

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

Vous envisagez :

Soit d'entrer dans la vie active en exerçant le métier de :

- Cadre technique dans une entreprise agro-alimentaire :
  - \*responsable d'une production
  - \*responsable du contrôle qualité
  - \*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.

Soit de poursuivre ses études

- Deuxième BTS en 1 an : double – compétence.
- Licence professionnelle
- 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 général « S ».
- Bac Technologique STAE, STPA, STL.
- Brevet de Technicien Agricole Laboratoire.

Vous devez déposer un dossier début mars au Lycée Agricole (LEGTA) de votre département de

scolarisation ou de votre domicile, que vous aurez pris sur le site Internet [www.btsa.educagri.fr](http://www.btsa.educagri.fr)

Il se compose :

- Des bulletins trimestriels des classes de 1<sup>ère</sup> et Terminale
- D'un avis du conseil de classe de terminale
- Après résultat d'un entretien obligatoire de motivation conduit par le directeur du Lycée Agricole ou son représentant, une cotation du dossier est établie.
- Une commission nationale, composée de représentants des établissements se réunit à Dijon début Juin et décide en fonction de la cotation du dossier et des places offertes :
  - L'admission.
  - L'inscription sur liste d'attente.
  - Le refus.

De juin à Septembre, les candidats ayant obtenu le Baccalauréat ou le BTA confirment leur candidature. En cas de désistement, il est fait appel à la liste d'attente.

## Environnement social :

Les étudiants sont logés à l'extérieur de l'établissement. Après l'admission prononcée en juin, une liste de logements proposés à la location est adressée à chaque étudiant. Figurent sur cette liste le nom du propriétaire, son numéro de téléphone, son adresse, la description succincte du logement, les aides possibles (APL)....

L'étude des « droits » aux bourses peut être réalisé, à la demande, préalablement à l'inscription. Les dossiers de bourses officiels 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.

Régimes : ½ pensionnaire,

Interne-externé : 3 repas par jour au lycée

## Contenu de la formation

Elle comprend deux années scolaires, dont **60 semaines de cours** et **12 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.

<i>Disciplines</i>	<i>REPARTITION DES COURS</i>
Mathématiques – stat. appliquées	110 h
Informatique	50 h
Langue vivante :Anglais	120 h
Français	70 h
Documentation	50 h
Education Socioculturelle	80 h
Economie – Droit	130 h
Techniques économique	140 h
Microbiologie : Etude des micro-organismes et des méthodes d'analyses des produits agro-alimentaires : ex : mise en évidence de contaminations bactériennes.	65 h 75 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.	82 h 58 h TP
Génie industriel conception des matériels nécessaires aux process agro-alimentaires : ex : pompe, production de froid, convoyage, électricité, automatismes	97 h 83 h TP
Génie alimentaire : Process de transformation des produits agricoles en produits alimentaires ex : stérilisation, cuisson, séchage, congélation.....etc.	150 h 100 h TP
EPS	100 h
Module d'initiative locale : « nutrition et diététique :MIL	120 h

La moitié des enseignements scientifiques est représentée par des activités de travaux dirigés et travaux pratiques. Activités pluridisciplinaires axées sur un projet professionnel et les relations alimentation – nutrition et santé.

### 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).

#### EPREUVES DU PREMIER GROUPE (20 COEFFICIENTS)

Epreuves	coef	nature	durée
Epreuve n°1 : Expression française et culture socio - économique	5	écrite	3h30
Epreuve n°2 : Epreuve scientifique	5	écrite	3h
Epreuve n°3 : Epreuve professionnelle interdisciplinaires (EPI)	10	Manipulations et interrogations orales	4h

#### EPREUVES DU SECOND GROUPE (20 COEFFICIENTS)

##### Contrôles Certificatifs en Cours de Formation

Epreuves	Modules concernés	nature	coefficient	
Epreuve A : traitement des données	D1.1, D1.2	2 Ecrits 1 Pratique	1.73 0.7	<b>2</b>
Epreuve B : projet écrit d'un produit de communication	D2.2	Dossier documentaire Projet de communication	0.7 1.3	<b>2</b>
Epreuve C : Langue vivante	D2.1	1 écrit 1 oral	1 1	<b>2</b>
Epreuve D : économie générale et environnement socio-économique du secteur agro-alimentaire	D3.1, D3.2, D3.3	1 écrit 1 écrit 1 écrit	1 0.7 0.3	<b>2</b>
Epreuve E : Sciences et technologies	D4	6 écrits 4 oraux et pratiques	4.8 3.2	<b>8</b>
Epreuve F : Rapport de stage	D1, D2, D3, D4	Ecrit Oral	2 2	<b>4</b>

### Perspectives

- Entrer dans la vie active:
  - 10800 Entreprises Agro-alimentaires en France (premier secteur industriel pour l'emploi)
  - Nombreux postes accessibles : chef de ligne, chef d'équipe, agent de maîtrise, technicien de laboratoire,
  - animateur environnement – qualité, chef de production...
- Poursuivre ses études :
  - Plus de 100 licences professionnelles
  - Master ou I. U. P.
  - Classes préparatoires aux écoles d'ingénieur.