



Le **B**revet de **T**echnicien **S**upérieur **A**gricole **S**ciences et **T**echnologies des **A**liments **(BTSA STA)**

**FORMATION EN ALTERNANCE SUR 2 ANS EN
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION ET APPRENTISSAGE
Ou
FORMATION ADAPTEE EN TEMPS PLEIN SUR 1 AN
(sous conditions)**



CFA-CFPPA de CHARTRES

**La Saussaye
28630 SOURS
☎ 02 37 33 72 25 ou 30
cfa.eure-et-loir@educagri.fr
cfppa.chartres@educagri.fr
www.legta.chartres@educagri.fr**

CFA du CEZ de RAMBOUILLET

**Bergerie nationale
78514 RAMBOUILLET Cedex
☎ 01 61 08 68 10
cfa.rambouillet@educagri.fr
www.bergerie-nationale.educagri.fr**

**IFRIA Ile de France
CFA des Industries Alimentaires
44 rue d'Alésia
75682 PARIS Cedex 14
☎ 01 53 91 45 15**

**iledefrance@ifria.asso.fr
www.ifria.asso.fr**

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Sciences et Technologies des Aliments

Niveau III

Métiers

- Technicien de production
- Technicien de laboratoire /qualité
- Technicien de Recherche et Développement
- Responsable d'atelier
- Chef d'équipe
- Adjoint au responsable de production

Le technicien agro-alimentaire peut occuper des fonctions d'adjoint du responsable d'atelier, ou des fonctions de technicien expert lorsque le process de fabrication est très automatisé.

Il supervise la production et met en application le programme de fabrication en fonction des objectifs à atteindre. Il anime son équipe au quotidien et sur le long terme, il veille à développer les compétences de chaque collaborateur. Il gère l'ensemble des moyens humains, techniques, et les flux de son unité...

Perspectives d'évolution :

- en entreprise, devenir responsable de production.
- en formation, poursuivre en licence ou en formation d'ingénieurs.

Objectifs

- * Gérer l'activité d'un atelier afin de réaliser des objectifs de production (flux de matières, processus, rendements, qualité, hygiène et sécurité, aléas...)
- * Animer et coordonner une équipe
- * Evaluer les performances de l'atelier (respect de délais, quantité, taux de rebut, écarts de rendement, disponibilité des hommes et des machines...)
- * Assurer les relations fonctionnelles avec les autres ateliers et services et participer à la vie sociale de l'entreprise (réunion inter-ateliers, communication interne, réception clients)

Admission

- * Etre titulaire d'un Baccalauréat
- * Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil. Les centres s'engagent à accompagner le candidat dans la recherche de cette entreprise

Il n'y a pas de frais de scolarité. Le stagiaire, l'apprenti, ont le statut de salarié de l'entreprise. Pour les contrats de professionnalisation le coût de la formation est pris en charge par l'entreprise qui bénéficie d'aides compensatoires.

Originalité de la formation

- * Des promotions à taille humaine
- * Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise
- * Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- * Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- * Des sites de formation situés dans un cadre agréable
- * Des poursuites d'études nombreuses et variées (licence professionnelle, master...)

Contenu de la formation

- ✓ Exemples de mission en entreprise :
 - gestion d'une ligne automatisée complexe
 - actions d'optimisation de la production
 - animation d'équipe
 - optimisation de la traçabilité
 - planification de production
 - réduction des consommations d'eau...

✓ Formation en centre

Les matières sont regroupées par module et peuvent donc être présentes dans plusieurs modules :

- Techniques d'expression et de communication
- Anglais
- Mathématiques
- Economie
- Génie alimentaire
- Génie industriel
- Microbiologie
- Biochimie
- EPS
- Automatisme

↳ Formation sur deux ans : 54 semaines en entreprise, 40 semaines en centre, avec une alternance 15 jours au CFA/15 jours en entreprise.

Sur une période de 15 jours en CFA, la première semaine de formation se déroulera au CFA du CEZ de Rambouillet-Bergerie Nationale (78) (formation générale et une partie de la formation technologique). La deuxième semaine s'effectuera au CFA/CFPPA de Chartres-La Saussaye (28) (formation technique et professionnelle)

↳ Formation sur un an, parcours adapté en fonction du diplôme déjà obtenu

Hébergement

Il est possible d'être hébergé pendant la période de formation sur le site de la Saussaye et sur celui de Rambouillet.

Obtention du diplôme

L'attribution du diplôme se fait en fonction des résultats obtenus aux contrôles en cours de formation (CCF), et à deux épreuves terminales :

- une épreuve socio-économique,
- une épreuve pratique interdisciplinaire.

Le diplôme est délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.



Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous

CFPPA de Chartres-La Saussaye - 28630 SOURS

☎ 02.37.33.72.30 ♦ 📠 02.37.33.72.32 ✉ cfppa.chartres@educagri.fr

CFAA de Chartres-La Saussaye - 28630 SOURS

☎ 02.37.33.72.25 ♦ 📠 02.37.33.72.04 ✉ cfa.eure-et-loir@educagri.fr

CFA du CEZ de Rambouillet – Bergerie Nationale – 78514 RAMBOUILLET Cedex

☎ 01.61.08.68.10 ♦ 📠 01.61.08.68.40 ✉ cfa.rambouillet@educagri.fr

IFRIA île de France - 44, rue d'Alésia -75682 Paris cedex14

☎ 01.53.91.45.15 ♦ 📠 01.53.91.44.69 ✉ iledefrance@ifria.asso.fr

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION au CFPPA

Le stagiaire peut conclure un contrat de professionnalisation avec l'une des entreprises suivantes :

- Laiterie
- Entreprise de transformation de légumes et fruits
- Entreprise de transformation de viande, de poisson
- Fabricants de viennoiseries, pâtisseries industrielles
- Fabricants de plats cuisinés

C'est un contrat de travail de type particulier incluant une période de formation, qui concerne les jeunes de 16 à 25 ans et les demandeurs d'emploi de 26 ans et +, souhaitant compléter leur formation initiale. La rémunération est comprise entre 55 et 80% du SMIC pour les 16 à 25 ans, et 85 % du SMIC à 100% du SMIC pour les plus de 26 ans.

E CONTRAT INDIVIDUEL DE FORMATION (CIF) au CFPPA

Le stagiaire peut suivre la formation sur un an aménagé, dans le cadre d'un CIF ; une période de stage pratique en entreprise dans l'un des secteurs cité précédemment.

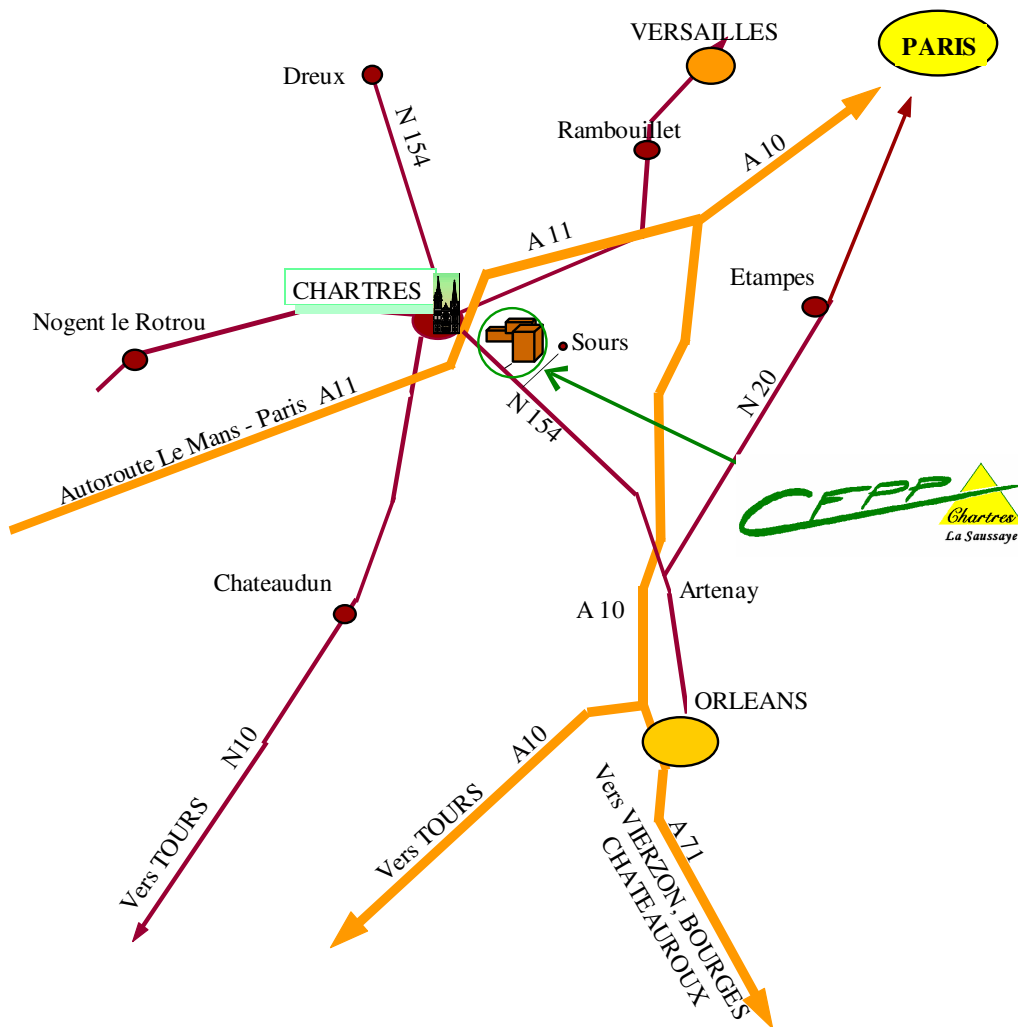
LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE au CFAA

L'apprenti peut conclure un contrat d'apprentissage avec les entreprises mentionnées ci-dessus.

AGE	1ère année	2ème année
16 à 18 ans	25 % du SMIC	37 % du SMIC
18 à 21 ans	41 % du SMIC	49 % du SMIC
21 ans et plus	53 % du SMIC	61 % du SMIC

Ces deux types de contrat ouvrent droit aux congés payés et permettent de bénéficier des avantages sociaux des salariés.

Accès au site du CFA-CFPPA de Chartres-La Saussaye



Le CFA-CFPPA se situe dans l'enceinte de l'Établissement Public Local d'Enseignement et Formation Professionnelle Agricole d'Eure et Loir.

“La Saussaye” est à environ 4 km de l'entrée de Chartres sur la RN 154

Dans le sens CHARTRES-ORLÉANS à gauche après le hameau de *Bonville*.



Dans le sens ORLÉANS-CHARTRES A droite après l'intersection SOURS BERCHERES LES PIERRES



CFA-CFPPA de Chartres
La Saussaye
28630 SOURS
☎ 02 37 33 72 25 ou 30

Accès au site du CFA du CEZ de Rambouillet

Situé en plein coeur de la forêt de Rambouillet, le CFA dépend de la Bergerie Nationale

Par autoroute depuis Paris

Paris-Ouest : par tunnel de St-Cloud - A13 puis A12, puis RN10, sortie Poigny la Forêt-St-Léger

Paris-Sud : A6 puis A10, Sortie Dourdan, St-Arnould puis RN10, sortie Poigny la Forêt- St Léger (attention, ne pas suivre Rambouillet centre, mais la sortie suivante)

Par la RN10

Entrer dans Rambouillet

D150 / Rue d'Orphin
 Puis Rue Georges Lenôtre
 Puis D936 / Rue du Général de Gaulle
 Puis arrivée PARC DU CHATEAU
 CFA du CEZ de Rambouillet
 Bergerie Nationale
 78514 RAMBOUILLET Cx

☎ 01 61 08 68 10





**FICHES DE DEMANDE D'INSCRIPTION BTSA STA
(Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage)**



NOM Prénom

Adresse

Code Postal/Ville..... Tél.....

Date et lieu de naissance à Nationalité

Situation de famille : (cocher la case correspondante) Célibataire Marié(e) Veuf(e) Divorcé(e) Autre (préciser)

Diplôme obtenu le plus élevé : Spécialité : .

Activité actuelle : (cocher la case correspondante)

Salarié CDI Salarié CDD Intérimaire Demandeur d'emploi Etudiant Autre (préciser).....

↳ Nom et adresse de l'employeur ou du lieu de scolarité

Activité professionnelle 20_____

ou scolaire des 3 dernières années : 20_____

200_____

Je pose ma candidature pour intégrer la formation « **BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS** »

Fait à le

Signature du candidat :

Fiche à retourner à l'adresse suivante :

CFPPA Chartres la Saussaye

28630 SOURS



FICHES DE DEMANDE D'INSCRIPTION BTSA STA (Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage)



NOM Prénom

Adresse

Code Postal/Ville..... Tél.....

Date et lieu de naissance à Nationalité

Situation de famille : (cocher la case correspondante) Célibataire Marié(e) Veuf(e) Divorcé(e) Autre (préciser)

Diplôme obtenu le plus élevé : Spécialité : .

Activité actuelle : (cocher la case correspondante)

Salarié CDI Salarié CDD Intérimaire Demandeur d'emploi Etudiant Autre (préciser).....

↳ Nom et adresse de l'employeur ou du lieu de scolarité

Activité professionnelle 200.....

ou scolaire des 3 dernières années : 200.....

200.....

Je pose ma candidature pour intégrer la formation « **BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS** »

Fait à. le

Signature du candidat :

Fiche à retourner à l'adresse suivante :

IFRIA Ile de France
44 rue d'Alésia-75682 Paris Cedex 14