

## BTSA sciences et technologies des aliments spécialité viandes et produits de la pêche

### Objectif

Spécialiste de la transformation et de la conservation des produits carnés, ce technicien possède les connaissances scientifiques et techniques indispensables à la conduite d'une ligne de fabrication.

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)


### • Lempdes - Du 02/09/2019 au 09/07/2021

- Site de Marmilhat - BP 116 - 63370 Lempdes
- [LEGTA Louis Pasteur](#) -
- Contact :

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Education Nationale	--	Ouvert

**Public :** Public de la formation initiale

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

### Programme

En plus des enseignements généraux (français, documentation, langue vivante, éducation socioculturelle, EPS, mathématiques, informatique), la formation comporte des enseignements professionnels adaptés à chaque spécialité du BTSA STA :

- *sciences économiques, sociales et de gestion* (3h15 hebdomadaires) : organisation des filières, acteurs du secteur, l'entreprise dans son environnement, stratégie des entreprises en lien avec les dynamiques territoriales, les différentes stratégies mises en oeuvre par l'entreprise, analyse des performances de l'entreprise, marketing, étude du marché, segmentation de marché, enjeux des politiques qualité ;
- *génie des procédés des industries agroalimentaires, génie alimentaire* (5h hebdomadaires) : propriétés des produits, maîtrise des processus technologiques, analyse, réalisation et organisation des processus de fabrication, sécurité alimentaire, management de la qualité et de l'environnement ;
- *génie des procédés des industries agroalimentaires, génie industriel* (2h45 hebdomadaires) : analyse et gestion d'un atelier de transformation, cadre réglementaire et contractuel d'un produit, étapes clé d'un processus de fabrication, fonctionnement des matériels d'une ligne de production ;
- *chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie* (4h hebdomadaires) : composition et propriétés physico-chimiques des constituants des aliments, systèmes microbiens et processus de transformation, approche nutritionnelle des aliments, techniques d'analyse de contrôle.

Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires. La formation comprend aussi un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) et un module d'initiative locale (MIL) dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage de 16 semaines réparties sur les 2 années dont 10 prises sur la scolarité. Le stage principal est de 12 semaines en entreprise.

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

## Objectif Général

Certification

## Validation de la formation

[BTSA sciences et technologies des aliments spécialité viandes et produits de la pêche](#)

Niveau de sortie : Niveau III : BTS, DUT

BTSA sciences et technologies des aliments spécialité viandes et produits de la pêche

## Métiers préparés

[Qualiticien/ne](#)

## Modalités pédagogiques

**Rythme de formation :**

Temps plein

**Modalité d'enseignement :** formation entièrement présentielle

# Durées et rythmes

2 ans

## Admission

### Niveau d'entrée :

niveau IV (BP, BT, baccalaureat professionnel ou technologique)

## Organisme responsable

### [LEGTA Louis Pasteur](#)

Site de Marmilhat

BP 116

63370 Lempdes

Tél : 04 73 83 72 50

Mail : [legta.marmilhat@educagri.fr](mailto:legta.marmilhat@educagri.fr)

Site web : <http://www.marmilhat.educagri.fr/>

Réf : 03\_FI09093

Mise à jour : 11/01/2020

---