

BTSa Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (BTSa ANABIOTEC)

Objectifs

Le titulaire de ce diplôme peut être amené à travailler dans deux domaines distincts : la recherche (appliquée ou recherche et développement) ou l'analyse et le contrôle. L'élève apprend à préparer et à mettre en œuvre des analyses indispensables en biologie, biochimie, microbiologie et chimie ainsi qu'à réaliser des procédés biotechnologiques. Il est entraîné au fonctionnement des différents appareillages et à la prise de mesures. Il sait organiser son travail en respectant les recommandations d'hygiène et de sécurité, la réglementation et la démarche qualité adaptées. Il sait concevoir un plan de contrôle et mettre en place un système analytique. Sa formation porte aussi sur l'interprétation et la restitution des résultats.

Le technicien travaille dans les industries agroalimentaires, chimiques ou pharmaceutiques, dans l'environnement, l'agriculture ou la recherche.

Entreprises d'accueil

Laboratoires prestataires de service publics et privés, organismes de recherche et développement publics et privés, industries pharmaceutiques et cosmétiques, industries chimiques, industries agroalimentaires...

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : Bac Scientifique.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Les apprentis doivent avoir un bon niveau en science pour aborder ces deux ans de formation pour acquérir des capacités techniques en sciences analytiques.

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
32322111	15516

Niveau de sortie

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

Durée de la formation

1 350 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 :
15 jours en UFA,
15 jours 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



LES MANDAILLES
LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ

Les Mandailles

18 rue du stade
26330 CHATEAUNEUF DE GALAURE
04 75 68 61 22
secretariat@lesmandailles.fr
www.lycée-lesmandailles.com

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	C1. S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
	C2. Communiquer dans une langue étrangère
	C3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser
	C4. Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données
Matières professionnelles	C5. Organiser le fonctionnement du laboratoire en tenant compte des contraintes normatives, qualitatives, économiques et environnementales
	C6. Concevoir un plan de contrôle en fonction des secteurs concernés (alimentation, agriculture, environnement, santé humaine et animale)
	C7. Raisonner le choix et la mise en place d'un système analytique
	C8. Conduire la réalisation des analyses en autonomie dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et de sécurité
	C9. Participer à la mise en œuvre de procédés biotechnologiques
	C10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur ANABIOTEC pour faire face à une situation professionnelle

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
Epreuves matières générales et professionnelles	50%	CCF	Ecrit, Oral et Pratique
Epreuve de Français	50%	Ponctuelle en fin de formation	Ecrit
Epreuve de Sciences		Ponctuelle en fin de formation	Ecrit
Epreuve professionnelle sur la rédaction d'un rapport		Ponctuelle en fin de formation	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

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 (Quiz, 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 :

Licence Pro Scientifique (biologie, chimie analytique, biotechnologie, microbiologie), L.P. Production (agro-alimentaire et qualité), L.P. Techniques analytiques.

Débouchés professionnels :

- Au sein d'une équipe de recherche, le technicien participe à la réalisation de protocoles de recherche. Il peut être sollicité pour conseiller les laboratoires sur les sites de production, valider des procédures d'analyses, tester de nouveaux équipements.
- Au sein d'un département de contrôle et analyses, ses activités sont notamment organisées autour de l'analyse et le contrôle des matières premières, des encours et des produits finis ainsi que du process mis en œuvre pour optimiser la gestion matière et la qualité du produit.
- Auprès des responsables d'ateliers de production, il peut participer à l'analyse des dysfonctionnements et de proposer des solutions.
- Ces fonctions d'analyse et de contrôle peuvent être exercées au sein d'un laboratoire sur un site de production, du laboratoire central d'une entreprise ou groupe ou dans un laboratoire prestataire de services.

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 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 annuel moyen préconisé par France Compétences : 11 939 €.

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 1ère année de BTS ou BTSA sous statut scolaire : la rémunération sera celle d'une 2e 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 pas.

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 février 2021 (sous réserve du nombre de places disponibles) par la voie de parcoursup.

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 en mixité des publics apprentis et scolaires.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place, parking et places gratuits à proximité.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : Ligne 12 Châteauneuf de Galaure - Beaurepaire et Ligne 03 Le Grand-Serre – Hauterives – Châteauneuf de Galaure – Saint-Vallier.
- Transports scolaires pour les destinations suivantes au départ de l'établissement : Beaurepaire, Le Grand-Serre, Saint-Vallier, Anneyron, Epinouze, Moras-en-Valloire, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-d'Août et Claveyson. Ligne privée quotidienne : Romans-sur-Isère. Lignes privées Dimanche/Lundi et Vendredi : Grenoble, Valence TGV, Lyon Perrache/Pardieu.
- Gare TGV Ter à proximité : Gares TER de Saint-Vallier, de Romans et gare TGV de Valence.

* 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.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Environnement : Parc national des Ecrins, Parc National des Calanques.
- Agroalimentaire : Miellerie, centre de production, viticulture œnologie.
- Agriculture/ Agronomie : Trufficulture drômoise, semences.
- Toxicologie : Fondation Rovaltain sur Valence.
- Industrie : production papetière.
- Préparation au diplôme de préleveur sanguin.

• Restauration

Self sur place, Salle repas équipée de micro-ondes + stockage de repas froid dans réfrigérateur en salle de classe, Commerces alimentaires et de restauration à proximité.

• Hébergement

Internat sur place, Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA.

Matériel / Équipement

Quatre salles de TP : microbiologie, chimie, biologie et biotechnologie, équipées de CPG, HPLC, PCR, microtomes, plateforme d'imagerie, bioréacteurs, PSM, microscopes, kjeldahl, étuves...

Coordonnées de l'UFA



LES MANDAILLES
LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ

Les Mandailles

18 rue du stade
26330 CHATEAUNEUF DE GALAURE
04 75 68 61 22
secretariat@lesmandailles.fr
www.lycée-lesmandailles.com

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