

BTSA

SCIENCE ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS (S.T.A.)

Spécialité : aliments et processus technologiques

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le BTS STA, spécialité APT (Aliment et Processus Technologique)

est une **formation généraliste et concrète** permettant **d'acquérir les capacités** demandées pour un technicien en industrie alimentaire :

- la conduite d'une fabrication en respectant la réglementation et les procédures
- le contrôle de la qualité d'un produit alimentaire
- l'analyse et la gestion d'un atelier sur le plan technique

CONTENU DE LA FORMATION

Domaine professionnel (785 heures) : Génie alimentaire, qualité, biochimie, microbiologie, génie industriel, gestion et marketing

Domaine commun (580 heures) : techniques d'expression, de communication et de documentation, traitement de données, informatique, anglais, EPS.

Module d'accompagnement au projet professionnel : 87h

Modules d'initiative locale (MIL): 87 heures (voir contenu ci-dessous)

Activités pluridisciplinaires :

- Analyse sensorielle
- contrôle qualité
- mise au point d'un produit nouveau
- gestion de production
- hygiène, sécurité environnement.



LES STAGES

16 semaines

- 1 semaine en distribution alimentaire
- 1 semaine de stage collectif
- 14 semaines de stage d'études (6 en 1ère année et 8 en 2ème année). L'étude menée par l'étudiant se fait en production, qualité ou recherche et développement.

Possibilité de stage individuel à l'étranger avec financement Erasmus (lycée habilité)

LES SPÉCIFICITÉS DU BTS STA À L'AGRICAMPUS DE LAVAL

Un environnement très favorable : grands groupes agro-alimentaires et PME dans des secteurs diversifiés)

Une **halle agro-alimentaire de 1000 m²** adaptée à la spécialité APT

Une pédagogie active avec de nombreux projets permettant des apprentissages concrets :

- **MIL création d'une mini entreprise** (conception d'une gamme de produits, mise au point des recettes, fabrication, vente, gestion des stocks, gestion de la trésorerie, communication...),
- **MIL diagnostic d'un atelier en circuit court** (réalisation d'un diagnostic technico-économique d'un atelier (laboratoire d'exploitation agricole ou TPE) et propositions d'améliorations),
- **Participation au Concours Général Agricole** (SIA PARIS) en tant que juré,
- Semaine de **visites d'entreprises** avec analyse technique et économique,
- **Voyage d'études à l'étranger** (Irlande, Grèce, Malte, Italie, Brésil..),
- Formation pouvant être conduite en 1 an après obtention d'un BTSA pour acquérir une expérience en Transformation Alimentaire.

Taux de réussite aux examens : 93.3% de moyenne entre 2012 et 2019, 100% en 2020

Le BTS STA demande :

- rigueur et autonomie dans le travail
- capacité d'analyse et d'anticipation
- aptitude au travail en groupe
- curiosité et ouverture d'esprit

LES POURSUITES D'ÉTUDES

Licences professionnelles, dont 2 en collaboration avec l'IUT de Laval, écoles d'ingénieur, classe préparatoire en 1 an au concours C, un autre BTS.

LES DÉBOUCHÉS

- Technicien en production alimentaire artisanale et industrielle
- Assistant en service qualité
- Assistant en service Recherche et Développement
- Technico-commercial en agro-alimentaire
- Technicien de laboratoire d'analyses
- Et aussi des emplois en approvisionnement, en logistique...

