



ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

### ☑ Présentation générale

- ✓ Diplôme de niveau 5 qui permet de travailler dans des **industries** de fabrication de **produits alimentaires**, organisation de la production (fabrication, conditionnement, contrôle des équipements), ou dans des **laboratoires** (qualité, recherche-développement).
- ✓ De nombreux modules de formation.
- ✓ Obtention du diplôme : épreuves terminales et épreuves en cours de formation (CCF).

### ☑ Poursuite d'études

- ✓ Certificat de spécialisation (CS) agricole en moins d'un an
- ✓ Licence professionnelle
- ✓ Concours pour entrer dans une école d'ingénieurs. Il est toutefois conseillé de passer par une classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT

### ☑ Insertion professionnelle

- |  |   |
|--|---|
| ✓ Technicien(ne) de production, de fabrication         | ✓ Technicien(ne) contrôle qualité                     |
| ✓ Pilote d'installation automatisée, pilote de process | ✓ Technicien(ne) recherche-développement              |
| ✓ Chef de ligne, Chef de fabrication                   | ✓ I. Laitières : Fromager, affineur                   |
| ✓ Responsable de fabrication                           | ✓ I. des viandes : Responsable d'atelier découpe      |
| ✓ Responsable d'atelier de fabrication                 | ✓ I. Céréalières : Responsable de silos, chef meunier |
| ✓ Chef de production                                   |   |

### ☑ Etablissements proposant cette formation

Lycée Les Sardières- Bourg en Bresse (01)-04.74.45.50.80	■	●	
Lycée G. Pompidou- Aurillac (15)- 04.71.46.26.60	■		
Lycée Le Valentin- Bourg Les Valence (26)- 04.75.83.33.55	■	●	
Lycée Louis Pasteur - Marmilhat (63)- 04.73.83.72.50	■	●	
Lycée & CFPPA- ENILV La Roche / Foron (74)- 04.50.03.01.03	■	●	

■ Formation scolaire

● Apprentissage

Formation continue

La formation par apprentissage se déroule en lien entre le Centre de Formation et l'Entreprise. Le Centre de Formation et l'Entreprise sont complémentaires et les acquis se font grâce à cette complémentarité. L'apprenti apprend en Centre de Formation et en Entreprise.

Un contrat pédagogique est signé entre les trois parties (apprenti, entreprise et centre).

## ☑ Organisation de la formation

### ✓ Fonctionnement par modules (M.)

#### Domaine commun à tous les BTSA

- Accompagnement du projet personnel et professionnel (M.11)
- Organisation économique, sociale et juridique (M.21)
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation (M.22)
- Langue vivante (M.23)
- Education physique et sportive (M.31)

*environ 10h00 / semaine*

#### Domaine du champ professionnel

- Traitement des données (M.41)
- Technologies de l'information et du multimédia (M.42)
- L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement (M.51)
- L'atelier de transformation (M.52)
- Le processus de fabrication (M.53)
- La composition et les évolutions des produits alimentaires (M.54)
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement (M.55)
- Les applications par spécialités (M.56)  
*(aliments et processus technologiques / produits céréaliers / produits laitiers / viandes et produits de la pêche)*
- Stages – 12 à 16 semaines (M.61)
- Module d'initiative locale (M.71)

*environ 20h00 / semaine*

### ✓ Stages (M.61)

12 à 16 semaines de stage permettant de vivre des situations significatives du référentiel professionnel parmi les champs de compétences suivants :

- Contrôle de la production
- Conduite de la production
- Animation et management d'une équipe de travail
- Collaboration et communication

### ✓ Des matières au sein des modules

- Français, Documentation & Langue vivante
- Education socio-culturelle
- Education physique et sportive
- Mathématiques & Informatique
- Sciences Économiques Sociales et de Gestion
- Génie des procédés des IAA / Génie alimentaire & Génie industriel
- Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie

### ✓ L'horaire hebdomadaire

- A titre indicatif, une semaine pour la formation en voie scolaire, compte 30h00 de cours.
- L'organisation pédagogique des établissements et les modalités d'apprentissage varient. Les horaires hebdomadaires sont liés à cette organisation et peuvent donc varier d'un établissement à l'autre.

### ✓ Les épreuves

- Des épreuves terminales écrites ou orales - (50%)
- Des contrôles en cours de formation (CCF) - (50%)
- Des coefficients de 2 à 12.