

Année 2011 – 2012

BTSA

Sciences et technologies des aliments



Le brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), diplôme de niveau III, permet d'exercer des fonctions de technicien supérieur au sein de nombreuses entreprises. Il prépare également à la responsabilité d'une exploitation ou d'une entreprise agricole ou para-agricole.

Admission

Les demandes d'inscription dans une section préparatoire au BTSA, dans un établissement public ou privé d'enseignement agricole, préparant à cette option au titre de la formation initiale ou de l'apprentissage, s'effectue entre le 20 janvier et le 20 mars de chaque année, sur le portail national « Admission Post Bac ». L'adresse Internet de ce site, qui regroupe l'offre de formation de l'enseignement supérieur post-baccalauréat, est la suivante : <http://www.admission-postbac.fr>

Formation

La formation est organisée par modules interdisciplinaires.

Certains enseignements sont communs à tous les BTSA, d'autres sont spécifiques à l'option ou à la spécialité et apportent l'enseignement professionnel spécialisé.

Pour ce BTSA, les enseignements professionnels aborderont comme support, une spécialité choisie parmi les quatre suivantes :

- 1 « aliments et processus technologiques »
- 2 « viandes et produits de la pêche »
- 3 « produits laitiers »
- 4 « produits céréaliers »

Pour ce BTSA, les champs de compétences sont les suivants :

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

La formation, pour la voie initiale scolaire, comprend 16 semaines de stage dont 10 semaines prises sur la scolarité.

Horaires - formation initiale à temps plein

horaire global sur les 2ans

DOMAINE	MODULE	HORAIRE
Projet personnel de formation et professionnel	M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 heures
DOMAINE COMMUN		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	M21 – Organisation économique, sociale et juridique	87 heures
	M22 – Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 heures
	M23 – Langue vivante	116 heures
Activités pluridisciplinaires du domaine commun		24 heures
EPS	M31 – Éducation physique et sportive	87 heures
DOMAINE PROFESSIONNEL		
Traitement des données et informatique	M41 – Traitement de données	72.5 heures
	M42 – Technologies de l'information et du multimédia	43.5 heures
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel (ces modules peuvent prendre comme support la spécialité)	M51 – L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48 heures
	M52 – L'atelier de transformation	140.5 heures
	M53 – Le processus de fabrication	145 heures
	M54 – La composition et les évolutions des produits alimentaires	130,5 heures
	M55 – Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72.5 heures
	M56 – Les applications par spécialités Suivant les spécificités des établissements, cette spécialité doit être choisie parmi les quatre suivantes : viandes et produits de la pêche, aliments et processus technologiques, produits laitiers, produits céréaliers.	275.5 heures
M 61 – Stage(s)	16 semaines	
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel		150 heures
Initiative locale	M 71 – Module d'initiative locale	87 heures

TOTAL : 1 740 heures

Examen

L'examen conduisant à la délivrance du diplôme du Brevet de technicien supérieur agricole option « Sciences et technologies des aliments » repose sur sept épreuves : deux épreuves nationales terminales qui représentent 50 % du total des coefficients et cinq épreuves avec des modalités différentes selon que le candidat est en contrôle en cours de formation - CCF - ou hors CCF. Ces cinq épreuves représentent 50 % du total des coefficients.

Présentation des deux épreuves nationales (50 % des coefficients)

Pour offrir de la cohérence à la réforme engagée, deux épreuves terminales sont proposées : l'une centrée sur les capacités générales et l'autre sur les capacités professionnelles.

L'épreuve générale, E1 : « Expression française et culture socioéconomique » de nature écrite. (coefficient 6).

L'épreuve professionnelle, E7 : « Épreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel » : Cette épreuve est composée de deux situations d'évaluation, elle permet d'évaluer la capacité générique « Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en sciences et technologies de l'alimentation pour faire face à une situation professionnelle », ainsi que des capacités spécifiques liées à l'option (coefficient 12 au total).

Présentation des cinq épreuves (50 % des coefficients)

Dans le cas des établissements mettant en œuvre le contrôle certificatif en cours de formation (CCF), l'équipe pédagogique organise les contrôles certificatifs, conformément au plan d'évaluation défini contractuellement avec le jury et aux règles permettant d'assurer la cohérence du dispositif.

La note globale obtenue par le candidat à l'ensemble de ces épreuves, est affectée du coefficient défini :

E2 : S'exprimer, communiquer et comprendre le monde (coefficient 3)

E3 : Communiquer dans une langue étrangère (coefficient 3)

E4 : Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement des données (coefficient 3)

E5 : Épreuve spécifique à l'option (coefficient 3)

E6 : Épreuve spécifique à l'option (coefficient 6).

Délivrance du diplôme

Pour se voir attribuer le diplôme, un candidat doit satisfaire aux deux conditions suivantes :

- avoir obtenu une moyenne supérieure ou égale à 9 /20 à l'ensemble des épreuves terminales nationales
- justifier d'une moyenne supérieure ou égale à 10/20 calculée sur le total des points établi comme suit :
 - points de l'ensemble des épreuves
 - points au-dessus de 10 de la note d'éducation physique et sportive et de la moyenne de modules d'initiative locale. Ces points supplémentaires sont multipliés par trois.

Taux de réussite à l'examen, Statistiques 2011

candidats présents : 791

candidats reçus : 631

% reçus : 79,8

Établissements (secteur public)

Voie scolaire

Spécialité : Aliments et processus technologiques

01 - LEGTPA Bourg en Bresse
79 avenue de Jasseron
01000 BOURG EN BRESSE
Tél : 04 74 45 50 80

15 - LEGTPA Aurillac
Rue de Salers
BP 537
15005 AURILLAC CEDEX
Tél : 04 71 46 26 60

17 - LEGTA Surgères
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

21 - LEGTA Plombières les Dijon
85 rue de Velars
BP 87
21370 PLOMBIERES LES DIJON
Tél : 03 80 53 13 13

26 - LEGTA Bourg les Valence
Lycée Agricole Le Valentin
avenue de Lyon
26500 BOURG LES VALENCE
Tél : 04 75 83 33 55

28 - LEGTA Chartres
La Saussaye
28630 SOURS cedex
Tél : 02 37 33 72 00

32 - Site d'Auch du LEGTA Auch
Beaulieu Lavacant
Domaine de Beaulieu
Route de Tarbes
32020 AUCH cedex 9
Tél : 05 62 61 71 00

39 - LEGTA Poligny
BP 70049
39801 POLIGNY cedex 1
Tél : 03 84 73 76 76

44 - ENITIAA
rue de la Géraudière
BP 82225
44322 NANTES Cedex 3
Tél : 02 51 78 54 54

47 - LEGTA Sainte Livrade sur Lot
47110 STE LIVRADE SUR LOT
Tél : 05 53 40 47 00

50 - LEGTA Saint Lô Thère
50620 LE HOMMET D ARTHENAY
Tél : 02 33 77 80 80

50 - LEGTA Saint Lô Thère
50620 LE HOMMET D ARTHENAY
Tél : 02 33 77 80 80
(formation en 1 an)

51 - LEGTPA Châlons en Champagne
51460 SOMME VESLE
Tél : 03 26 68 66 00

53 - LEGTA Laval
321 route de Saint Nazaire - BP 1319
53013 LAVAL cedex
Tél : 02 43 68 24 93

54 - Site de Malzeville du LEGTPA de Meurthe et Moselle
Domaine de Pixérécourt - BP 50019
54220 MALZEVILLE
Tél : 03 83 18 34 00

56 - LEGTA le gros chêne à Pontivy
"le gros chêne"
rue de Bretagne
BP 181
56308 PONTIVY Cedex
Tél : 02 97 25 93 10

59 - Site de Douai du LEGTA du Nord
458 rue de la Motte Julien
Wagnonville - BP 90730
59507 DOUAI cedex
Tél : 03 27 99 75 55

66 - LEGTA Perpignan Roussillon
66200 THEZA
Tél : 04 68 37 99 37

74 - LEGTA La Roche sur Foron
212 rue Anatole France - BP 141
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex
Tél : 04 50 03 01 03

76 - LEGTA Yvetot
Auzebosc - BP 218
76196 YVETOT cedex
Tél : 02 35 95 94 80

79 - LEGTA Bressuire
Les Sicaudières
route de Nantes
79300 BRESSUIRE
Tél : 05 49 74 22 32

84 - LEGTA Avignon
site Agroparc - BP 1208
84911 AVIGNON cedex 9
Tél : 04 90 13 43 13

87 - LEGTA Limoges Les Vaseix
Les Vaseix
87430 VERNEUIL SUR VIENNE
Tél : 05 55 48 44 00

Spécialité : viandes et produits de la pêche

12 - LEGTA Rodez La Roque
Route d'Espalion - BP 3355
12033 RODEZ Cédex 9
Tél : 05 65 77 75 00

24 - LEGTA Périgueux
avenue Winston Churchill - BP 22
24660 COULOUNIEIX CHAMIERES
Tél : 05 53 02 62 00

55 - Site de Bar le Duc du LEGTPA de la Meuse
Technopole Philippe de vilmorin - BP 40249
55006 BAR LE DUC cedex
Tél : 03 29 79 98 20

63 - LEGTPA Clermont Ferrand Marmilhat
Marmilhat
BP 116
63370 LEMPDES
Tél : 04 73 83 72 50

Spécialité : Produits céréaliers

17 - LPA ENSMIC
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

Spécialité : Produits laitiers

15 - LEGTPA Aurillac
Rue de Salers - BP 537
15005 AURILLAC CEDEX
Tél : 04 71 46 26 60

17 - LEGTA Surgères
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

25 - LEGTA Mamirolle
Grande rue
25620 MAMIROLLE
Tél : 03 81 55 92 00

39 - LEGTA Poligny
BP 70049
39801 POLIGNY cedex 1
Tél : 03 84 73 76 76

50 - LEGTA Saint Lô Thère
50620 LE HOMMET D ARTHENAY
Tél : 02 33 77 80 80

74 - LEGTA La Roche sur Foron
212 rue Anatole France
BP 141
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex
Tél : 04 50 03 01 03

Apprentissage

Brevet de Technicien Supérieur (EN)

Qualité dans les Industries Alimentaires et Bio-industries

17 - Antenne de Surgères du CFA de la Charente Maritime
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

39 - Site de Poligny du CFA Poligny
BP 70049
39801 POLIGNY CEDEX 1
Tél : 03 84 73 76 76

BTSA

Sciences et technologies des aliments

Spécialité : Aliments et processus technologiques

01 - CFPPA Bourg en Bresse
79 avenue de Jasseron
01000 BOURG EN BRESSE
Tél : 04 74 45 50 81

12 - Site Villefranche de Rouergue du CFA de l'Aveyron
Côte du Mas de Bonnet - BP 413
12204 VILLEFRANCHE DE ROUERQUE
Tél : 05 65 81 16 76

17 - Antenne de Surgères du CFA de la Charente Maritime
avenue François Mitterrand - BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

21 - Antenne de Plombières du CFA de Dijon Quétigny
85 rue de Velars - BP 87
21370 PLOMBIERES LES DIJON
Tél : 03 80 53 13 13

26 - LEGTA Bourg les Valence
Lycée Agricole Le Valentin
avenue de Lyon
26500 BOURG LES VALENCE
Tél : 04 75 83 33 55

28 - CFA de l'Eure et Loir
La Saussaye
28630 SOURS cedex
Tél : 02 37 33 72 25

39 - CFA Poligny
BP 70049
39801 POLIGNY CEDEX 1
Tél : 03 84 73 76 76

39 - Site de Poligny du CFA Poligny
BP 70049
39801 POLIGNY CEDEX 1
Tél : 03 84 73 76 76

44 - Site de Saint Herblain du CFA de Loire Atlantique
5 rue de la Syonnaière
BP 117
44817 ST HERBLAIN cedex
Tél : 02 40 94 86 08

50 - CFA Saint Lô Thère
50620 LE HOMMET D ARTHENAY
Tél : 02 33 77 80 83

54 - Antenne de Malzeville du CFA de Meurthe et Moselle
Domaine de Pixérécourt
BP 50019
54220 MALZEVILLE
Tél : 03 83 18 12 12

59 - Site de Douai du CFA du Nord
458 rue de la Motte Julien
Wagnonville - BP 90730
59507 DOUAI cedex
Tél : 03 27 99 75 68

63 - CFPPA Marmilhat Lempdes
Site de Marmilhat
63370 LEMPDES
Tél : 04 73 98 25 60

64 - Antenne Montardon du CFA des Pyrénées Atlantiques
route de Pau
64121 MONTARDON
Tél : 05 59 33 12 89

74 - Site La Roche sur Foron CFPPA La Roche sur Foron
212 rue Anatole France
BP 141
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex
Tél : 04 50 03 47 13

76 - CFA de Seine Maritime agricole et agroalimentaire
route de Caudebec
BP 164
76195 YVETOT
Tél : 02 35 95 51 10

78 - CFA CEZ Rambouillet
parc du Château
78120 RAMBOUILLET
Tél : 01 61 08 68 10

Spécialité : Produits céréaliers

17 - CFA de Surgères
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

21 - Antenne de Plombières du CFA de Dijon Quétigny
85 rue de Velars
BP 87
21370 PLOMBIERES LES DIJON
Tél : 03 80 53 13 13

Spécialité : Produits laitiers

17 - Antenne de Surgères du CFA de la Charente Maritime
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

25 - CFA de Mamirolle
Grande rue
25620 MAMIROLLE
Tél : 03 81 55 92 00

50 - CFA Saint Lô Thère
50620 LE HOMMET D ARTHENAY
Tél : 02 33 77 80 83

74 - Site La Roche sur Foron CFPPA La Roche sur Foron
212 rue Anatole France - BP 141
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex
Tél : 04 50 03 47 13

Spécialité : Viandes et produits de la pêche

79 - Antenne de Bressuire du CFA des Deux Sèvres
Les Sicaudières - BP 228
79308 BRESSUIRE
Tél : 05 49 65 24 11

Formation continue

BTSA

Sciences et technologies des aliments

Spécialité : Aliments et processus technologiques

17 - CFPPA Surgères
avenue François Mitterrand - BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

28 - CFPPA Chartres
La Saussaye
28630 SOURS cedex
Tél : 02 37 33 72 30

54 - Site de Malzeville du CFPPA Nancy Pixérécourt
Domaine de Pixérécourt - BP 50019
54220 MALZEVILLE
Tél : 03 83 18 12 12

56 - CFPPA Pontivy
"le gros chêne"
rue de Bretagne
BP 181
56308 PONTIVY Cedex
Tél : 02 97 25 20 19

Spécialité : Produits céréaliers

17 - CFPPA Surgères
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

Spécialité : Produits laitiers

17 - CFPPA Surgères
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

25 - CFPPA Mamirolle
grande rue
25620 MAMIROLLE
Tél : 03 81 55 92 00

Brevet de Technicien Supérieur (EN)

Qualité dans les Industries Alimentaires et Bio-industries

17 - CFPPA Surgères
avenue François Mitterrand
BP 49
17700 SURGERES
Tél : 05 46 27 69 00

Pour les Établissements du secteur privé , consulter le portail internet de l'enseignement agricole

www.portea.fr

Après le BTSA

Le BTSA atteste d'une qualification professionnelle. Son objectif est l'insertion professionnelle.

Profil d'emploi : selon la nature et l'organisation de l'entreprise, le technicien supérieur en sciences et technologies des aliments peut être :

- responsable d'affinage,
- chef d'équipe,
- responsable de traitement et de pasteurisation,
- contremaître d'atelier.

Il exerce son activité dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires : abattage, transformation des viandes, laiteries, chocolateries... Les principaux débouchés concernent la production, de la fabrication au conditionnement, plus rarement le laboratoire, la qualité, la recherche-développement ou l'approvisionnement et la commercialisation des produits.

Dans le cadre de la production, il peut être amené à :

- gérer un atelier de production,
- planifier la production,
- répartir le travail au sein de son équipe,
- contrôler les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication.

Cependant, la poursuite d'études est de plus en plus recherchée. Le titulaire du BTSA peut :

- préparer une licence professionnelle (dossier à retirer à l'Université) ;
- préparer un certificat de spécialisation (par apprentissage) ;
 - automatisation dans l'industrie laitière et agroalimentaire,
 - fromagerie internationale,
 - responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle,
 - responsable technico-commercial des entreprises agricoles, para agricoles et agroalimentaires,
 - responsable technico-commercial en industries agroalimentaires : produits laitiers,
 - responsable technico-commercial : fruits et légumes,
 - responsable technico-commercial : produits carnés,
 - spécialiste en gestion et promotion de qualité des produits de la filière lait,
 - technicien conseil dans les entreprises d'amont de la filière viande,
 - vente à l'export des produits et équipements agricoles et agroalimentaires ;
- préparer un second BTSA en un an, pour acquérir une compétence complémentaire : dans ce cas, les dossiers de candidatures sont à retirer auprès de l'établissement choisi ;
- entrer sur concours dans un établissement d'enseignement supérieur agricole (écoles d'ingénieurs, écoles vétérinaires, écoles du paysage), après une année de classe préparatoire post BTSA-BTS-DUT ;
- entrer sur dossier dans les établissements d'enseignement supérieur agricole privés ou à Agrocampus Ouest.

Pour toute autre information :

- www.agriculture.gouv.fr
- www.chlorofil.fr rubrique Enseignement supérieur et recherche
- www.portea.fr pour la liste des SRFD, des établissements par département, des établissements assurant ce BTSA.
- les publications de l'ONISEP sont consultables au centre d'information et d'orientation (CIO) ou sur le site www.onisep.fr
- les documents CIDJ (www.cidj.com)