

N°RNCP36937 – Date de publication : 10-10-2022

OBJECTIFS

Former les futur-e-s technicien-ne-s chargé-e-s de conduire et de contrôler une production d'aliments en respectant les objectifs quantitatifs et qualitatifs attendus, et en veillant au respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité alimentaire, les risques professionnels, la protection de l'environnement.

Objectifs opérationnels : A l'issue de la formation, l'apprenti(e) devra disposer des compétences générales d'un technicien supérieur (tronc commun à tous les BTSA), mais aussi des compétences professionnelles spécifiques à sa spécialité :

- Conduite d'un atelier de production (préparation, fabrication et conditionnement)
- Prépare la production
- Met en œuvre et régule la production
- Encadre les personnels de l'atelier
- Rend compte des résultats de production à son supérieur hiérarchique et aux services concernés

Pour plus d'informations : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36937/>

CONDITIONS D'ADMISSION

-Répondre aux conditions d'accès au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.

Plus d'infos en scannant le QR code ci-contre :

-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,



Procédure d'inscription :

- Prendre contact avec L'OFA du Valentin ET s'inscrire sur www.parcoursup.fr (à partir de janvier)
- Les inscriptions sont possibles après fermeture de parcoursup (mars)
- Nous vous accompagnons dans la recherche de votre contrat apprentissage jusqu'à 1 mois après la rentrée en formation

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.

Pour plus d'information sur l'alternance scan le QR code ci-contre :

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.

LES ENTREPRISES D'APPRENTISSAGE

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.



Indicateurs	Résultats
Satisfaction des apprentis STA 2021-2023	83.3%
Réussite à l'examen STA 2023	100%
Insertion professionnelle STA 2021-23	Inconnu à l'heure actuelle
Insertion professionnelle dans les métiers visés 2021-23	Inconnu à l'heure actuelle
Poursuite d'étude STA 2021-23	Inconnu à l'heure actuelle
Rupture des contrats d'apprentissage STA 2021-23	0%
Interruption en cours de formation STA 2021-23	0%
Valeur ajoutée de l'établissement Insertjeunes (résultats nationaux)	



Effectifs :

Minimum 5 /

Maximum 30

LES DEBOUCHESET POURSUITE D'ETUDES

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

- Responsable d'atelier
- Conducteur de ligne
- Conducteur de machine
- Responsable qualité, responsable hygiène, sécurité et environnement
- Assistant qualité, assistant hygiène agroalimentaire

Site Inserjeunes : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

Sous réserve d'acceptation : 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 **Unité d'Enseignement (UE)** regroupant plusieurs disciplines. Les horaires sont établis pour les deux années de formation avec un total de **1400 heures sur 2 ans**.

BLOCS DE COMPETENCES GENERALES (TRONC COMMUN)	
Bloc 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	
Bloc 2 : Construire son projet personnel et professionnel	
Bloc 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés	
BLOC DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES	
Bloc 4 : Manager une équipe de travail	
Bloc 5 : Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process	
Bloc 6 : Garantir les performances d'une ligne de production	
Bloc 7 : Conduire une production agroalimentaire	
Bloc 8 : Contribuer à la stratégie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et à la politique qualité de l'entreprise	
Activités pluridisciplinaires	

EVALUATION/VALIDATION

Brevet de Technicien Supérieur Agricole : **diplôme national de niveau 5** délivré par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation. **Dispensé sous forme semestrialisée**.

L'évaluation :

- Contrôle continu en cours de formation (CCF) et sous contrôle d'un jury
- Une UE = 1 situation d'évaluation (1 à 3 CCF validant des capacités spécifiques à aux blocs de compétences ci-dessus)

Obtention du diplôme :

- Moyenne générale des blocs (1 à 8) > **10/20**
- Moyenne des blocs « domaine professionnel » (4 à 8) > **10/20**
- Moyenne de chaque bloc « domaine professionnel » (4 à 8) > **6/20**

Le diplôme permet l'acquisition de 120 ECTS (30/ semestre) → **Parcours personnalisés possibles**

Possibilité de valider un/des blocs de compétences seulement.

Les blocs de compétences acquis sont valables à vie. Les capacités peuvent être validées par équivalence académique selon les diplômes obtenus précédemment.

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 : Breton Nicolas (coordonnatrice) : nicolas.breton@educagri.fr – 04 75 83 23 10
Emilie SAVIN (secrétaire) : emilie.savin@educagri.fr – 04 75 83 32 35
IFRIA Fannie GHENI: f.gheni@ifria-ara.fr -06 49 74 42 41

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



Vous pouvez être :

- Externe
- Demi-pensionnaire
- Interne

Modalités pédagogiques

Formation 100% présentiel

- Travaux dirigés/pratiques
- Cours théoriques
- Travaux individuels / de groupes
- Visites
- Rencontres avec des professionnels et anciens élèves
- Moyens techniques**
- Hall agro-alimentaire
- Laboratoires d'analyses microbiologiques et biochimiques
- Ressources numériques

