

Année 2009 - 2010

## BTSA Sciences et technologies des aliments



Le brevet de technicien supérieur agricole, BTSA, diplôme de niveau III, permet d'avoir la responsabilité d'une exploitation ou d'une entreprise agricole ou d'exercer une fonction de technicien supérieur salarié.

### Admission

Les demandes d'inscription dans une section préparatoire au BTSA, publique ou privée, préparant à cette option au titre de la formation initiale scolaire se fait, à compter du 20 janvier de chaque année, sur le site Internet « Admission post-bac » mis en place par le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche. L'adresse Internet de ce site, qui regroupe l'ensemble de l'offre des formations supérieures post-baccalauréat, est la suivante : <http://www.admission-postbac.fr>

### Formation

Par modules pluridisciplinaires

Certains enseignements sont communs à tous les BTSA, d'autres sont spécifiques à l'option ou à la spécialité et apportent l'enseignement professionnel spécialisé.

Pour ce BTSA, l'élève devra choisir l'une des quatre spécialités suivantes :

- 1 « aliments et processus technologiques »
- 2 « viandes et produits de la pêche »
- 3 « produits laitiers »
- 4 « produits céréaliers »

La formation comprend 16 semaines de stage dont 10 semaines prises sur la scolarité.

Les ECTS (European Credits Transfer System) inscrivent les BTSA dans l'Espace européen de l'enseignement supérieur et sont des crédits qui permettent la mobilité des étudiants au sein de la France et de l'Europe (réorientation, études à l'étranger....). Le BTSA est accrédité de 120 ECTS.

### ARCHITECTURE PAR MODULES DU BTSA

DOMAINE	MODULE	HORAIRE	ECTS
<b>5 ECTS</b>			
Projet personnel de formation et professionnel	<u>M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel</u>	87 heures	5
<b>DOMAINE COMMUN (28 ECTS)</b>			
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	M21 – Organisation économique, sociale et juridique	87 heures	5
	M22 – Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 heures	10
	M23 – Langue vivante	116 heures	8
<b>Activités pluridisciplinaires du tronc commun</b>			
EPS	M31 – Éducation physique et sportive	87 heures	5
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS)</b>			
Traitement des données et informatique	M41 – Traitement de données	72.5 heures	5
	M42 – Technologies de l'information et du multimédia	43.5 heures	3
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel (ces modules peuvent prendre comme support la spécialité)	M51 – L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48 heures	4
	M52 – L'atelier de transformation	140.5 heures	10
	M53 – Le processus de fabrication	145 heures	10
	M54 – La composition et les évolutions des produits alimentaires	130,5 heures	8
	M55 – Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72.5 heures	5
	M56 – Les applications par spécialités <b>Suivant les spécificités des établissements, cette spécialité doit être choisie parmi les quatre suivantes : viandes et produits de la pêche, aliments et processus technologiques, produits laitiers, produits céréaliers.</b>	275.5 heures	20
	M 61 – Stage(s)	16 semaines	17
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel 5ECTS</b>			
Initiative locale	M 71 – Module d'initiative locale	87 heures	5

**TOTAL : 1740 heures**

## Examen

L'examen conduisant à la délivrance du diplôme du Brevet de technicien supérieur agricole option « Sciences et technologies des aliments » repose sur sept épreuves.

Le dispositif d'évaluation repose ainsi sur deux épreuves nationales terminales qui représentent 50 % du total des coefficients et sur cinq épreuves avec des modalités différentes selon que le candidat est en contrôle en cours de formation – CCF – ou hors CCF. Ces cinq épreuves représentent 50 % du total des coefficients.

### Présentation des deux épreuves nationales ( 50 % des coefficients)

Pour offrir de la cohérence à la réforme engagée, deux épreuves terminales sont proposées : l'une centrée sur les capacités générales et l'autre sur les capacités professionnelles.

**L'épreuve générale, E1** : « Expression française et culture socioéconomique » de nature écrite.

**L'épreuve professionnelle, E7** : « Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel » :

*Elle permet d'évaluer la capacité générique « Mobiliser les acquis attendus du BTSA pour faire face à une situation professionnelle », ainsi que des capacités spécifiques liées à chaque option.*

### Présentation des cinq épreuves ( 50 % des coefficients)

Dans le cas des établissements mettant en œuvre le contrôle certificatif en cours de formation (CCF), l'équipe pédagogique organise les contrôles certificatifs, conformément au plan d'évaluation défini contractuellement avec le jury et aux règles permettant d'assurer la cohérence du dispositif.

La note globale obtenue par le candidat à l'ensemble de ces épreuves, est affectée du coefficient défini.

### Délivrance du diplôme

Pour se voir attribuer le diplôme, un candidat doit satisfaire aux deux conditions suivantes :

- avoir obtenu une moyenne supérieure ou égale à 9 sur 20 à l'ensemble des épreuves terminales nationales

- justifier d'une moyenne supérieure ou égale à 10 calculée sur le total des points établi comme suit :

\* points de l'ensemble des épreuves

\* points au-dessus de 10 de la note d'éducation physique et sportive et de la moyenne des modules d'initiative locale. Ces points supplémentaires sont multipliés par trois.

## Résultats - Statistiques 2009

Industrie	Alimentaire	Viande	Laitière	total
candidats présents	677	54	125	856
candidats reçus	521	44	97	662 77,3%

## Établissements (secteur public )

### Voie scolaire

#### Spécialité : Aliments et processus technologiques

##### 01 - LEGTPA Bourg en Bresse

79 avenue de Jasseron  
01000 BOURG EN BRESSE  
Tél : 04 74 45 50 80

##### 15 - LEGTPA Aurillac

Rue de Salers  
BP 537  
15005 AURILLAC CEDEX  
Tél : 04 71 46 26 60

##### 17 - LEGTA Surgères

avenue François Mitterrand  
BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

##### 21 - LEGTA Plombières les Dijon

85 rue de Velars  
BP 87  
21370 PLOMBIERES LES DIJON  
Tél : 03 80 53 13 13

##### 26 - LEGTA Bourg les Valence

Lycée Agricole Le Valentin  
avenue de Lyon  
26500 BOURG LES VALENCE  
Tél : 04 75 83 33 55

##### 28 - LEGTA Chartres

La Saussaye  
28630 SOURS cedex  
Tél : 02 37 33 72 00

##### 32 - Site d'Auch du LEGTA Auch

Beaulieu Lavacant  
Domaine de Beaulieu  
Route de Tarbes  
32020 AUCH cedex 9  
Tél : 05 62 61 71 00

##### 39 - LEGTA Poligny

BP 70049  
39801 POLIGNY cedex 1  
Tél : 03 84 73 76 76

##### 44 - ENITIAA

rue de la Géraudière  
BP 82225  
44322 NANTES Cedex 3  
Tél : 02 51 78 54 54

##### 47 - LEGTA Sainte Livrade sur Lot

47110 STE LIVRADE SUR LOT  
Tél : 05 53 40 47 00

##### 50 - LEGTA Saint Lô Thère

50620 LE HOMMET D ARTHENAY  
Tél : 02 33 77 80 80

50 - LEGTA Saint Lô Thère  
50620 LE HOMMET D ARTHENAY  
Tél : 02 33 77 80 80  
(formation en 1 an)

##### 51 - LEGTPA Châlons en Champagne

51460 SOMME VESLE  
Tél : 03 26 68 66 00

##### 53 - LEGTA Laval

321 route de Saint Nazaire  
BP 1319  
53013 LAVAL cedex  
Tél : 02 43 68 24 93

##### 54 - Site de Malzeville du LEGTPA de Meurthe et Moselle

Domaine de Pixérécourt  
BP 50019  
54220 MALZEVILLE  
Tél : 03 83 18 34 00

##### 56 - LEGTA le gros chêne à Pontivy

"le gros chêne"  
rue de Bretagne BP 181  
56308 PONTIVY Cedex  
Tél : 02 97 25 93 10

##### 59 - Site de Douai du LEGTA du Nord

458 rue de la Motte Julien  
Wagnonville BP 90730  
59507 DOUAI cedex  
Tél : 03 27 99 75 55

##### 66 - LEGTA Perpignan Roussillon

66200 THEZA  
Tél : 04 68 37 99 37

##### 74 - LEGTA La Roche sur Foron

212 rue Anatole France  
BP 141  
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex  
Tél : 04 50 03 01 03

##### 76 - LEGTA Yvetot

Auzebosc  
BP 218  
76196 YVETOT cedex  
Tél : 02 35 95 94 80

##### 79 - LEGTA Bressuire

Les Sicaudières  
route de Nantes  
79300 BRESSUIRE  
Tél : 05 49 74 22 32

##### 84 - LEGTA Avignon

site Agroparc  
BP 1208  
84911 AVIGNON cedex 9  
Tél : 04 90 13 43 13

##### 87 - LEGTA Limoges Les Vaseix

Les Vaseix  
87430 VERNEUIL SUR VIENNE  
Tél : 05 55 48 44 00

#### Spécialité : viandes et produits de la pêche

##### 12 - LEGTA Rodez La Roque

Route d'Espalion  
BP 3355  
12033 RODEZ Cédex 9  
Tél : 05 65 77 75 00

##### 24 - LEGTA Périgueux

avenue Winston Churchill  
BP 22  
24660 COULOUNIEUX CHAMIERES  
Tél : 05 53 02 62 00

##### 55 - Site de Bar le Duc du LEGTPA de la Meuse

Technopole Philippe de vilmorin  
BP 40249  
55006 BAR LE DUC cedex  
Tél : 03 29 79 98 20

##### 63 - LEGTPA Clermont Ferrand

Marmilhat  
Marmilhat  
BP 116  
63370 LEMPDES  
Tél : 04 73 83 72 50

#### Spécialité : Produits céréaliers

##### 17 - LPA ENSMIC

avenue François Mitterrand  
BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

#### Spécialité : Produits laitiers

##### 15 - LEGTPA Aurillac

Rue de Salers  
BP 537  
15005 AURILLAC CEDEX  
Tél : 04 71 46 26 60

##### 17 - LEGTA Surgères

avenue François Mitterrand  
BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

##### 25 - LEGTA Mamirole

Grande rue  
25620 MAMIROLLE  
Tél : 03 81 55 92 00

##### 39 - LEGTA Poligny

BP 70049  
39801 POLIGNY cedex 1  
Tél : 03 84 73 76 76

##### 50 - LEGTA Saint Lô Thère

50620 LE HOMMET D ARTHENAY  
Tél : 02 33 77 80 80

**74 - LEGTA La Roche sur Foron**  
212 rue Anatole France - BP 141  
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex  
Tél : 04 50 03 01 03

## Apprentissage

### Brevet de Technicien Supérieur (EN)

#### Qualité dans les Industries Alimentaires et Bio-industries

**17 - Antenne de Surgères du CFA de la Charente Maritime**  
avenue François Mitterrand - BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

**39 - CFA Poligny**  
BP 70049  
39801 POLIGNY CEDEX 1  
Tél : 03 84 73 76 76

## BTSA

### Option : Sciences et technologies des aliments

#### Spécialité : Aliments et processus technologiques

**01 - CFPPA Bourg en Bresse**  
79 avenue de Jasseron  
01000 BOURG EN BRESSE  
Tél : 04 74 45 50 81

**17 - Antenne de Surgères du CFA de la Charente Maritime**  
avenue François Mitterrand - BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

**21 - Antenne de Plombières du CFA de Dijon Quétigny**  
85 rue de Velars - BP 87  
21370 PLOMBIERES LES DIJON  
Tél : 03 80 53 13 23

**26 - LEGTA Bourg les Valence**  
Lycée Agricole Le Valentin  
avenue de Lyon  
26500 BOURG LES VALENCE  
Tél : 04 75 83 33 55

**28 - CFA de l'Eure et Loir**  
La Saussaye  
28630 SOURS cedex  
Tél : 02 37 33 72 25

**32 - Site de Lavacant du CFA du Gers**  
Lavacant  
32550 PAVIE  
Tél : 05 62 61 52 20

**39 - CFA Poligny**  
BP 70049  
39801 POLIGNY CEDEX 1  
Tél : 03 84 73 76 76

**44 - Site de Saint Herblain du CFA de Loire Atlantique**  
5 rue de la Syonnaire - BP 117  
44817 ST HERBLAIN cedex  
Tél : 02 40 94 86 08

**50 - CFA Saint Lô Thère**  
50620 LE HOMMET D ARTHENAY  
Tél : 02 33 77 80 83

**51 - Antenne de Somme Vesle du CFA de la Marne**  
51190 AVIZE

**54 - Antenne de Malzeville du CFA de Meurthe et Moselle**  
Domaine de Pixérécourt - BP 50019  
54220 MALZEVILLE  
Tél : 03 83 18 12 12

**59 - Site de Douai du CFA du Nord**  
458 rue de la Motte Julien  
Wagnonville - BP 90730  
59507 DOUAI cedex  
Tél : 03 27 99 75 68

**63 - CFPPA Marmilhat Lempdes**  
Site de Marmilhat  
63370 LEMPDES  
Tél : 04 73 98 25 60

**64 - Antenne Montardon du CFA des Pyrénées Atlantiques**  
route de Pau  
64121 MONTARDON  
Tél : 05 59 33 12 89

**74 - Site La Roche sur Foron CFPPA La Roche sur Foron**  
212 rue Anatole France - BP 141  
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex  
Tél : 04 50 03 47 13

**76 - CFA de Seine Maritime agricole et agroalimentaire**  
route de Caudebec - BP 164  
76195 YVETOT  
Tél : 02 35 95 51 10

#### Spécialité : Produits céréaliers

**17 - CFA de Surgères**  
avenue François Mitterrand - BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

#### Spécialité : Produits laitiers

**17 - Antenne de Surgères du CFA de la Charente Maritime**  
avenue François Mitterrand - BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

**25 - CFA de Mamirolle**  
Grande rue  
25620 MAMIROLLE  
Tél : 03 81 55 92 00

**50 - CFA Saint Lô Thère**  
50620 LE HOMMET D ARTHENAY  
Tél : 02 33 77 80 83

**74 - Site La Roche sur Foron CFPPA La Roche sur Foron**  
212 rue Anatole France - BP 141  
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex  
Tél : 04 50 03 47 13

#### Spécialité : Viandes et produits de la pêche

**12 - Site Villefranche de Rouergue du CFA de l'Aveyron**  
domaine de Beauregard  
BP 413  
12204 VILLEFRANCHE DE ROUERQUE  
Tél : 05 65 81 16 76

**79 - Antenne de Bressuire du CFA des Deux Sèvres**  
Les Sicaudières - BP 228  
79308 BRESSUIRE  
Tél : 05 49 65 24 11

## Formation continue

### BTS

#### Qualité dans les Industries Alimentaires et Bio-industries

**17 - CFPPA Surgères**  
avenue François Mitterrand - BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

## BTSA

#### Spécialité : Aliments et processus technologiques

**17 - CFPPA Surgères**  
avenue François Mitterrand - BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

**28 - CFPPA Chartres**  
La Saussaye  
28630 SOURS cedex  
Tél : 02 37 33 72 30

**54 - Site de Malzeville du CFPPA Nancy Pixérécourt**  
Domaine de Pixérécourt - BP 50019  
54220 MALZEVILLE  
Tél : 03 83 18 12 12

**56 - CFPPA Pontivy**  
"le gros chêne"  
rue de Bretagne  
BP 181  
56308 PONTIVY Cedex  
Tél : 02 97 25 20 19

### Spécialité : Produits laitiers

**17 - CFPPA Surgères**  
avenue François Mitterrand - BP 49  
17700 SURGERES  
Tél : 05 46 27 69 00

Pour les Établissements du secteur privé, consulter le portail internet de l'enseignement agricole

[www.portea.fr](http://www.portea.fr)

## Après le BTSA

Le BTSA atteste d'une qualification professionnelle. Son objectif est l'insertion professionnelle.

Profil d'emploi : le technicien supérieur en industries agroalimentaires exerce son activité dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires : abattage, transformation des viandes, laiteries, chocolateries... Les principaux débouchés concernent la production, de la fabrication au conditionnement, plus rarement le laboratoire, la qualité, la recherche-développement ou l'approvisionnement et la commercialisation des produits.

Selon la nature et l'organisation de l'entreprise, il peut être :

- responsable d'affinage,
- chef d'équipe,
- responsable de traitement et de pasteurisation,
- contremaître d'atelier.

Dans le cadre de la production, il doit :

- gérer un atelier de production,
- planifier la production,
- répartir le travail au sein de son équipe,
- contrôler les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication.

Il anime et coordonne l'activité du personnel dans son service, assure les relations avec les autres services, les fournisseurs et les clients.

### La poursuite d'études reste possible :

- préparer un certificat de spécialisation, par exemple pour ce BTSA :

automatisation dans l'industrie laitière et agroalimentaire,  
fromagerie internationale,

responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle,

responsable technico-commercial des entreprises agricoles, para agricoles et agroalimentaires,

responsable technico-commercial en industries agroalimentaires : produits laitiers,

responsable technico-commercial : fruits et légumes,

responsable technico-commercial : produits carnés,

spécialiste en gestion et promotion de qualité des produits de la filière lait,

technicien conseil dans les entreprises d'amont de la filière viande,

vente à l'export des produits et équipements agricoles et agroalimentaires.

- préparer un second BTSA en un an, pour acquérir une compétence complémentaire : dans ce cas, les dossiers de candidatures sont à retirer auprès de l'établissement choisi ; exemple pour ce BTSA : technico-commercial produits alimentaires.

### Les meilleurs élèves peuvent :

- entrer sur concours dans une école supérieure agronomique (ENSA), une école nationale d'ingénieur des travaux (ENIT), pour cela, il est conseillé de faire une classe préparatoire post-BTSA, BTS, DUT. Les demandes de candidatures sont examinées par une commission nationale.

- entrer sur concours en deuxième année à l'issue d'une sélection sur dossier et épreuve orale à l'AgroCampus Ouest (Institut national supérieur de formation agroalimentaire - INSFA)

- faire une classe de pré-licence.

- s'engager vers l'obtention d'une licence professionnelle. Dossier à retirer à l'Université.

### Pour toute autre information :

[www.portea.fr](http://www.portea.fr)

pour la liste des SRFD, des établissements par département, des établissements assurant ce BTSA.

[www.chlorofil.fr](http://www.chlorofil.fr) rubrique Enseignement supérieur et recherche

[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

les publications de l'ONISEP sont consultables au centre d'information et d'orientation (CIO) ou sur le site : [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)