

Brevet de Technicien Supérieur Industries Agro-alimentaires B. T. S. A. S. T. A.



Motivation :

Vous souhaitez poursuivre des études après le BAC et préparer en 2 ans un diplôme professionnel de niveau III (BAC + 2 dans le domaine de l'Agro-alimentaire).

Le B.T.S. pour entrer dans la vie active :

Cadre technique dans une entreprise agro-alimentaire :

- Responsable d'une production
- Responsable du contrôle qualité produit et environnement
- Responsable recherche et développement
- Responsable approvisionnement logistique.

Adjoint du chef d'entreprise ou de l'ingénieur pour conduire un procédé de fabrication, organiser le travail, animer et encadrer une équipe.

Cadre technique dans un laboratoire.

- Nombreux postes accessibles : chef de ligne, chef d'équipe, agent de maîtrise, technicien de laboratoire,
- animateur environnement – qualité, chef de production.

10 800 Entreprises Agro-alimentaires en France (premier secteur industriel pour l'emploi).
80% d'insertion après 2 ans

Le B.T.S. valide 4 semestres d'un cursus LMD et peut être suivi de :

Licences professionnelles : Management des Unités de transformation, qualité et sécurité agro-alimentaire, microbiologie, valorisation non agricole des produits végétaux, logistique, maintenance des systèmes automatisés, diététique, commerce.....

Licence et Maîtrise universitaire : sur dossier ou par classe préparatoire en 1 an.

Maîtrise des Sciences et Techniques en Institut Universitaire professionnalisé.

Ecole d'ingénieurs : sur dossier ou sur concours ou par classe préparatoire en 1 an.

Inscription :

Vous êtes titulaire d'un :

- Bac S, STAV, STL
- Brevet de Technicien Agricole Laboratoire.
- Bac pro BIT

Vous devez vous inscrire sur le site Internet www.admission-postbac.fr entre le 20 janvier 2010 et 20 mars 2010 et transmettre un dossier papier avant le 2 avril 2010 au Lycée Agricole (LEGTA) Etienne Restat 47110 Sainte Livrade / Lot

Il se compose :

- Des bulletins trimestriels des classes de 1^{ère} et Terminale
- D'un avis du conseil de classe de terminale,
- Une copie des notes obtenues aux épreuves anticipées du baccalauréat,
- La fiche de vœu signée.

De juin à Septembre, le candidat ayant obtenu le Baccalauréat confirme sa candidature, en **consultant régulièrement son dossier sur Internet et jusqu'au samedi 4 juin 2010 (classement des vœux par les candidats)**.

En cas de désistement, il est fait appel à la liste d'attente. (Ouverture procédure complémentaire à partir du Jeudi 25 Juin jusqu'au 30 Septembre 2010).

Au besoin vous pouvez contacter au Lycée Etienne Restat, le **Secrétariat pédagogique** au ☎ 05 53 40 47 36 ou ☎ 05 53 40 47 13

Environnement social :

Plus d'infos sur le <http://www.ste-livrade.org>

Les étudiants peuvent se loger facilement à l'extérieur de l'établissement. Après l'admission prononcée en juin, une liste descriptive des logements proposés à la location est adressée à chaque étudiant.

Les dossiers de bourses sont à remplir au moment de l'inscription (à partir de juin et courant juillet de chaque année). Les conditions d'attribution sont identiques au Ministère de l'Agriculture et au Ministère de l'Education Nationale. Vous pourrez choisir différents régimes : ½ pensionnaire, Interne - externe : 3 repas par jour au lycée, Maître au pair, Externe.....

Contenu de la formation

Elle comprend deux années scolaires, dont **58 semaines de cours** et **16 semaines de stage obligatoire en entreprise**

Son contenu repose principalement sur :

- Une formation générale et scientifique de niveau BAC + 2

- Une formation technologique spécialisée en Génie Alimentaire, Génie Industrie, Microbiologie et Biochimie.
- Des compétences en économie générale et d'entreprise.

Des activités pluridisciplinaires hebdomadaires permettent de faire le lien entre les différentes disciplines.

<i>Disciplines</i>	<i>REPARTITION DES COURS</i>
Mathématiques – stat. appliquées	101 h
Informatique	44 h
Langue vivante :Anglais	116 h
Français	58 h
Documentation	29 h
Education Socioculturelle	87 h
Economie – Droit	87 h
Techniques économiques	102 h
Microbiologie : Etude des micro-organismes et des méthodes d'analyses des produits agro-alimentaires : ex : mise en évidence de contaminations bactériennes.	56 h 58 h TP
Chimie- Biochimie : Etude des constituants chimiques et biochimiques des aliments et de leur méthode d'analyse : ex : dosage des lipides, des glucides, des protéines.	72 h 44 h TP
Génie industriel : Conception des matériels nécessaires aux process agro-alimentaires : ex : pompe, production de froid, convoyage, électricité, automatismes	101 h 58 h TP
Génie alimentaire : Process de transformation des produits agricoles en produits alimentaires, ex : stérilisation, cuisson, séchage, congélation.....etc.	158 h 146 h TP
Pluridisciplinarité : Innovation produit, gestion de production, hygiène sécurité, contrôle qualité, analyse sensorielle...	175 h
EPS	87 h
Module d'initiative locale	87 h
Accompagnement au Projet Professionnel Personnel	87 h

Les enseignements sont dispensés sous forme de modules pluridisciplinaires privilégiant les interactions entre disciplines et la réalisation de projets directement en relation avec l'actualité professionnelle du secteur,

L'examen

- Pour 50 % en contrôle continu en cours de formation (C. C. F.). sur les 2 années
- Pour 50 % en épreuves terminales nationales, (examen, en fin de formation).

AVEC Le B.T.S. SOYEZ PRETS À ENTRER dans LA VIE ACTIVE

Le B.T.S. VALIDE 4 SEMESTRES DANS UN CURSUS L.M.D.