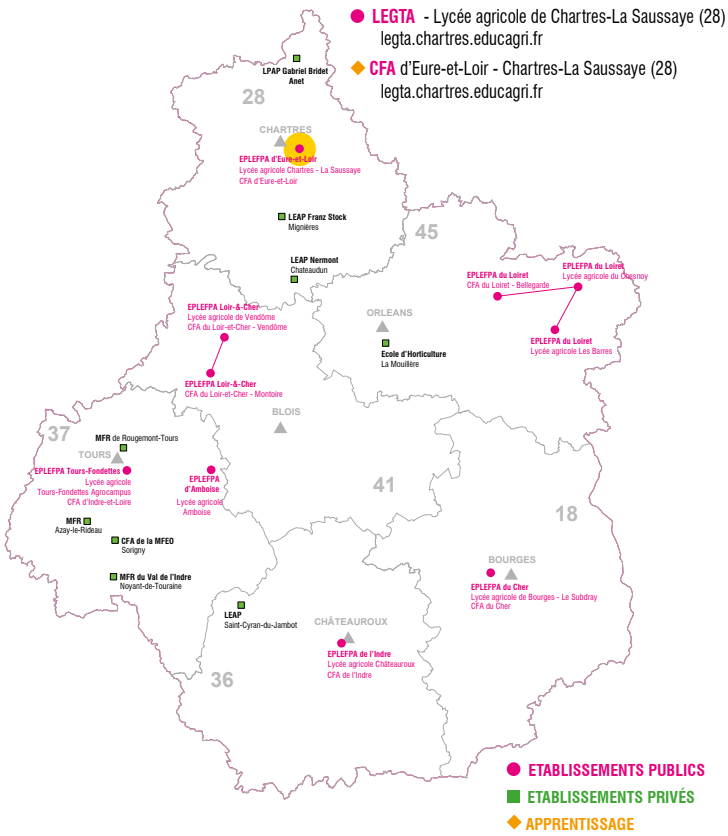
Les poursuites d'études

L'objectif de cette formation est l'insertion professionnelle.

Un bon dossier permet de préparer une autre spécialité de BTSA ou de poursuivre en licence professionnelle.

Les meilleurs étudiants peuvent suivre une classe préparatoire en un an, ATS bio, et présenter les concours agronomiques les écoles publiques d'ingénieurs. Il existe un concours spécifique permettant de préparer le cursus ingénieur par la voie de l'apprentissage dans certaines écoles agronomiques.

Les diplômés peuvent également intégrer une école d'ingénieur en Industries Agro-Alimentaires publiques ou privées.



www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-sciences-et-technologies-des-aliments

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
L'aventure du vivant
Centre-Val de Loire
www.regioncentre-valdeloire.fr
La Région Centre-Val de Loire un partenaire de l'information et de l'orientation
SPRO
Tous les métiers mixtes