

# 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



CFA Agricole du Gers (Pavie – 32)  
CFAA 12 (Villefranche de Rouergue - 12)



2 ans en alternance  
1365 heures de formation  
19 semaines de formation



Un diplôme délivré par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation n° RNCP 15614 de niveau 5 (bac+2)



Formation gratuite et rémunérée



Avoir moins de 30 ans  
Être titulaire d'un BAC général, technologique ou professionnel



### OBJECTIF DE LA FORMATION

Former des Technicien(ne) Supérieur(e) en agroalimentaire afin d'assurer la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires (après quelques années d'expérience) :

- Maîtriser le procédé et le produit
- Planifier et coordonner les différentes phases du process de production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes dont il(elle) a la responsabilité
- Veiller au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts de production, s'assurer en permanence des résultats produits par l'espace dont il a la responsabilité et de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

### POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

- 95% des alternants 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

### ET APRÈS

- Insertion professionnelle
- BAC+3 RQHSE (Responsable des Systèmes Qualité, hygiène, sécurité, Environnement)
- Licence Professionnelle Management de la Production dans les Industries Alimentaires
- Bac+4 Responsable Logistique

Des ?



Contacte un apprenti !

+ 600 entreprises mobilisées par l'IFRIA Occitanie

### FORMATION DISPENSÉE PAR



## PROGRAMME

### DE COURS SUR 2 ANS

Acquisition des capacités professionnelles en lien avec les 4 situations professionnelles significatives du référentiel BTSA STA :

- Contrôle de la production
- Conduite de la production
- Animation et management d'une équipe de travail
- Collaboration et communication

#### Contenu de l'action de formation :

Enseignements communs à tous les BTSA :

M 11 : Accompagnement au projet personnel et professionnel

M 21 : Organisation économique, sociale et juridique

M 22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation

M 23 : Langue vivante

M 31 : Éducation physique et sportive

M71 : MIL - Module d'Initiative Locale : Animation et Gestion d'Équipe

#### Enseignements professionnels :

M 41 : Traitement de données

M 42 : Technologies de l'information et du multimédia

M 51 : L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement

M 52 : L'atelier de transformation

M 53 : Le processus de fabrication

M 54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires

M 55 : Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

M 56 : Les applications par spécialités

## 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.

## ADMISSION

- Dossier de candidature sur : [www.ifria-occitanie.fr/candidater/](http://www.ifria-occitanie.fr/candidater/)
- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir de mars
- Recherche d'entreprise d'avril à décembre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de septembre

## CONTACTS

Lydie MOREAU

[l.moreau@ifria-occitanie.fr](mailto:l.moreau@ifria-occitanie.fr) - 06 81 71 36 21

Amandine VIGNANDEL

[a.vignandel@ifria-occitanie.fr](mailto:a.vignandel@ifria-occitanie.fr) - 07 86 11 09 45



OCCITANIE  
**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



Antenne de Toulouse

Marché d'Intérêt National  
146 et 200 avenue des États-Unis  
31000 Toulouse  
05 62 30 15 50  
[info@ifria-occitanie.fr](mailto:info@ifria-occitanie.fr)

Plus d'infos sur :  
[www.ifria-occitanie.fr](http://www.ifria-occitanie.fr)