

OBJECTIFS

Former les futur-e-s technicien-ne-s chargé-e-s de conduire et de contrôler une production d'aliments afin d'assurer son déroulement optimal, et de satisfaire aux objectifs quantitatifs et qualitatifs attendus.

Objectifs opérationnels : A l'issue de la formation, l'apprenti(e) devra disposer des capacités générales d'un technicien supérieur (socle commun à tous les BTSA), mais aussi des capacités professionnelles suivantes :

- Analyser l'entreprise dans le système alimentaire
- Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique
- Raisonner un processus de transformation en respectant la réglementation et les procédures
- Concevoir un produit alimentaire répondant à des attentes internes et externes
- Contrôler la qualité microbiologique, physico-chimique et organoleptique d'un produit
- Mobiliser les acquis face à une situation professionnelle : Communication, Management, Prise de responsabilités et d'initiatives, Analyse et résolution d'une problématique

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 16 et 29 ans (et au delà sous dérogation ou pour les personnes en situation de handicap)
- Etre titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel ou d'un titre/diplôme de niveau IV enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles,
- L'accès au BTSA est également ouvert après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus.

Vous prenez contact avec l'UFA du Valentin ET vous vous inscrivez sur « parcours sup » entre janvier et mars (site : www.parcoursup.fr) tout en cherchant une entreprise d'apprentissage. Au-delà de mars, nous contacter : les inscriptions sont encore possibles.

Au vu de votre dossier scolaire, de votre parcours, et de votre motivation (entretien), nous vous confirmerons votre capacité à suivre cette formation. Un appui et un suivi individuel vous seront proposés pour vous accompagner dans vos recherches jusqu'à la signature du contrat. **Votre admission sera définitive dès que vous aurez signé un contrat d'apprentissage.**

L'ALTERNANCE

Etudier et travailler en même temps : c'est un bon moyen de combiner formation et milieu professionnel. L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une première expérience en entreprise.

La formation, débute en septembre avec des alternances de **2 à 4 semaines** :

20 semaines de formation en centre par an

27 semaines d'apprentissage en entreprise par an

5 semaines de congés payés par an

Vous avez un statut d'apprenti. Vous signez un contrat d'apprentissage de 2 ans et vous percevez un salaire mensuel.

Salaire mensuel de l'apprenti :

Année de formation	16/17 ans	18/20 ans	21/25 ans	26/29 ans
1ère année	27% SMIC	43% SMIC	53% SMIC	100% SMIC
2ème année	39% SMIC	51% SMIC	61% SMIC	
3ème année	55% SMIC	67% SMIC	78% SMIC	

Salaires bruts mensuels sur la base du SMIC horaire au 01/01/2021 : 10,25€

Votre maître d'apprentissage encadre votre formation pratique dans l'entreprise en coordination avec le centre de formation.

Les formateurs organisent un suivi de l'intégration, des missions confiées et de la progression en entreprise (livret de suivi, visites et entretiens avec le maître d'apprentissage). Une réunion annuelle des maîtres d'apprentissage, formateurs et apprentis est organisée.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Vous pouvez réaliser votre apprentissage au sein d'une entreprise qui réalise de la transformation alimentaire, quelque soit la filière :

- Transformation des fruits et légumes,
- Transformation de viande,
- Transformation laitière,
- Boulangerie, pâtisserie industrielle, biscuiterie industrielle, etc.

Accompagné par votre maître d'apprentissage, vous découvrez les différents postes en production, contrôle qualité ou laboratoire.



Taux de satisfaction

Promotion 2018-2020
82%

Réussite à l'examen

en moyenne sur 3 ans
92%

Insertion professionnelle

Promotion 2018-2020
100% d'insertion

Effectifs

Mini : 5 / Maxi : 25



LES DEBOUCHES

Diplôme à vocation professionnelle, le BTS vous permet d'envisager différents types d'emploi :

- **La production** : Animateur/Conducteur de ligne, responsable d'atelier, chef d'équipe, responsable agréage matières premières, assistant amélioration-méthode, etc.
- **Le contrôle et le management qualité** : Assistant contrôle qualité, assistant qualité.
- **La recherche et développement (R et D)** : Assistant de recherche et développement
- **Et également des possibilités dans d'autres services (via formations complémentaires)** : Contrôleur de gestion de production, agent technico-commercial, etc.

POURSUITE D'ETUDES

Vous pouvez aussi poursuivre vos études en Licence, Licence professionnelle, Certificat de spécialisation, Classe préparatoire post-BTSA, Ecole d'ingénieur en agro-alimentaire, ...

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est organisée en modules regroupant plusieurs disciplines. Les volumes horaires par module sont établis pour les deux années de formation avec **un total de 1400h sur 2 ans**.

MODULES COMMUNS A TOUS LES BTSA	Volume (h) sur 2 ans
M11 : Accompagnement du projet personnel et professionnel	52h
M21 : Organisation économique, sociale et juridique	70h
M22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	158h
M23 : Langue vivante	95h
M31 : Education physique et sportive	80h
Modules enseignement professionnel	
M41 : Traitement des données	71h
M42 : Technologies de l'information et du multimédia	40h
M51 : L'entreprise de transformation dans son environnement : <i>Economie</i>	38h
M52 : L'atelier de transformation : <i>Economie ; Gestion de production , Maintenance</i>	136h
M53 : Le processus de fabrication <i>Génie industriel et Génie alimentaire</i>	144h
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires <i>Biochimie – Microbiologie - Statistiques</i>	119h
M55 : Le management de la qualité, de la sécurité : <i>Qualité</i>	46h
M56 : Les applications par spécialité : <i>Génie alimentaire – Biochimie - Microbiologie</i>	216h
M71 : Module d'Initiative Locale (MIL)	48h
Activités pluridisciplinaires	87h

EVALUATION/VALIDATION

Brevet de Technicien Supérieur Agricole : **diplôme national de niveau 5** délivré par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation. Le diplôme est obtenu :

- **50%** en contrôle continu en cours de formation (CCF) et sous contrôle d'un jury
- **50%** en examen final 3 épreuves :
 - 1 épreuve écrite générale : Français et Culture socio-économique
 - 2 épreuves professionnelles : épreuve pratique (1^{ère} partie) et orale (2^{ème} partie)

ORGANISATION EN CENTRE DE FORMATION

Horaires	35h / semaine (amplitudes max. : 8h-17h30)
Lieu de formation	Lycée le Valentin
Début de la formation	Septembre
Intervenants	Formateurs UFA/CFPPA, Enseignants du lycée
Restauration / Hébergement	Possible au centre : nous contacter pour les conditions
Accessibilité	Voir site Internet du Lycée

Contact :

Virginie SOUBEYRAND (coordonnatrice) : virginie.soubeyrand@educagri.fr – 04 75 83 32 35

Emilie SAVIN (secrétaire) : emilie.savin@educagri.fr – 04 75 83 32 35



Unité de Formation par Apprentissage

"Le Valentin »"

Avenue de Lyon – 26500 Bourg-Lès-Valence
Tél : 04 75 83 33 55

legta.valence@educagri.fr

Site internet : <https://levallentin.educagri.fr>



Nos atouts

- Parcours de formation évolutif en lien avec les attentes du secteur
- Voyages d'étude
- Suivi personnalisé
- Equipes pédagogiques d'expérience – Réseau avec les entreprises du secteur



Modalités pédagogiques

- ↗ Travaux dirigés/pratiques
- ↗ Cours théoriques
- ↗ Travaux individuels / de groupes
- ↗ Visites
- ↗ Rencontres avec des professionnels et anciens élèves

Moyens techniques

- ↗ Atelier agro-alimentaire doté d'un progiciel de GPAO
- ↗ Laboratoires de biochimie et de microbiologie
- ↗ Exploitation agricole
- ↗ Ressources numériques de formation en ligne (Webalim)
- ↗ Point de vente collectif

Coût de la formation :
niveau de prise en charge OPCO :
4 794 €