

BTS AGROALIMENTAIRE EN ALTERNANCE

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS



OBJECTIFS DE FORMATION

L'industrie alimentaire est un secteur qui transforme la matière première agricole afin d'assurer la bonne conservation et la qualité des produits.

Le BTS 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, contrôler les équipements et la qualité du produit.

L'étudiant(e) apprend les pratiques et méthodes de travail indispensables à l'exercice du métier et en lien avec le génie alimentaire, le génie industriel, la biochimie, la microbiologie.

PRÉREQUIS

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

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

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

- Licences professionnelles
- Licences de Biologie, Biochimie, Microbiologie...
- Diplôme d'études européen supérieur (DEES)
- Classes préparatoires aux écoles d'ingénieurs et vétérinaires

PRÉINSCRIPTION

Les préinscriptions se font de janvier à mars via la plateforme nationale d'inscription de l'enseignement supérieur Parcoursup (www.parcoursup.fr).

Inscription auprès du CFA de l'IFRIA PACA : 04 90 31 55 13

Plus d'informations sur www.paca.ifria.fr

Réception des dossiers de candidature à partir de janvier

Entretien de sélection, de motivation à partir d'avril

Recherche d'entreprise d'avril à octobre pour les admissibles

Rentrée en formation à partir de mi-septembre

LE BTS EN BREF

- **Modalités** : formation en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- **Diplôme Éducation Nationale** : niveau 5 - RNCP 15614
- **Crédits Européens** : 120 ECTS
- **Modalités d'examen** : 50% épreuves en cours de formation, 50% épreuves terminales
- **Coût** : gratuite pour les apprenants car elle est prise en charge par les OPérateurs de COmpétences (OPCO)
- **Restauration** : self accessible à tous
- **Hébergement** : nous contacter
- **Durée de formation** : 2 ans (1 470 heures) et 25 semaines en entreprise
- **Rythme d'alternance** : 2 semaines en centre de formation, 2 semaines en entreprise
- **Organisation pédagogique** : TP au lycée et au CTCPA, cours collectif, séminaire
- **Plateaux techniques** : laboratoires, cuisine pédagogique
- **Formation et handicap** : contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil. Les coordonnées sont disponibles sur le site internet.

PROGRAMME DU BTS ET 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...

PROGRAMME

	Horaire annuel (29 semaines)
Domaine commun	
Accompagnement au projet personnel et professionnel (<i>diverses disciplines</i>)	78
Organisation économique, sociale et juridique (<i>Économie</i>)	55
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation (<i>Français, Éducation socioculturelle, Documentation</i>)	167
Langue vivante (<i>Anglais ou Espagnol</i>)	70
Éducation physique et sportive (<i>EPS</i>)	48
Domaine professionnel	
Traitement de données (<i>Mathématiques</i>)	52
Technologies de l'information et du multimédia (<i>TIM</i>)	28
L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement (<i>Économie</i>)	30
L'atelier de transformation (<i>Économie, Génie Alimentaire, Génie Industriel</i>)	81,5
Le processus de fabrication (<i>Génie Alimentaire, Génie Industriel</i>)	146
La composition et les évolutions des produits alimentaires (<i>Biochimie, Microbiologie, Statistiques</i>)	103
Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement (<i>Génie Alimentaire, Microbiologie</i>)	63
Aliments et processus technologiques (<i>Génie Alimentaire, Microbiologie, Économie</i>)	253,5
Module d'initiative locale (MIL) : valorisation d'un produit agricole par la transformation alimentaire	40
Activité pluridisciplinaire	
Pluridisciplinarité (<i>diverses disciplines</i>)	135

RÉMUNÉRATION

L'apprenant(e) sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation a un statut de salarié.

Son salaire est calculé en fonction de son âge et de l'année de formation, entre 41% et 100% du SMIC.



CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite : 89%
- Taux de satisfaction : 84%
- Insertion professionnelle : 100%



AIDES POUR LES APPRENTIS

Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...

Dispositif Régional «ZOU ! Etudes» pour les trajets domicile-CFA/Entreprise en PACA

Aide personnalisée au Logement (APL) sous conditions avec la CAF

Dispositif MOBILI-JEUNE (sous conditions)

Prime d'activité à partir de >78% du SMIC



CONTACT

Thierry TECHER

Lycée François Pétrarque
Campus Agroparc
3592 route de Marseille
BP 1208
84911 AVIGNON cedex 9

✉ ufa_avignon@educagri.fr
☎ 04 90 13 43 13

🌐 www.lycée-petrarque.fr/ufa

Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram : Lycée Pétrarque