

# BTS STA

## Sciences et Technologies des Aliments

Spécialité « Aliments et processus  
technologiques »



ETABLISSEMENT PUBLIC  
D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

79, avenue de Jasseron

01000 BOURG-EN-BRESSE

Tél. 04 74 45 50 80

Courriel : epl.bourg-en-bresse@educagri.fr

[www.sardieres.fr](http://www.sardieres.fr)

Ce brevet de technicien supérieur agricole permet de devenir cadre technique des entreprises du secteur agroalimentaire dans les domaines de la production, qualité, recherche & développement, maintenance...

### OBJECTIFS

Le BTS « Sciences et technologies des aliments » permet une insertion professionnelle immédiate car il y a des besoins importants dans le secteur de l'agroalimentaire.

Il est également possible de poursuivre ses études : licences professionnelles, classes préparatoires aux écoles d'ingénieurs.

Le Lycée des Sardières a conclu un « accord de double diplomation » avec un établissement d'enseignement supérieur au Québec (CEGEP La Lanaudière). Ceci permet aux jeunes de poursuivre leurs études au Canada et de valider un « Diplôme d'étude collégiale »

Aux Sardières, le BTSa Sciences et Technologies des Aliments peut se faire par la voie scolaire ou par la voie de l'apprentissage.

### CONTENUS DE FORMATION

L'ensemble des 2 années permet l'obtention de 120 ECTS (Crédits européens transférables)

#### Formation en milieu professionnel

- > 2 semaines sur l'atelier agroalimentaire
- > 1 semaine sur des exploitations agricoles et en grandes distribution
- > 1 semaine de stage collectif
- > 12 semaines en entreprise

### OBTENTION DU DIPLÔME

Contrôles continus et épreuves ponctuelles terminales.

## ARCHITECTURE PAR MODULES DU BTSA

DOMAINE	MODULE	HORAIRE
Projet personnel de formation et professionnel	M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 heures
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	M21 – Organisation économique, sociale et juridique	87 heures
	M22 – Techniques d’expression, de communication, d’animation et de documentation	174 heures
	M23 – Langue vivante	116 heures
<b>Activités pluridisciplinaires du tronc commun</b>		
EPS	M31 – Éducation physique et sportive	87 heures
Traitement des données et informatique	M41 – Traitement de données	72.5 heures
	M42 – Technologies de l’information et du multimédia	43.5 heures
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 heures
	M52 – L’atelier de transformation	140.5 heures
	M53 – Le processus de fabrication	145 heures
	M54 – La composition et les évolutions des produits alimentaires	130,5 heures
	M55 – Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l’environnement	72.5 heures
	M56 – Les applications par spécialités Suivant les spécificités des établissements, cette spécialité doit être choisie parmi les quatre suivantes : viandes et produits de la pêche, aliments et processus technologiques, produits laitiers, produits céréaliers.	275.5 heures
	M 61 – Stage(s)	16 semaines
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel SECTS</b>		
Module d’initiative locale	M 71 – Module d’initiative locale	87 heures

- > Chaque module est enrichi d’activités pluridisciplinaires (innovation, contrôle, qualité, hygiène, analyse sensorielle)
- > Un module est consacré à l’accompagnement du projet d’insertion professionnelle et/ou de poursuite d’études
- > Des modules à l’initiative de l’établissement permettent d’approfondir l’innovation en agroalimentaire et la prise en compte des contraintes environnementales .