



# Formation pour apprentis

## BTSA Par Alternance Sciences et Technologies des Aliments

Spécialité : Viandes et Produits de la Pêche

### Objectifs

- Le B.T.S.A Industries Agroalimentaires est une formation à vocation scientifique et technique qui prépare à une qualification niveau BAC+2. Il permet de prétendre à des postes à responsabilités variées au sein des entreprises du secteur agroalimentaire.
- S'insérer très rapidement dans la vie active.
- S'orienter vers un diplôme d'ingénieur ou une licence professionnelle.

### Débouchés

- Responsable de fabrication
- Technicien qualité
- Technicien de laboratoire
- Technicien recherche et développement
- Technico-commercial
- Technicien des organisations professionnelles ou de l'administration (INRA, répression des fraudes, ou services vétérinaires)

**Le taux de placement est excellent : proche de 100% après 6 mois.**

## Organisation de la formation

- La formation se déroule sur deux ans par alternance : 3 semaines en entreprise, 3 semaines au CFA (en moyenne) soit environ 60 semaines en entreprise, 44 semaines au CFA.
- L'enseignement scientifique et technique est dispensé dans nos ateliers technologiques et dans nos laboratoires spécialisés (Chimie alimentaire, Microbiologie alimentaire, Analyse sensorielle).

Congés payés



## Nos ATOUTS

CFA

Tél : 05 49 65 24 11

cfppa.bressuire@educagri.fr

www.sicaudieres.org

route de Nantes

BP 228 - 79308 BRESSUIRE cedex

Lycée technologique  
Formations adultes et apprentis  
Ateliers agroalimentaires  
Ferme d'application

Environnement  
Agriculture  
Alimentation  
Qualité

- Nous vous aidons à trouver un maître d'apprentissage.
- 2000 m<sup>2</sup> d'ateliers avec un parc matériel performant.
- Hébergement en chambres individuelles et restauration possibles sur place.



# Conditions d'admission

L'admission est possible pour :

- Les jeunes de moins de 26 ans à la date de signature du contrat de travail, inscrits à l'examen du Baccalauréat, du Brevet de Technicien, de Brevet de Technicien Agricole  
Pour les autres diplômes de niveau IV, une demande de dérogation est nécessaire.
- Salariés d'entreprise agroalimentaire pouvant bénéficier d'un dispositif de formation particulier (C.I.F., Contrat de professionnalisation).
- Demandeurs d'emplois

## Structure de la formation

DOMAINE	MODULE	HORAIRE
Projet personnel de formation et professionnel	M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel	50
<b>DOMAINE COMMUN (28 ECTS)</b>		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels : information, expression et communication	M21 - Organisation économique, sociale et juridique	75
	M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	145
	M23 – Langue vivante	85
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine commun</b>		15
EPS	M31 – Education physique et sportive	35
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS)</b>		
Traitement des données et informatique	M41 – Traitement de données	60
	M42 – Technologies de l'information et du multimédia	40
	M51 – L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	Economie 40
	M52 – L'atelier de transformation	GI GA Eco 114
	M53 – Le processus de fabrication	Génie alimentaire 80
		Génie industriel 60
M54 – La composition et les évolutions des aliments		Biochimie 50
		Microbiologie 40
		Statistique 13
M55 – Le management de la qualité		Génie alimentaire 40
		Microbiologie 28
M56 – Applications par spécialités		Génie alimentaire 145
		Biochimie 55
		Microbiologie 40
		Economie 10
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel</b>		125
Initiative locale	M71 – Module d'initiative locale	80
Révisions		45
<b>TOTAL</b>		<b>1470</b>

### Délivrance du diplôme

- Le diplôme national du BTSA est délivré par un jury prenant en compte :
  - le contrôle en cours de formation
  - les épreuves terminales

### Modalités d'inscription

- Demander un dossier d'inscription au CFA
- L'admission se fait après un entretien de motivation
- Le contrat d'apprentissage peut être signé entre les 2 mois qui précèdent l'entrée en formation et les 2 mois qui suivent.