

BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS EN ALTERNANCE



Lycée
**FRANÇOIS
PÉTRARQUE** Unité
de formation
APPRENTISSAGE



L'industrie alimentaire est un secteur qui transforme la matière première agricole afin d'assurer la bonne conservation et la qualité des produits. Le BTSA STA permet d'acquérir l'ensemble des technologies nécessaires pour effectuer ce type de travail : planifier et optimiser la production, d'animer et d'encadrer une équipe, de participer au développement de nouveaux produits, de gérer des lignes de production...

ADMISSIONS

Quel que soit votre établissement d'origine et votre lieu de résidence, vous pouvez vous inscrire après le baccalauréat ou un diplôme équivalent en BTSA Agroalimentaire au Lycée Pétrarque (lycée agricole public non sectorisé) dans la limite des places disponibles.

Inscription auprès du CFA de l'IFRIA PACA

Tél : 04 90 31 55 13

Mail : ufa.avignon@educagri.fr

Plus d'info sur <http://paca.ifria-apprentissage.fr>

DEBOUCHES

Conducteur de ligne ou Chef d'équipe en production, Technicien ou assistant qualité, Technicien recherche & développement, management, maintenance, logistique...

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

L'enseignement est organisé en 4 domaines pluridisciplinaires permettant d'acquérir :

- des connaissances générales et des méthodes de travail indispensables à de futurs techniciens supérieurs ;
- des connaissances scientifiques et techniques dans le secteur professionnel choisi ;
- les savoir-faire pratiques nécessaires à l'exercice du métier.

Les situations d'apprentissage sont variées :

- cours, travaux pratiques, travaux dirigés, séances pluridisciplinaires, visites techniques ;
- 13 semaines de stage individuel en entreprise (pour la voie scolaire).
- 3 semaines de stage collectif (pour la voie scolaire)

L'obtention du diplôme se fait après 2 types d'évaluation :

- pour moitié par des épreuves en cours de formation (CCF) ;
- pour moitié en épreuves terminales.

NOS ATOUTS POUR VOTRE REUSSITE :

Le secteur agroalimentaire est le deuxième secteur industriel en France, fortement demandeur de personnels qualifiés.

Les principaux débouchés concernent la production, la fabrication, le conditionnement mais aussi l'analyse dans des laboratoires d'industries agroalimentaires, dans l'environnement ou encore dans le secteur médical. Tu seras recruté par les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires en rapport avec la spécialité choisie.



PROGRAMME 2 ANS

EN PARTENARIAT
 AVEC
 IFRIA PACA



CONTACT :
 THIERRY TECHER
 04 90 13 43 13
 UFA.AVIGNON@EDUCAGRI.FR

01 Enseignements communs

Accompagnement du projet personnel & professionnel	87h
Organisation économique, sociale & juridique	87h
Techniques d'expression, de communication, d'animation & de documentation	174h
Langue vivante	116h
Education physique et sportive	87h
Traitement de données	72h30
Technologies de l'information et du multimédia	43h30

02 Enseignement spécifiques

L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48h
L'atelier de transformation	140h30
Le processus de fabrication	145h
La composition et les évolutions des produits alimentaires	130h30
Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72h30
Les applications : Aliments et processus	275h30

03 Activités pluridisciplinaires

Thématiques générales et techniques faisant intervenir plusieurs disciplines	174h
--	------

04 Module d'Initiative Locale (MIL) - 50h

Découverte des vins de la Vallée du Rhône	40h
---	-----



ufa.avignon@educagri.fr



@lyceepetrarque sur
 facebook & instagram

LYCEE.PETRARQUE.FR/UFA