

BTSA STA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

SPÉCIALITÉ : ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES



Devenez

#technicien de production
#conducteur de ligne process
#assistant qualité ou R&D



Auch (32)

Villefranche de Rouergue (12)



2 ans en alternance

60% du temps en entreprise
2 semaines/ 2 semaines



Diplôme Ministère de l'Agriculture :
Brevet de Technicien Supérieur
Agricole Sciences et Technologies
des Aliments



Formation gratuite et rémunérée



Être titulaire d'un Bac S, Bac
Technologique ou Professionnel



OBJECTIF DE LA FORMATION

Former des techniciens supérieurs pour l'industrie alimentaire capables de maîtriser l'ensemble des technologies (production, contrôle et qualité). Ils auront également des compétences pour la recherche et le développement constants de la transformation des produits.

LES MISSIONS EN ENTREPRISE

- Préparer la production par l'approvisionnement en matières premières, emballages
- Programmer la fabrication par des réglages : quantités, températures, format, débit
- Vérifier chaque étape : aspect des produits, contrôles qualité, tests d'hygiène

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

- 95% des apprentis IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un BTS agricole reconnu et financé
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études

FORMATION DISPENSÉE PAR

Plus d'infos sur www.ifria-occitanie.fr
Montpellier : 04 99 74 28 00
Toulouse : 05 62 30 15 50

BTSA STA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS



ADMISSION ET SIGNATURE DU CONTRAT

Dossier de candidature accessible sur : www.ifria-occitanie.fr

Après sélection des dossiers, les candidats sont convoqués à des entretiens de recrutement avec l'IFRIA.

Les candidats admissibles sont accompagnés par l'IFRIA Occitanie jusqu'à la signature du contrat d'apprentissage qui valide définitivement l'entrée en formation.

L'ALTERNANCE ÉCOLE / ENTREPRISE

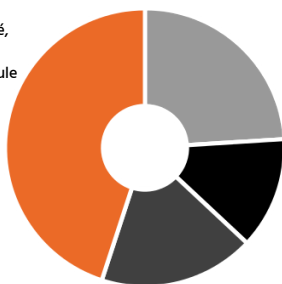
L'apprenti alterne entre périodes de formation et périodes en entreprise.

Il dispose d'un accompagnement individualisé, coordonné entre l'équipe pédagogique, son référent IFRIA Occitanie et son maître d'apprentissage - interlocuteurs clés de son parcours de formation.

Ensemble, ils lui fournissent les outils pédagogiques pour acquérir progressivement les connaissances indispensables à l'obtention de son diplôme et les compétences métiers nécessaires à son insertion professionnelle.

PROGRAMME DE COURS SUR 2 ANS

Génie alimentaire, Génie industriel, Biochimie, Microbiologie, Qualité, Sécurité sanitaire et Environnement, Module d'Initiative Locale
45%



Activités pluridisciplinaires
24%

Technologies de l'information, communication et du multimédia
13%

Économie sociale, juridique, d'entreprise et de filière, Mathématiques et statistiques
18%



+ 600 entreprises mobilisées par l'IFRIA Occitanie

1440 heures

S'INSCRIRE ET REJOINDRE L'IFRIA POUR LA PROCHAINE RENTRÉE :

OCCITANIE
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



www.ifria-occitanie.fr