

BTSA sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques

Objectif

Le titulaire du BTSA sciences et technologies des aliments exerce ses activités dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires. Il est capable d'organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement. Plus rarement, il intervient au laboratoire, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits. Il peut exercer des fonctions, de chef d'équipe ou de responsable de fabrication, de responsable de traitement et de pasteurisation, de contremaître d'atelier. Dans le cadre de la production, il gère un atelier, planifie, répartit le travail au sein de son équipe, contrôle les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication. Il anime et coordonne l'activité du personnel toujours en lien avec son encadrement, assure les relations avec les autres services, les fournisseurs et les clients. Quelle que soit l'option dont est issu le technicien, il est capable d'assurer la conduite d'une chaîne de production alimentaire en veillant au maintien de conditions optimales. Il maîtrise la nature et les propriétés des aliments, ainsi que leurs évolutions au cours de la transformation industrielle (chimie, biologie, métabolismes microbiens). [Replier](#)

- [Dates & lieux \(2\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Moirans - Du 17/09/2018 au 19/06/2020

- Maison Familiale et Rurale de Moirans - 184 route des Bethanies - 38430 Moirans
- [Maison Familiale et Rurale de Moirans \(MFR Altern'Sup\)](#) - Tél : 04 76 35 41 60
- Contact : Mr François-Xavier Goubet ([Contacter](#)) - Tél : 04 76 35 41 60

Public et financement

| Financement | Effectif | Recrutement |
|--------------------------|----------|-------------|
| Bénéficiaire de l'action | -- | |

Public : Tout public

Aire de recrutement : Autres

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



2. **Moirans - Du 16/09/2019 au 02/07/2021**

- Maison Familiale et Rurale de Moirans - 184 route des Bethanies - 38430 Moirans
- [Maison Familiale et Rurale de Moirans \(MFR Altern'Sup\)](#) - Tél : 04 76 35 41 60
- Contact : Mme Elisabeth Matringe ([Contacter](#)) - Tél : 04 76 35 41 60

Public et financement

| Financement | Effectif | Recrutement |
|--------------------------|----------|-------------|
| Bénéficiaire de l'action | -- | |

Public : Tout public

Aire de recrutement : Autres

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



Programme

Cette certification est composée de :

- Ufac 1.1. Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Ufac 2.1. Organisation économique, sociale et juridique
- Ufac 2.2. Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Ufac 2.3. Langue vivante
- Ufac 3.1. Éducation physique et sportive
- Ufac 4. Traitement des données et informatique
- Ufac 4.1. Traitement de données
- Ufac 4.2. Technologies de l'informatique et du multimédia
- Ufac 5. Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel
- Ufac 5.1. L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement
- Ufac 5.2. L'atelier de transformation
- Ufac 5.3. Le processus de fabrication
- 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 5.6. Les applications par spécialité
- Ufac 6.1. Stage(s)

- Ufac 7.1. Module d'initiative locale

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

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

Organisation des cours : en moyenne 3 semaines en formation / 3 semaines en entreprise

Durée en centre : 1350 h

Durée en entreprise : 2290 h

Durée totale : 3640 h

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Recrutement :

Bac ou niveau Bac, 1ère année de BTS, Licence

Modalités d'accès :

Admission Post-Bac avec entretien.

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_84894

Mise à jour : 24/04/2019
