

BTS agricole Sciences et Technologies des aliments (BTSA STA) Spécialité Aliments et processus Technologiques

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Analyser l'entreprise dans le systèmes alimentaire,
- Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique,
- Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires en respectant la réglementation et les procédures,
- Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes,
- Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit,
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en agro-alimentaire pour faire face à une situation professionnelle.

Entreprises d'accueil

Les entreprises industrielles de fabrication alimentaire.

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus ;
- **Niveau d'entrée** : être titulaire d'un baccalauréat (Bac général, Bac STAV, Bac pro bio industries de transformation et bac agricoles : Bac Pro CGEA) ;
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* *Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.*

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
32322113	15614

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 5 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac+2.

Durée de la formation

1350 heures (sur 2 ans).
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

2 ans modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :
2 semaines en UFA,
2 semaines en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



UFA Marc Seguin et AGROTECH

1 route de Californie
07100 ANNONAY
04 75 32 40 50
ufa@lyceemarcseguin.eu
www.lyceemarcseguin.eu

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	M11 Accompagnement au projet personnel et professionnel
	M21 Économie
	M22 Français/éducation socio-culturelle/documentation
	M23 Langue vivante
	M31 EPS
	M41 Mathématiques-Statistiques
	M42 Informatique
Matières professionnelles	M51 L'entreprise dans son environnement
	M52 L'atelier de transformation
	M53 Le processus de fabrication
	M54 La composition et les évolutions des produits alimentaires
	M55 Qualité, sécurité sanitaire, environnement
	M56 Application par spécialités
	Pluridisciplinarité : Innovation, GPAO, Analyse sensorielle, Hygiène Sécurité Environnement, Contrôle de qualité, Gestion de production

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
E1 (M21-22) S'exprimer, communiquer et comprendre le monde	6	Épreuve nationale	Écrit
E2 (M21-22) S'exprimer, communiquer et comprendre le monde	3	CCF	Oral
E3 (M23) Communiquer dans une langue étrangère	3	CCF	Oral
E4 (M41-M42) Mettre en oeuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données	3	CCF	Oral/Pratique
E5 (M52-M51) Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire / Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique	3	CCF	Écrit
E6 (M53-M54-M55-M56) Raisonnement un processus de transformation/Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes/Contrôle qualité	6	CCF	Écrit/Pratique
E7 (M52-M55-M56-M61) Optimiser les acquis attendus du technicien supérieur en agro-alimentaire pour faire face à une situation professionnelle	12	Épreuve nationale	Oral
MIL	Point sup. à 10 : coef. 3	CCF	Oral
EPS (M31) Optimiser sa motricité, gérer sa santé et sa sociabilité	Point sup. à 10 : coef. 3	CCF	Pratique

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
Taux de réussite globaux	85%	90%	87,06%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP / DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	44%	44%	70%
Taux de poursuite d'étude	50%	44%	18%
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	83%	86%	87%

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Licences professionnelles de nombreuses options possibles,
- Certificats de spécialisation,
- En préparant le concours d'entrée dans les écoles agronomiques et vétérinaires (ENSA, ENIT...).

Débouchés professionnels :

- Dans les domaines de la production, de la qualité, de la recherche et développement :
- Technicien de fabrication des produits agro-alimentaires,
 - Technicien de laboratoire,
 - Animateur de service qualité,
 - Technicien en recherche et développement,
 - Technico-commercial.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 14 794 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous poursuivez un parcours en formation en apprentissage après une 1^{ère} année de BTS ou BTSA sous statut scolaire : la rémunération sera celle d'une 2^e année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2022.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

- Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement,
- Formation proposée sous statut apprentissage et stagiaire de la formation continue Aktéap CFC.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : gare routière d'Annonay
- Transports scolaires : variable en fonction du lieu de résidence
- Gare TGV Ter à proximité : Le Péage de Roussillon, St Rambert d'Albon ou St Vallier

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale

Les + de la formation

• Restauration

- Self sur place,
- Salle repas équipée de micro-ondes,
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité.

• Hébergement

Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmises par l'UFA.

Matériel / Équipement

CDI, équipements numériques, ateliers techniques conformes au référentiel, laboratoire.

Coordonnées de l'UFA



UFA MARC SEGUIN et agrotech

1 route de Californie
07100 ANNONAY
04 75 32 40 50
ufa@lyceemarcseguin.eu
www.lyceemarcseguin.eu

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026