



BTS

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

#ALTERNANCE



PRÉ-REQUIS

BAC (diplôme de niveau 4).
Titulaire d'un Bac, Bac Pro, Brevet Professionnel...)
Être âgé de **15 à moins de 30 ans**, de nationalité française, ressortissant de l'UE ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

DIPLÔME VISÉ

Bac +2 (diplôme de niveau 5).
Brevet de Technicien Supérieur Agricole Sciences et Technologies des Aliments

DURÉE / ORGANISATION

2 ans en alternance.
60% du temps en entreprise.
Diplôme délivré par le centre de formation du Gros Chêne.

COÛT

Pour l'apprenti : formation gratuite et rémunérée.
Pour l'entreprise : prise en charge de la formation par l'OPCO.

DÉBOUCHÉS

Insertion professionnelle :

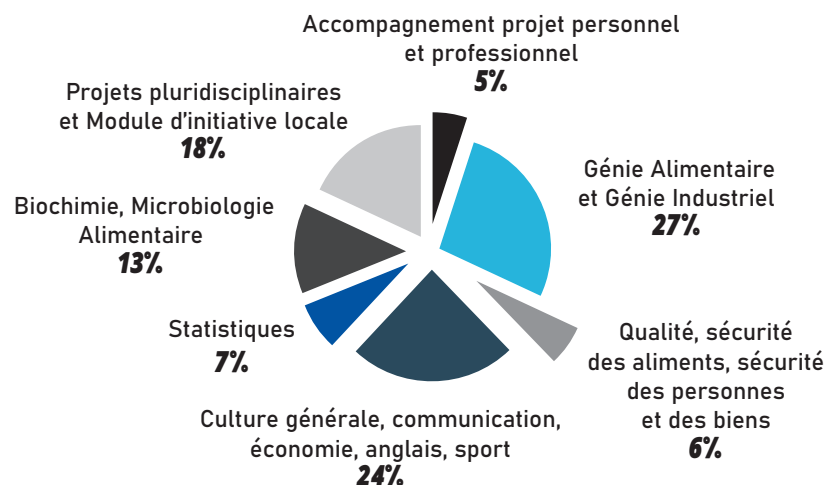
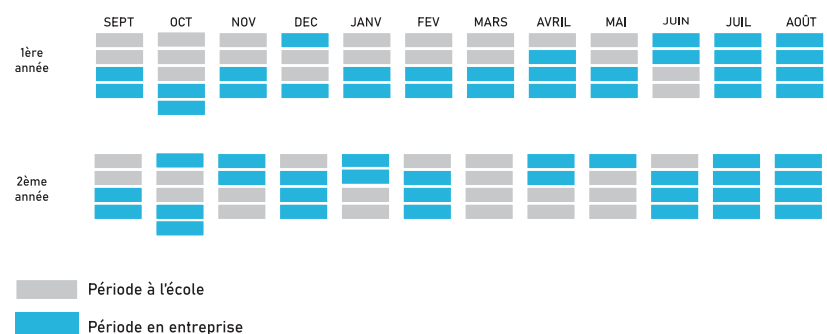
Technicien Production
Assistant Qualité
Technicien Recherche et Développement
Conducteur de ligne automatisée
Technicien polyvalent Production
Technicien Qualité Animation

Poursuite d'études en licence Pro (Bac +3) ou parcours Ingénieur afin de valider un Bac +5.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire.
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle.
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières.
- Être l'interface Production / Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis).
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments.
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité...).
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures qualités.
- Développer son autonomie.
- S'adapter aux situations professionnelles.

PLANNING & MATIÈRES ENSEIGNÉES



BTS SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

ADMISSION

L'admissibilité est déclarée suite à l'examen du dossier scolaire et à un entretien de motivation. La signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil valide définitivement l'entrée en formation du candidat.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET D'EXAMEN

Contrôles en cours de formation (CCF) et épreuves terminales. Diplôme délivré par le Ministère chargé de l'agriculture. Validation par blocs de compétences : Non.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes :

Formation en présentiel avec alternance d'apports théoriques et de mises en situations pratiques pour ancrer les apprentissages et/ou en distanciel pour certains modules. Cours en classe entière ou en groupe en fonction des contraintes pédagogiques.

Moyens :

Salles de formation et laboratoires adaptés et aménagés d'équipements spécifiques.

LE SALAIRE EN BTS STA

	Première année	Deuxième année
16-17 ans	419.74€ 27% du SMIC	606.29€ 39% du SMIC
18-20 ans	668.47€ 43% du SMIC	792.84€ 51% du SMIC
21-25 ans	823.93€ 53% du SMIC	948.30€ 61% du SMIC
26 ans et plus	1554.58€ 100% du SMIC	1554.58€ 100% du SMIC

Taux horaire SMIC au 01/01/21 : 10.25€
ou Salaire Minimum Conventionnel.

AIDES POUR LES ENTREPRISES

Aide de l'AGEFIPH pour l'embauche en apprentissage d'un travailleur en situation de handicap : Selon les caractéristiques de l'apprenti et la durée du contrat.

Aide unique pour l'embauche d'un apprenti (conditions sur ifria-ouest.fr).

AIDES POUR LES APPRENTIS

- Formation gratuite pour les apprenants car elle est prise en charge par les Opérateurs de Compétences (OPCO)
- Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...
- Aide APL, Mobiljeune (conditions sur ifria-ouest.fr).
- Aide de 500€ pour le permis de conduire.
- Prime d'activité à partir de >78% du SMIC.

POURQUOI RE JOINDRE LE CFA AGRO IFRIA OUEST ?

Des promotions à taille humaine.

Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise.

Des intervenants professionnels aux compétences reconnues.

Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises.

Des poursuites d'études nombreuses et variées.

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 5, RNCP 15614
Coût contrat (intégralement pris en charge par l'OPCO) : 14 683€

