



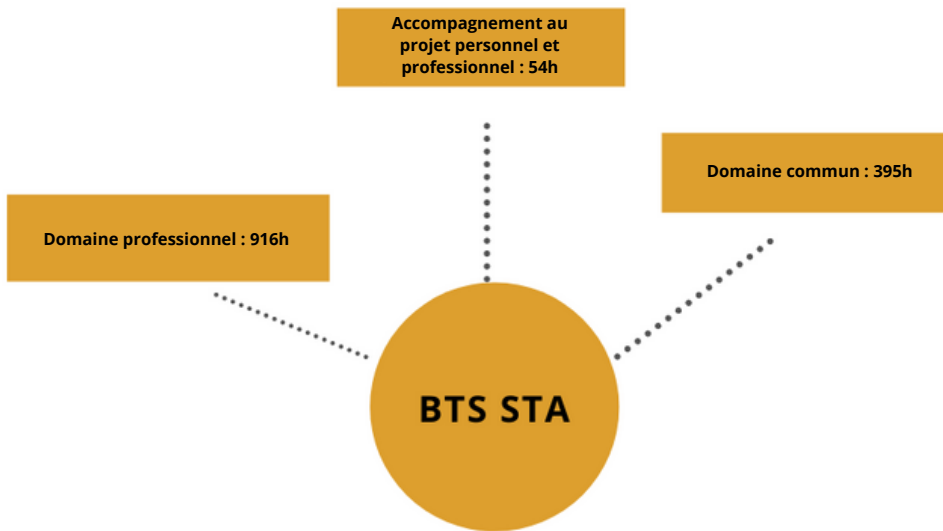
OBJECTIFS DE LA FORMATION



L'objectif du Brevet Technicien Supérieur Agricole (STA) est de :

- Maîtriser les opérations de production/conditionnement en fonction des indications du planning de fabrication.
- Respecter le système d'assurance qualité.
- Animer une démarche qualité
- Améliorer les procédés de fabrication et la productivité de l'outil

PROGRAMME DE FORMATION VOLUME HORAIRE



Accompagnement au projet personnel et professionnel : 54h

Domaine professionnel : 916h

L'entreprise et la transformation alimentaire dans son environnement : 35h
L'atelier de transformation : 140h
Le processus technologique : 182h
La composition et l'évolution des aliments : 150h
Le management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement : 90h
Pluridisciplinarité (produit innovant) : 226h
Traitement des données : 50h
Fabrication de jus de pommes : 43h

Domaine commun : 395h

Technologie de l'information et du multimédia : 40h
Organisation économique, sociale et juridique : 65h
Technique d'expression et de communication : 170h
Anglais : 80h
Education Physique et Sportive : 40h

BAC +2

CAP/BEP	BAC	BTS	LICENCE
TP CIMA/CP OTIA	BPIA	NIV 5 BTS STA/MS-A/TP TSMI	LP GPI / CAPP

**FORMATION EN ALTERNANCE
NIVEAU 5**

Code diplôme 32322113
Titre RNCP 15614



LEAP SAINTE COLETTE

Rue de Lenclos
80800 Corbie



**Formation en contrat
d'apprentissage(*)**

Durée
24 mois - 1365 heures

Rythme d'alternance
2 semaines en entreprise
et 2 semaines en centre de
formation par mois



Tarif

Formation prise en charge par l'OPCO
et rémunérée pour le candidat en
fonction de son âge et de l'année de
formation, entre 41% et 100% du
SMIC (1678,95€)

ADMISSION

Public

Étudiants Bac (*)

Pré-requis d'entrée en formation

Candidat titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Niveau Bac) d'une filière scientifique.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCES

Modalités

- Entretien de motivation
- Admission définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Avoir entre 16 ans et 29 ans révolus (**)
- Pour les ressortissants étrangers, se rapprocher de votre conseiller IFRIA

Délais d'accès

Rentrée en formation en Septembre.

Accessibilité

Dispositif accessible aux personnes en situation de Handicap.

Cf : <https://www.hautsdefrance.ifria.fr/notre-equipe/>

Nous contacter pour étudier les modalités d'adaptation possible.

MODALITÉS ET MOYENS PEDAGOGIQUES

METHODES PEDAGOGIQUES

Formation en présentiel avec alternance d'apports théoriques et pratiques basés sur des cas concrets et des projets.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Salles de cours, des laboratoires spécialisés (microbiologie, biochimie, génie industriel), des salles spécialisées (informatique, centre de documentation, pour le sport). Des travaux pratiques se font au sein du centre partenaire et à la plateforme technologique (PFT Amiens)

EQUIPE PEDAGOGIQUE

Les intervenants sont d'une part des enseignants du centre partenaire ayant une connaissance du référentiel diplôme et une expérience professionnelle en adéquation avec le diplôme, et d'autre part, des intervenants extérieurs de notre réseau, choisis pour leur expertise.

EVALUATION ET EXAMENS

50% Contrôles en cours de formation et 50 % épreuves terminales. Formes : écrites, orales, Travaux Pratiques. Diplôme délivré par le Ministère de l'agriculture - Validation par bloc de compétences : non

POURSUITE D'ETUDES

Le **BTS Sciences et Technologies des Aliments** est une formation dont l'objectif vise l'insertion professionnelle.

Exemple de métiers visés :

- Technicien(ne) de production
- Technicien(ne) de fabrication
- Technicien(ne) qualité
- Pilote d'installation automatisée
- Pilote de process
- Animateur de zone

S'inscrire et rejoindre l'IFRIA pour la prochaine rentrée :

Bureau Nord, Pas-de-Calais

40 Rue Eugène Jacquet
59700 Marcq-en-Baroeul
03 20 99 46 02

contact@ifria-hautsdefrance.fr
www.hautsdefrance.ifria.fr



Bureau Aisne, Oise, Somme

41 Avenue Paul Claudel
80480 Dury
03 22 53 23 19

contact@ifria-hautsdefrance.fr
www.hautsdefrance.ifria.fr

Accessibilité Bureau Nord :

Parking P3 - 23 chemin Moulin Delmar
59700 MARCQ EN BAROEUL

Accessibilité personne en situation de handicap :

<https://pictoaccess.fr/cards/emploi-et-handicap-grand-lille-lille>

* Pour toute information ou toute autre forme d'alternance (Exemple : contrat de professionnalisation etc) contacter le **03 20 99 46 02**

** Pas de limite d'âge maximum pour les travailleurs handicapés

MISE A JOUR NOVEMBRE 2022