

# Brevet de Technicien Supérieur

## BTSA STA

Sciences et technologies des aliments  
Aliments et processus technologiques (Apt)  
Produits laitiers (Pl)



Une formation technique à caractère scientifique appliqué pour maîtriser la transformation des aliments et la sécurité alimentaire.

Sections et activités sportives : Equitation, Rugby, Cyclisme.

### Contact :

Dominique Balme

Tél. : 04 71 46 26 60

Courriel : dominique.balme@educagri.fr

Rencontres possibles sur rendez-vous

### Nos atouts

Des Ateliers Technologiques supports de l'Enseignement Professionnel

Un réseau d'Anciens Elèves pour les stages et les visites.

16 semaines de stage, dont

12 en entreprise. Un voyage d'étude en 1ère année.

Un Service Placement pour les étudiants diplômés.

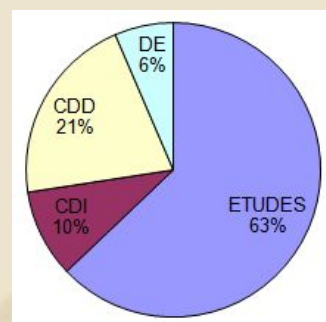
### Conditions d'admission

Après tout baccalauréat, dans le cadre de la procédure Parcoursup.

Formation organisée sur 2 ans.

### Poursuite d'études :

Inscrit dans le parcours LMD en délivrant 120 ECTS, le BTS STA s'articule, pour une majorité d'étudiants, avec une Licence Professionnelle, mais reste également très prisé des entreprises dans un secteur où la demande est importante.



(DE = Demandeur d'Emploi)

Suivi à 2 mois des étudiants diplômés (5 dernières promotions)

## Organisation de la formation

Une partie des Enseignements de Biochimie, Microbiologie et Technologie sont réalisés en approfondissement selon la spécialité choisie :

- PL : une approche technologique spécifique et pointue de la Filière Lait
- · APT : Une approche transversale et généraliste pour tous les secteurs des IAA

<b>① Enseignements communs</b>	<b>Horaires hebdo moyen</b>	<b>TP sur cycle</b>
Mathématiques	1,75 h	
Informatique		43,5 h
Langue vivante Anglais	2 h	
Français	1 h	
Communication - documentation	2,5 h	
Economie générale	1,75 h	
Education physique et sportive	1,5 h	

<b>② Enseignement scientifique, Technique et professionnel</b>	<b>Horaires hebdo moyen</b>	<b>TP sur cycle</b>
Filières, gestion	1,5 h	/
Microbiologie	1	58 h
Biochimie	1,25 h	43,5 h
Génie industriel	1,75 h	58 h
Technologie	2,5 h	145 h

<b>③ Enseignements pluridisciplinaire et d'initiative locale</b>	<b>Horaires hebdo moyen</b>	<b>TP sur cycle</b>
Projet professionnel	/	87 h
Qualité, analyse sensorielle, contrôles, développement durable	4,5 h	/

<b>④ Enseignements optionnels</b>	<b>1<sup>ère</sup> année</b>	<b>2<sup>ème</sup> année</b>
Pratiques physiques et sportives : Rugby, Cyclisme		
Hippologie - Equitation (option, section)		
Pratiques socio-culturelles (Vidéo)		
	3 h	3 h