



BTSA STA

OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Aux personnes de 16 à 25 ans**, titulaires d'un bac général, technologique ou professionnel ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.
- **L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète** conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- **Préparer les étudiants à travailler comme technicien supérieur dans les industries agroalimentaires.**

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Technicien de fabrication des produits agroalimentaires ;
- Technicien de laboratoire ;
- Animateur de service qualité ;
- Technicien en recherche et développement ;
- Technico-commercial.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- La formation d'une durée de 2 ans comprend 1740 heures d'enseignement en centre et 12 semaines de stage en entreprise.
- Le BTSA Sciences et Technologies des Aliments est attribué pour 50 % à partir des résultats obtenus lors du contrôle certificatif en cours de formation et pour 50 % à l'issue d'un examen terminal national.
- 2 orientations possibles :
 - Génie biologique et fermentaire ;
 - Innovation en produits alimentaires.

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Etudiant
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	2 ans
Début formation	Septembre
Stage en entreprise	12 semaines
Obtention du titre	Contrôle certificatif en cours de formation (50 %) + Examen terminal (50 %)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny





BTSA STA OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPECIALITE ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Licences professionnelles ;
- Licences LMD ;
- Écoles d'Ingénieur ou Vétérinaires.

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Inscriptions sur le site
www.admission-postbac.fr
entre le 20 janvier et le 20 mars.

Pour tout complément d'information :



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL Sur 2 ans

Modules	Matières	Heures	ECTS*
Enseignement général		685 h	
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	90 h	5
M21	Organisation économique sociale et juridique	90 h	5
M22	Documentation / ESC / Français	170 h	10
M23	Langue vivante	120 h	8
M31	EPS	90 h	5
M41	Traitement des données	75 h	5
M42	Technologies de l'information et du multimédia	45 h	3
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL		1 050 h	
M51	L'entreprise de transformation et son environnement	50 h	4
M52	L'atelier de transformation	140 h	10
M53	Le processus de fabrication	145 h	10
M54	La composition et les évolutions des produits alimentaires	100 h	8
M55	Management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	75 h	5
M56	Les applications par spécialités	275 h	20
Pluridisciplinarité	- Innovation - GPAO - Analyse sensorielle - Hygiène Sécurité Environnement - Faits socio-économiques et culturels - Gestion de production - Contrôle de la qualité - Découverte génie alimentaire	175 h	5
Module d'initiative locale		90 h	5
Atelier technologique			
Total		1740 h	
Stage en entreprise		12 sem.	17

*ECTS : European Credit Transfer System - 60 ECTS - Le système européen de transfert de cours capitalisables (ECTS) définit une échelle commune permettant de mesurer, en unité de cours capitalisable, la charge de travail requise pour accomplir les unités de cours.

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« C'est après avoir passé un BAC STL spécialité Biotechnologies à Charolles (71) que je me suis dirigée vers l'ENIL. J'ai effectué un BTS spécialité fermentaire. Ce que j'ai apprécié, c'est surtout d'être mise en condition pour travailler en entreprise. Les heures de travaux pratiques de l'ENIL, ou encore le respect des règles et procédures de fabrication nous permettent de nous mettre réellement en condition de travail d'une entreprise. Pour ce qui est

de mon stage, je l'ai effectué dans une petite brasserie à Chagny. J'avais pour mission tout le suivi de la bière, de la fabrication à l'embouteillage jusqu'à la vente sur des marchés. Être en contact avec le client est une expérience que je n'oublierai pas !

Les jeunes qui veulent venir à l'ENIL, tout simplement ils ont tout compris, car l'école pourra les faire progresser vers le monde professionnel en un rien de temps ! »

Chloé

