

BTSA sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques

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

• Moirans - Du 01/09/2019 au 30/06/2020


- Maison familiale rurale de Moirans - 184 route de Béthanies - 38430 Moirans
- [Maison Familiale et Rurale de Moirans \(MFR Altern'Sup\)](#) - Tél : 04 76 35 41 60

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat d'apprentissage	--	

Public : Tout public

Aire de recrutement : Autres

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

Programme

Cette certification est composée de :

- Ufac 1.1. Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Ufac 1.1. Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Ufac 2.1. Organisation économique, sociale et juridique
- Ufac 2.1. Organisation économique, sociale et juridique
- Ufac 2.2. Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Ufac 2.2. Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation

- Ufac 2.3. Langue vivante
- Ufac 2.3. Langue vivante
- Ufac 3.1. Éducation physique et sportive
- Ufac 3.1. Éducation physique et sportive
- Ufac 4. Traitement des données et informatique
- Ufac 4. Traitement des données et informatique
- Ufac 4.1. Traitement de données
- Ufac 4.1. Traitement de données
- Ufac 4.2. Technologies de l'informatique et du multimédia
- Ufac 4.2. Technologies de l'informatique et du multimédia
- Ufac 5. Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel
- Ufac 5. Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel
- Ufac 5.1. L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement
- Ufac 5.1. L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement
- Ufac 5.2. L'atelier de transformation
- Ufac 5.2. L'atelier de transformation
- Ufac 5.3. Le processus de fabrication
- Ufac 5.3. Le processus de fabrication
- Ufac 5.4. La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Ufac 5.4. La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Ufac 5.5. Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- Ufac 5.5. Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- Ufac 5.6. Les applications par spécialité
- Ufac 5.6. Les applications par spécialité
- Ufac 6.1. Stage(s)
- Ufac 6.1. Stage(s)
- Ufac 7.1. Module d'initiative locale
- Ufac 7.1. Module d'initiative locale

Validation de la formation

[BTSA sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques](#)

Niveau de sortie : Niveau III : BTS, DUT

Métiers préparés

[Agronome](#)

[Conseiller/ère en environnement](#)

[Ingénieur/e environnement](#)

[Ingénieur/e recherche et développement en agroalimentaire](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Organisme responsable

[Maison Familiale et Rurale de Moirans \(MFR Altern'Sup\)](#)

Maison Familiale et Rurale de Moirans
184 route des Bethanies
38430 Moirans

Tél : 04 76 35 41 60

Fax : 04 76 35 67 94

Mail : mfr.moirans@mfr.asso.fr

Site web : <http://www.mfr-moirans.org>

Réf : 26_5049953

Mise à jour : 09/02/2017
