



BTSA Sciences et technologie des aliments

Formation et certification du domaine professionnel

Rénovation : ce qui change

- Le référentiel professionnel
- Le référentiel de certification
 - élaboré à partir du référentiel professionnel
 - évalue des capacités professionnelles
 - identique pour tous les systèmes de formation
(initiale scolaire, mais aussi apprentissage, formation continue, VAE)
- Le référentiel de formation

Organisé en modules : des modules communs à tous les BTSA
+ des modules spécifiques à l'option

BTSA STA / BTSA IAA : ce qui change

➤ Option : Sciences et technologies des aliments

➤ ~~Industries agro-alimentaires~~

➤ 4 spécialités

➤ ~~3 spécialités~~

- Produits laitiers
- Viande et produits de la pêche
- Produits céréaliers
- Aliments et processus technologiques

Les emplois liés à la production dans le secteur agro-alimentaire

DIRECTION
Ingénieur ...

CHEF DE PRODUCTION
Ingénieur, BTS ...

RESPONSABLE
DE FABRICATION
BTS, licence pro...

CONDUCTEUR DE LIGNE
Bac Pro, BTS...

OPERATEUR DE
TRANSFORMATION
BEPA

du référentiel professionnel ...

...au référentiel de certification

- **assure la responsabilité d'un atelier** ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires
- **maîtrise le procédé et le produit**
- **planifie et coordonne** les différentes phases du process de production
- **veille au respect** des délais, des quantités, de la qualité et **des coûts de production**

→ 3 fonctions principales :

- Conduite d'un atelier de production
- Animation et management d'une équipe de travail
- Collaboration et communication

→ Des compétences attendues spécifiques :

- des **savoirs et savoir-faire techniques fondamentaux** : connaissances des matières premières, des produits alimentaires, et des process
- une implication forte dans le domaine de la **sécurité sanitaire** des aliments, de la sécurité au travail et du **développement durable**
- une implication forte dans la **recherche et la proposition d'améliorations** pour l'entreprise
- une capacité à **situer son espace de travail dans l'atelier** ou l'usine
- une **implication dans la maîtrise des coûts** de production
- une aptitude à l'**animation** et une **capacité d'analyse** des problèmes
- une **autonomie** dans le poste
- une **capacité à apprendre**

Le référentiel de certification du BTSA STA

CAPACITES

1 - Analyser l'entreprise dans le système alimentaire

- 11-Analyser la structure des filières agro-alimentaires, les acteurs et leurs inter-relations
- 12- Analyser les enjeux économiques, sociétaux et environnementaux du système alimentaire dans une perspective de développement durable
- 13- Analyser le rôle et la place de l'entreprise dans le système alimentaire

2- Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique

- 21 - Organiser un plan de maintenance
- 22 - Mettre en œuvre les réseaux techniques associés au process
- 23 –Analyser la conception d'un atelier agro-alimentaire

3 - Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires en respectant la réglementation et les procédures

- 31- Elaborer un diagramme de fabrication adapté à la matière première
- 32- Choisir les matériels et équipements en prenant en compte les contraintes internes et externes de l'entreprise
- 33- Prévoir la maintenance et l'entretien du matériel
- 34-Organiser la traçabilité des produits dans l'atelier
- 35- Expliquer les méthodes d'analyse et de gestion des risques associés aux produits alimentaires

4 – Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes

- 41- Participer à la conception d'un produit en tenant compte des besoins des clients (consommateurs, distributeurs, grossistes), en relation avec le service marketing
- 42- Identifier les préconisations en matière de nutrition et de santé
- 43- Appliquer /prendre en compte les textes réglementaires et normatifs
- 44- Analyser et concevoir un cahier des charges
- 45- Mettre en œuvre une démarche expérimentale

5 – Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit

- 51- Elaborer un plan de contrôle
- 52- Mettre en œuvre les techniques d'analyse nécessaires aux contrôles des produits alimentaires
- 53- Utiliser une démarche scientifique pour s'assurer de la qualité de la production et pour interpréter les résultats

6 – Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle

- 61 - Conduire une fabrication
- 62 - Analyser un atelier de transformation
- 63 - Participer au management d'une équipe de travail
- 64 – Collaborer et communiquer en situation professionnelle
- 65 – Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles

Certification et évaluation en BTSA STA

Capacités évaluées	Epreuves	Modalités (candidats en CCF)	Modalités (candidats hors CCF)
C1 - Analyser l'entreprise dans le système alimentaire	E5 : L'environnement de la fabrication Coef 3	1 CCF (M 51 économie)	Écrit 3h (économie, GI, GA)
C2 - Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique		2 CCF (M 52 évaluer GI et GA) 1 CCF écrit GA (M 53)	
C3 - Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires en respectant la réglementation et les procédures	E6 : Le processus de fabrication Coef 6	+ 1 CCF écrit (M 54 biochimie + microbiologie)	Écrit 3h (GA, GI, biochimie, microbiologie, statistiques) aspects transversaux
C4 - Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes		1 CCF (pluri innovation : dossier + oral)	
C5 – Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit		2 CCF pratiques (M54 : biochimie microbiologie) + 1 CCF écrit (M54 statistiques)	
C6 – Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle	E7 : Epreuve intégrative à caractère scientifique, technique et professionnel Coef 12 (7 + 5)	appliquée à la spécialité pratique (M53 GI+M56 GA), + oral sur stage (M61), sur rapport d'expériences professionnelles s'appuyant sur stages pluri,...(GA, M52 éco)	appliquée à la spécialité pratique (GI + GA), + oral sur stage, rapport d'expériences professionnelles s'appuyant sur stages, pluri,...(GA, éco)

Architecture de la formation

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

DOMAINE	MODULE	Volume horaire
Projet personnel de formation et professionnel	M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel	87
DOMAINE COMMUN (28 ECTS)		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	M21 – Organisation économique, sociale et juridique	87
	M22 – Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174
	M23 – Langue vivante	116
Activités pluridisciplinaires du domaine commun		24
EPS	M31 – Education physique et sportive	87
DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS)		
Traitement des données et informatique	M41 – Traitement de données	72,5
	M42 – Technologies de l'information et du multimédia	43,5
Modules des connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel (M51 à M56)		812
Mises en situations professionnelles	M61 – Stage(s)	12 à 16 sem.
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel		150
Initiative locale	M71 – Module d'initiative locale	87

BTSA STA / BTSA IAA : ce qui change

➤ Dans le référentiel de formation

- un référentiel de formation modulaire présenté sous forme d'objectifs de formation
- des objectifs communs qui s'appuient sur la spécialité
 - 6 modules professionnels : 812 heures
- des modules pluridisciplinaires
- de l'autonomie laissée aux établissements
 - au niveau des modules
 - pluri + MIL (soit 237 heures) + les stages

➤ Dans l'évaluation

- une seule épreuve professionnelle terminale

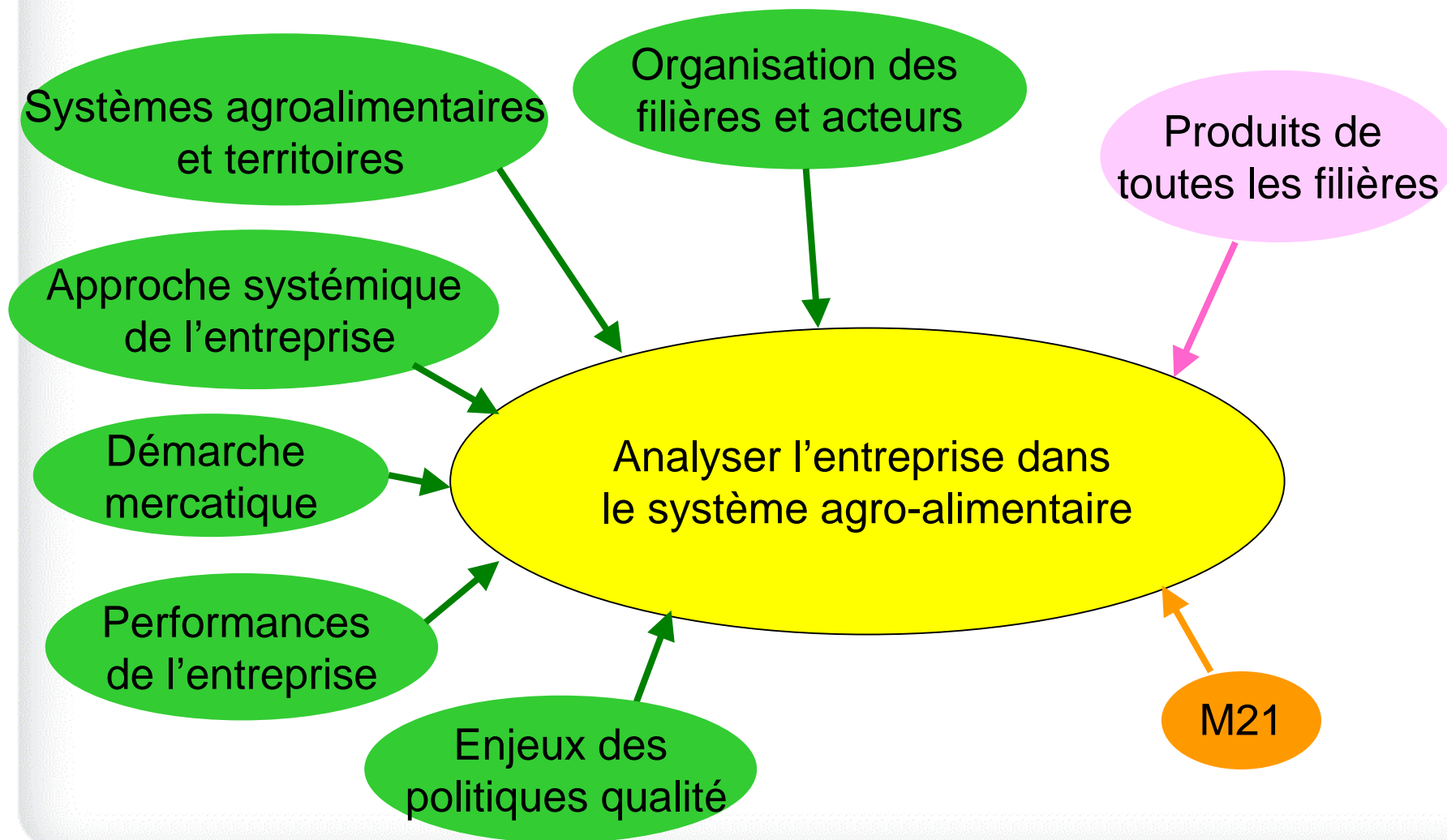
Modules des connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel

6 modules professionnels, dont 5 s'appuient sur la spécialité

Domaine	Intitulé du module	Volume horaire
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel (ces modules peuvent prendre comme support la spécialité)	M51 – L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48
	M52 – L'atelier de transformation	140,5
	M53 – Le processus de fabrication	145
	M54 – La composition et les évolutions des produits alimentaires	130,5
	M55 – Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72,5
	M56 – Les applications par spécialités	275,5
Mises en situations professionnelles	M61 – Stage(s)	16 sem.

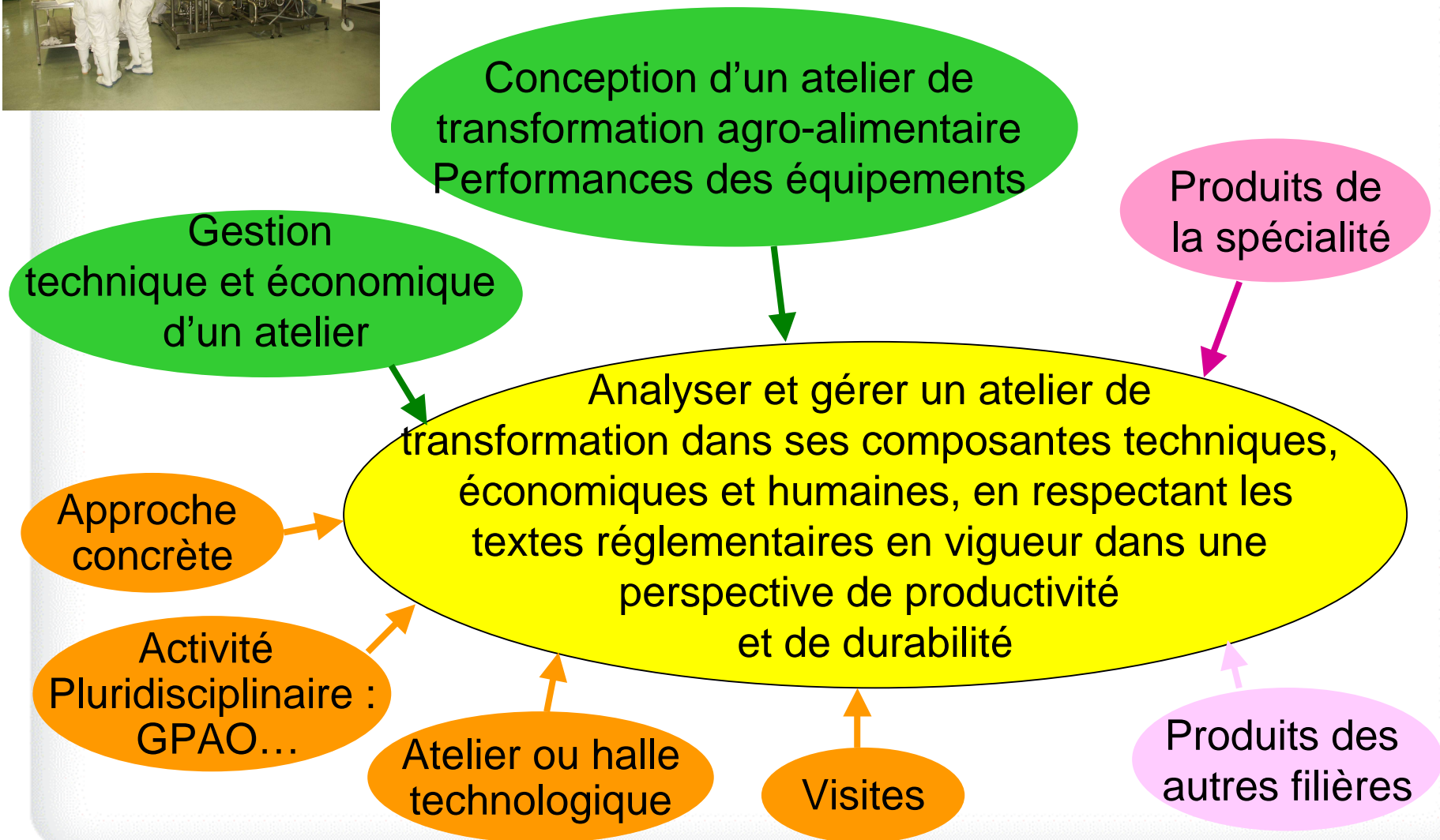
-Autonomie laissée aux établissements (module M56, stages, MIL)

M51 : L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement



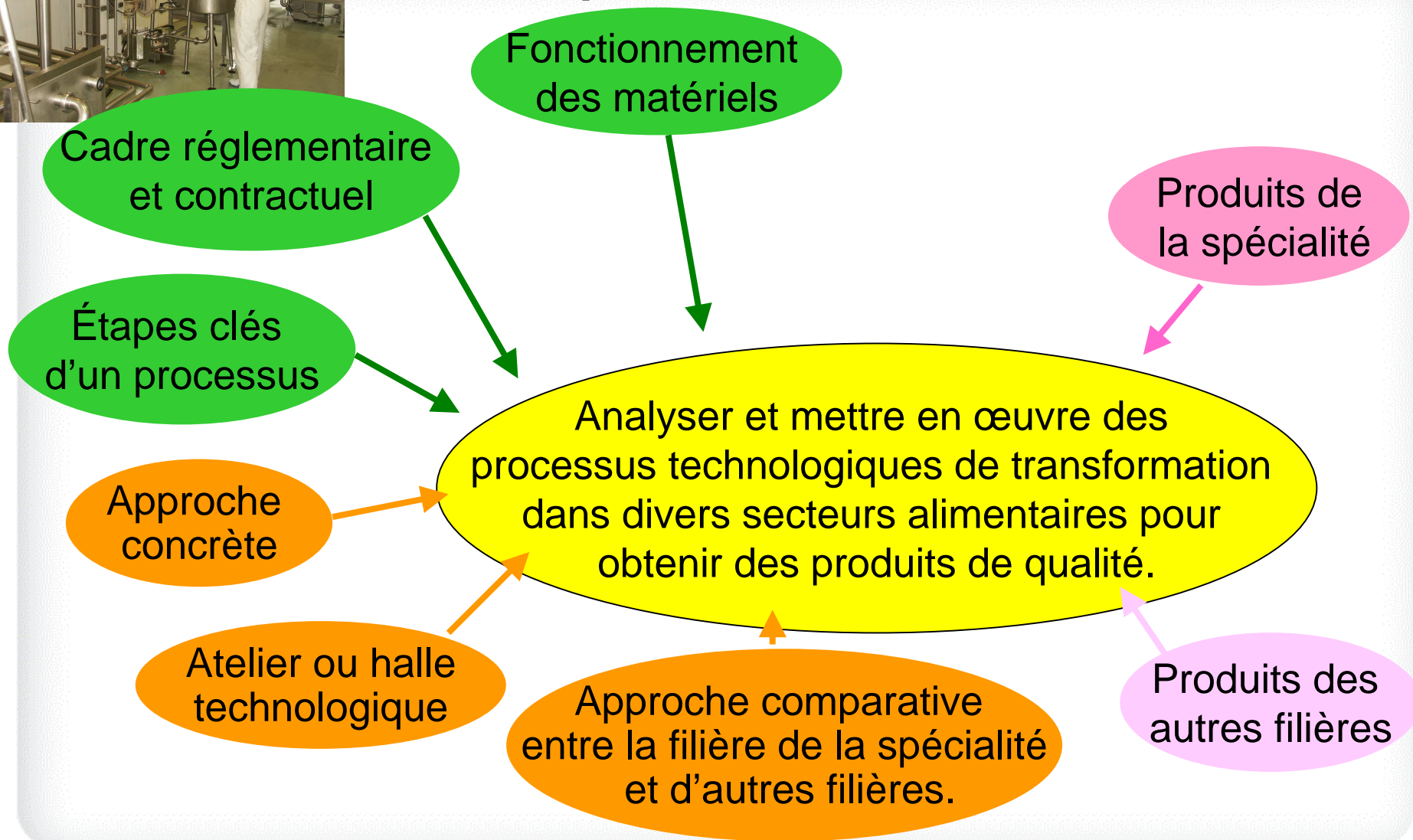


M52 : l'atelier de transformation



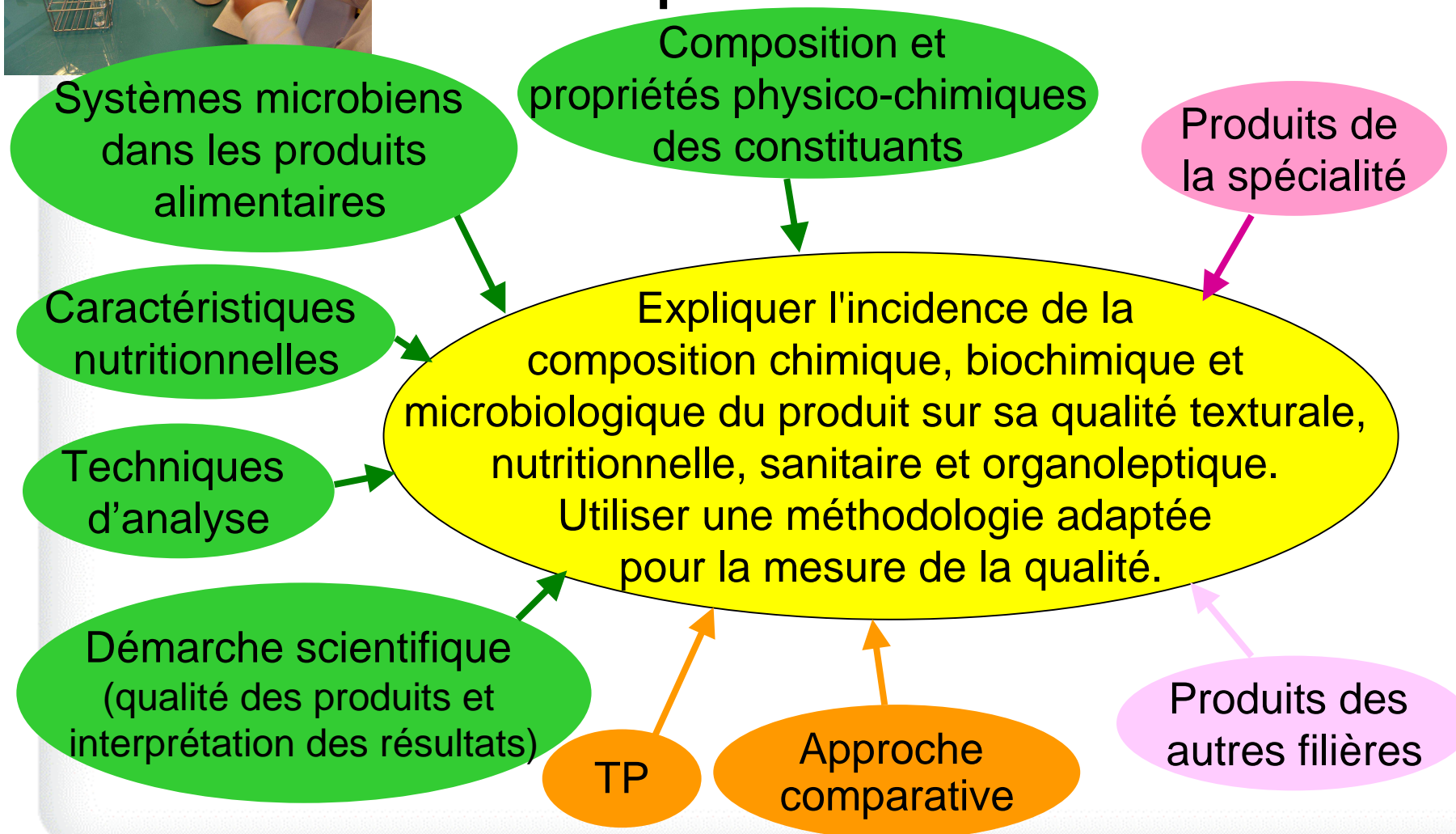


M53 : le processus de fabrication

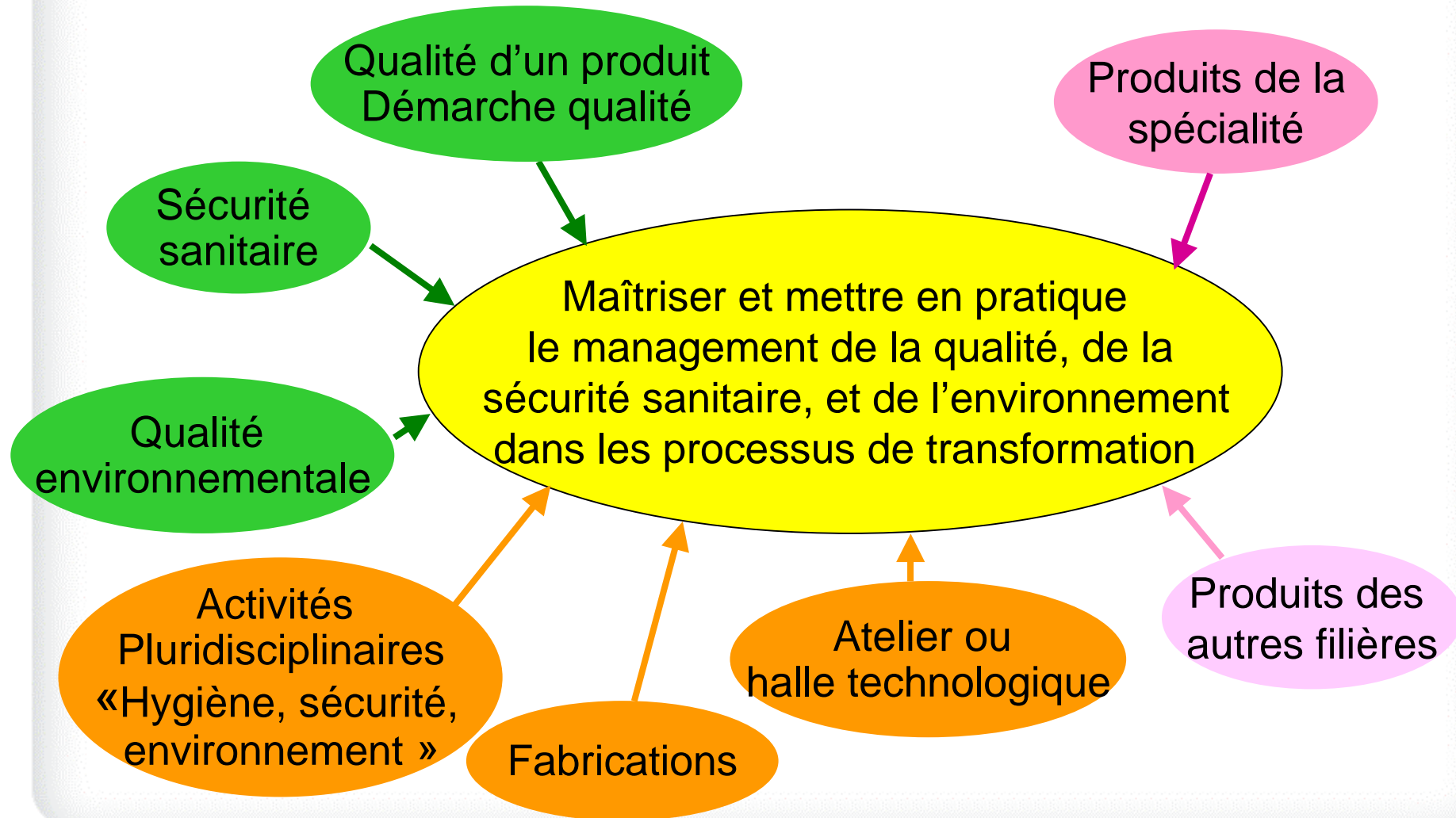




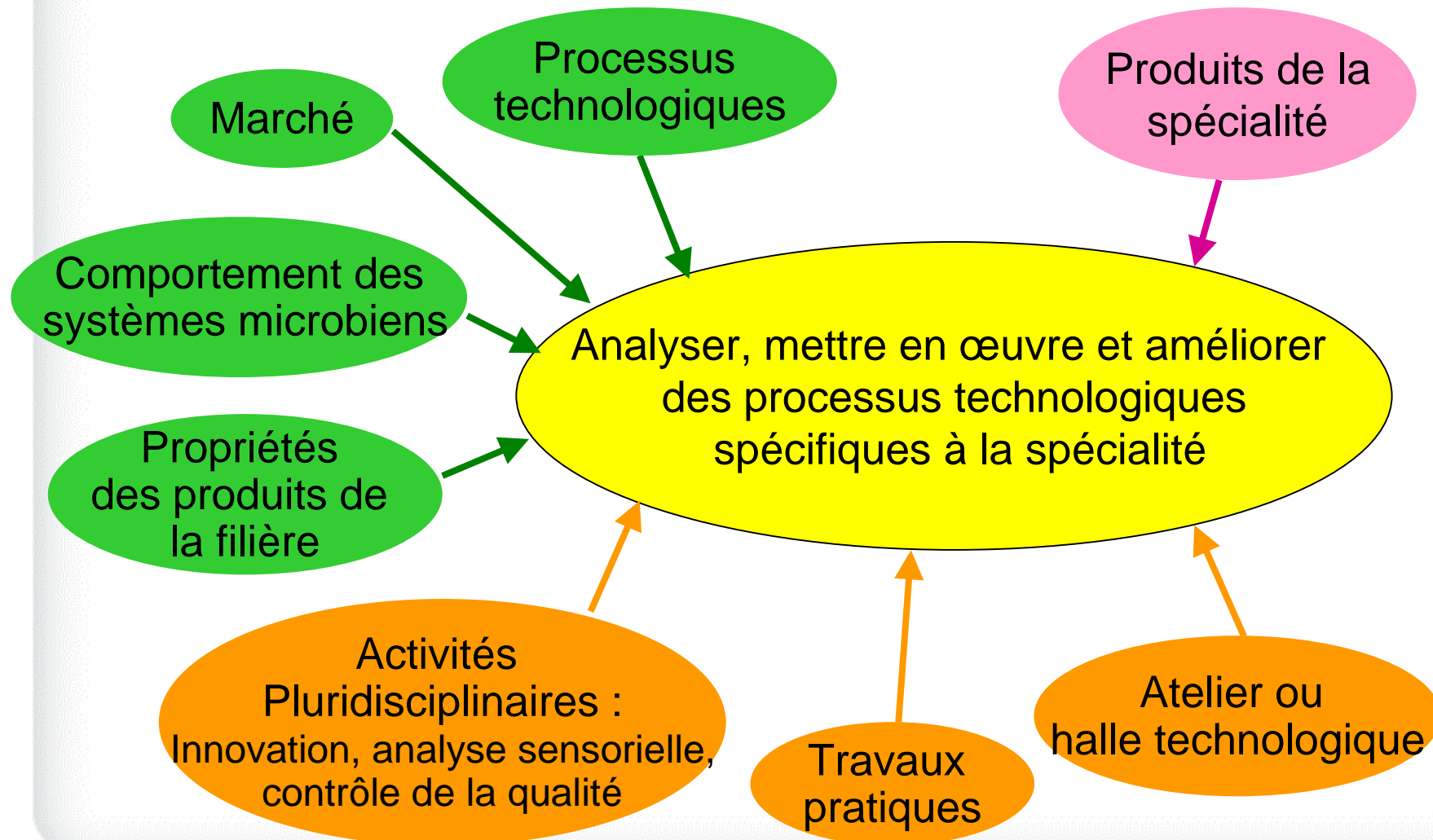
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires



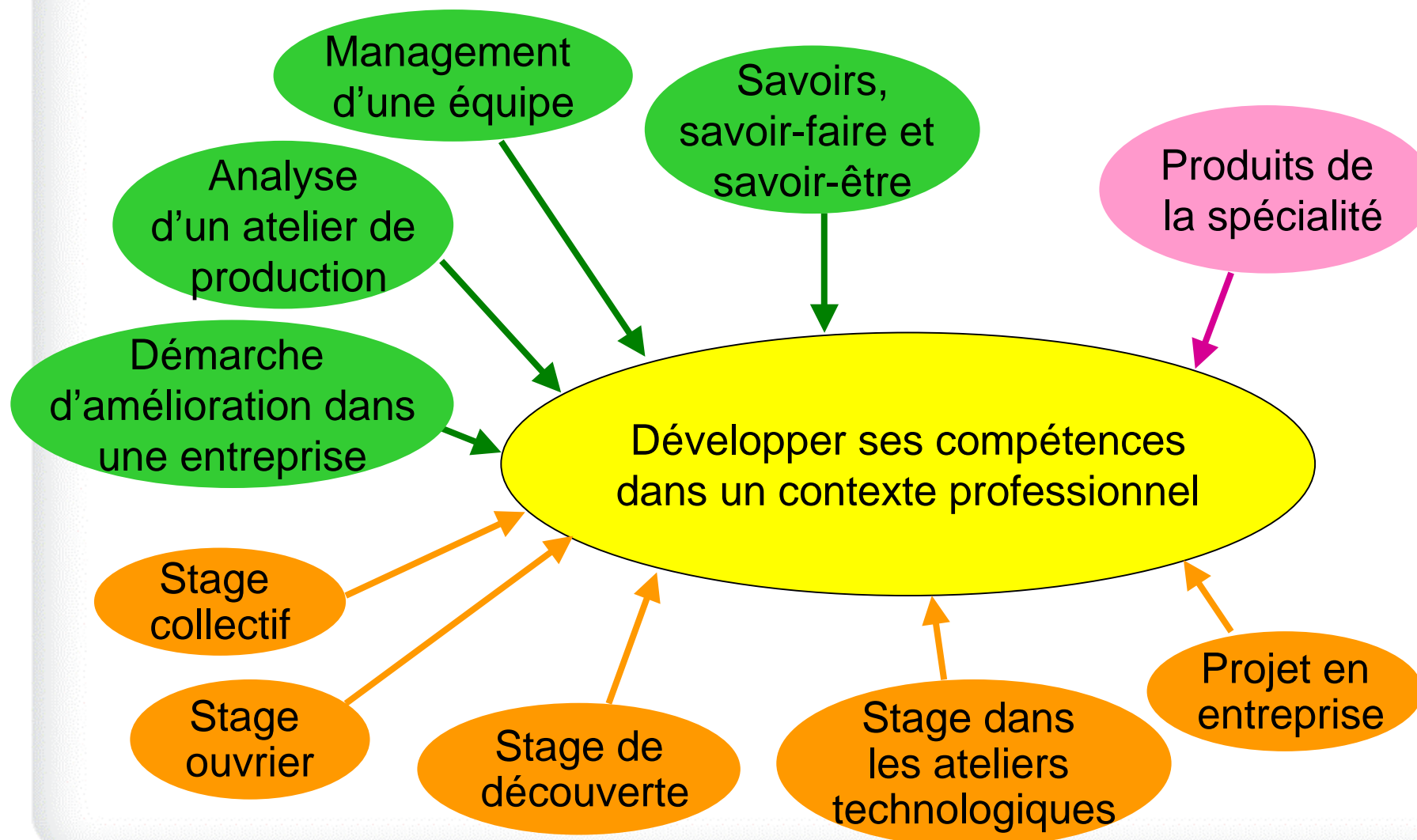
M55 : Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement



M56 : Les applications par spécialité



M61 : Stages



E7 : épreuve terminale intégrative à caractère scientifique, technique et professionnel

Constituée de 2 sous-épreuves

Sous-épreuve 1 : épreuve pratique 4h

- Valide la capacité C61 : Conduire une fabrication
- Support : atelier ou halle technologique de l'établissement.
S'appuie sur la spécialité
- épreuve pratique + questions
- réalisation pratique (organisation, qualité, autonomie)
- Évalue : justification scientifique, technique et professionnelle du choix du process, conduite des matériels, aspects qualité (GI, GA)
- Jury : enseignants GI, GA + professionnel

Sous-épreuve 2 : épreuve orale 45 min

- Valide les capacités C62, C63, C64.
- Support :
 - le projet du stage
 - les SPS

- Dossier écrit + oral

Évalue : - capacité à présenter et argumenter une démarche d'amélioration qu'il a menée dans l'entreprise.

- capacité à présenter et analyser des situations professionnelles vécues lors de séquences en milieu professionnel (stages) ou d'activités professionnelles (pluri).

- Jury : enseignants GA, économie, + professionnel