



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

> FORMATION

- Diplôme de niveau III
- 2 ans de formation
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- 16 semaines de stages
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales

> POUR QUI ?

Titulaire d'un baccalauréat général ou technologique (de préférence à orientation scientifique) ou professionnel (prioritairement Bac pro Laboratoire Contrôle Qualité, Bio Industries de Transformation).

Motivé par l'agroalimentaire, rigoureux, autonome, doté de bonnes aptitudes à la communication, intéressé par la transformation / le contrôle de produits alimentaires et l'organisation de la production.

> CONDITIONS D'ADMISSION

- Procédure nationale sur le site Internet Admission Post Bac www.admission-postbac.fr
- Ouverture du site en décembre
- Candidatures d'admission de janvier à mars

> OBTENTION DE L'EXAMEN

- L'examen est obtenu avec 50 % d'évaluation CCF (Contrôle en Cours de Formation) et 50 % d'évaluation en épreuves terminales

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- Technicien supérieur en agroalimentaire : production, fabrication, ...
- Pilote d'installation automatisée, de process
- Chef de ligne de fabrication / d'équipe / de production
- Responsable d'atelier de fabrication
- Technicien contrôle qualité, recherche développement

POURSUITE D'ÉTUDE

- En licence professionnelle : qualité, logistique, commercialisation ou innovation, gestion de la production industrielle, industrie agroalimentaire et alimentation (différentes spécialités), sécurité alimentaire...
- En CS (certificat de spécialisation) : responsable technico-commercial fruits et légumes
- En école d'ingénieurs



CONTENU DE LA FORMATION

Modules d'enseignement général (10h hebdomadaires)

M 21 : Organisation économique, sociale et juridique	Sciences économiques, sociales et de gestion
M 22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	Français, Education Socio Culturelle, Documentation
M 23 : Langues vivantes	LV : Anglais ou Allemand
M 31 : Education physique et sportive	Education physique et sportive
M 41 : Traitement des données	Mathématiques
M 42 : Technologies de l'information et du multimédia	Informatique

Modules d'enseignement professionnel (17h hebdomadaires)

M 51 : L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	Economie
M 52 : L'atelier de transformation	Economie, Génie Alimentaire, Génie Industriel
M 53 : Le processus de fabrication	Génie Alimentaire, Génie Industriel
M 54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie, Microbiologie, statistiques
M 55 : Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	Génie Alimentaire, Microbiologie,
M 56 : Aliments et processus technologiques	Génie Alimentaire, Microbiologie, Economie

Module d'Initiative Locale

M 71 : Valorisation des produits des exploitations des Sillons de Haute Alsace
M 72 : Conception de produits alimentaires innovants à partir de produits du terroir

Accompagnement au projet personnel et professionnel

M 11 : Suivi individuel, préparation à la poursuite d'étude et/ou insertion vie active
--

Stages

M 61 : Formation en milieu professionnel	En entreprise : 12 semaines Stages pédagogiques : 4 semaines
--	---

ÉPREUVES D'EXAMEN

Epreuves - Module associé (coeff)	Epreuves ponctuelles terminales (coeff)	Nombre de CCF* (coeff)
E1 - M21 - M22 (6)	Ecrit Français 3h30 + 30 mn (6)	/
E2 - M21 - M22 (3)	/	3 (3)
E3 - M23 (3)	/	4 (3)
E4 - M41 - M42 (3)	/	3 (3)
E5 - M51 - M52 (3)	/	3 (3)
E6 - M53 à M56 (6)	/	5 (6)
E7 - M52 - M55 - M56 - M61 (12)	Partie 1 : Pratique (7) Partie 2 : Oral 45 mn (5)	/
M31		1 (points>10x3)
M71 et M72		2 (points>10x3)

* Contrôles Certificatifs en cours de Formation en 1^{ère} et 2^{ème} année.