

BTSA

Sciences et Technologies des Aliments

Par apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer les apprenti(e)s à obtenir une qualification professionnelle de niveau III qui permet d'exercer des métiers à responsabilités au sein d'une entreprise agroalimentaire dans les secteurs de la production, du contrôle qualité ou en recherche et développement (gestion d'activité, animation d'équipe, évaluation des performances de l'atelier, contrôle de production, relations inter-ateliers...).

CONDITIONS ET MODALITES D'INSCRIPTION

Etre titulaire d'un baccalauréat et avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur.

Le CFA propose ce diplôme par alternance en partenariat avec l'IFRIA IDF et le CFA du CEZ de Rambouillet. Les centres s'engagent à accompagner le/la candidat(e) dans sa recherche d'entreprise et à la préparation des entretiens de recrutement.

Valider son inscription sur APB (admission post-bac).

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général	Enseignement professionnel
Techniques d'expression et de communication Anglais. Mathématiques. Economie. EPS.	Génie alimentaire. Génie industriel. Microbiologie, Biochimie. Automatisme industriel. Module d'Initiative Locale

Formation sur 2 années : 64 semaines en entreprise, 40 semaines en centre.

MODALITÉS D'EVALUATION ET DELIVRANCE DU DIPLÔME

L'examen est validé à 50% en Contrôles Continus en Cours de Formation (CCF) et à 50% lors d'épreuves terminales (épreuve écrite : culture générale et épreuve pratique professionnelle, technique et scientifique).

ORIENTATION ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Poursuite d'études principalement en Licence professionnelle (Conception et Production des aliments, proposée par le CFA), ou insertion professionnelle (technicien(ne) de production, chef d'équipe, technicien(ne) de laboratoire, R & D,...).



Tel. 02 37 33 72 25 - Fax 02 37 33 72 32 - Mail: cfa.eure-et-loir@educagri.fr

Site : www.legta.chartres.educagri.fr