



2 ANS PAR APPRENTISSAGE

N° DE FICHE : RNCP36937 - 10/10/2022

LES + DE LA FORMATION

- Parcours évolutif en lien avec les attentes du secteur
- Voyages d'étude
- Suivi personnalisé
- Equipes pédagogiques d'expérience
- Réseau (entreprises du secteur)
- Modalités pédagogiques : 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 de formation en ligne
- 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.



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/>



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 compétences générales (tronc commun) :

- Bloc 01 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Bloc 02 : Construire son projet personnel et professionnel
- Bloc 03 : Communiquer dans des situations des contextes variés

Blocs de compétences professionnelles :

- Bloc 04 : Manager une équipe de travail
- Bloc 05 : Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Bloc 06 : Garantir les performances d'une ligne de production
- Bloc 07 : Conduire une production agroalimentaire
- Bloc 08 : Contribuer à la stratégie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et à la politique qualité de l'entreprise
- Activités pluridisciplinaires



Satisfaction des
apprentis 2021-2023



Réussite à l'examen
2023 (100% de
présentation)



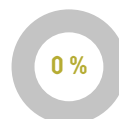
Insertion
professionnelle
globale 2021-2023



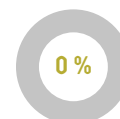
Insertion pro
dans les métiers
visés 2020-2022



Poursuite
d'études
2021-2023



Rupture des contrats
d'apprentissage
2021-2023



Interruption en
cours de formation
2021-2023



CONDITIONS D'ADMISSION

- Répondre aux conditions d'accès au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.
- Être 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 le CFA de l'IFRIA ET s'inscrire sur ParcoursSup (www.parcoursup.fr)
- Les inscriptions sont possibles après fermeture de parcoursup auprès de l'OFA du Valentin
- Nous vous accompagnons dans la recherche de votre apprentissage

Votre admission sera définitive dès que vous aurez signé un contrat d'apprentissage.



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.



A NOTER

- **Horaires** : 35/semaine (amplitudes maximum : 08h00-17h30)
- **Lieu de formation** : Lycée Le Valentin
- **Début de la formation** : Septembre
- **Intervenants** : Formateurs du CFPPA-OFA et enseignants du lycée
- **Restauration/Hébergement** : Possible au centre, nous contacter pour les conditions
- **Accessibilité** : Voir site du lycée



DÉBOUCHÉS ET POURSUITES

- **Métiers visés** : Responsable d'atelier ; Conducteur de ligne ; Conducteur de machine ; Responsable qualité ; Responsable hygiène, sécurité et environnement ; Assistant qualité ; Assistant hygiène agroalimentaire
- **Poursuites d'études** : Licence ; Licence professionnelle ; Certificat de spécialisation ; Classe préparatoire post-BTSA ; Ecole d'ingénieur en agroalimentaire... - Sous réserve d'acceptation

Consultez notre site internet pour en savoir plus sur le contrat d'apprentissage : <https://levalentin.education/apprentissage/presentation-apprentissage/le-contrat-dapprentissage/>

CONTACT



CFPPA-OFA Bourg-lès-Valence
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr – 04 75 83 23 10
Formateur coordinateur
nicolas.breton@educagri.fr – 04 75 83 23 10
IFRIA AURA
f.gheni@ifria-ara.fr – 06 49 72 42 41
Secrétariat
emilie.savin@educagri.fr – 04 75 83 32 35