

BTS Technologies des Aliments

Rugby



Ski



Cyclisme



Club Equitation



E.N.I.L.V.
AURILLAC

Un parcours original
vers la Licence

A
U
R
I
L
L
A
C

BTS STA - AURILLAC

AURILLAC au coeur des aliments

Un aller-retour permanent entre formation et milieu professionnel

- une équipe d'enseignants, d'ingénieurs et de techniciens.
- une mission d'aide au développement des entreprises
- l'existence à l'Ecole d'Ateliers Technologiques performants.

Un milieu convivial propice à l'épanouissement des Etudiants :

- * Une équipe dynamique et soudée, attentive aux attentes des étudiants
- * Une association des Personnels et des Etudiants :PENILA
- * Une Amicale des Anciens Elèves, solide maillon entre l'Ecole et la Profession
- * Club EQUITATION - Club VIDEO - Sections Rugby, Cyclisme et Equitation
- * Un foyer pour les étudiants : Lave-linge, babyfoot,...

Des équipements complets et modernes

- * Laiterie Pédagogique
- * Atelier de Transformation des Viandes
- * Atelier de Transformation Fermière
- * Laboratoire d'Analyse Sensorielle
- * Centre de Ressources Multimédia (80 ordinateurs en réseau, accès Internet Haut Débit, ...)

Une formation inscrite dans les parcours européens (120 ECTS)

Une étape vers la Licence...

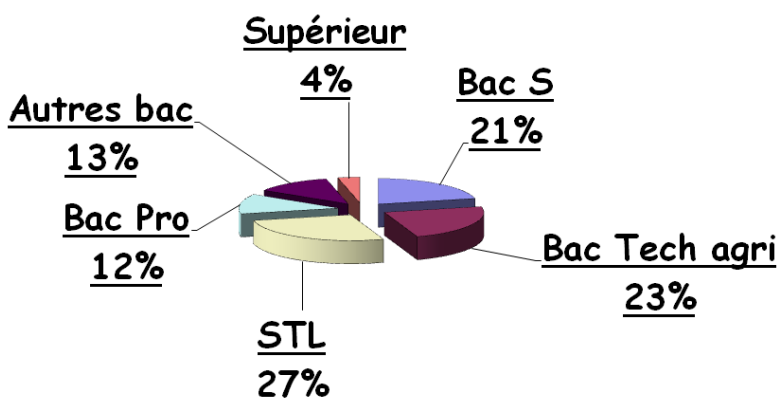
- Un enseignement général et scientifique solide pour poursuivre ses études vers les licences professionnelles, les classes prépa post BTS,...

... avec un parcours sécurisé...

- Assurer ses arrières avec un enseignement technologique de qualité pour acquérir de solides compétences professionnelles

... pour tous les Bacs !!

Origine par Diplôme sur les 3 dernières promotions



à AURILLAC.....

la formation BTS assure votre avenir

Les BTS proposés à AURILLAC, quelle que soit la spécialité, s'articulent autour d'une formation complète permettant une adaptation rapide au monde de l'entreprise



Domaine général

- ☞ Organisation économique, sociale et juridique
- ☞ Langue Vivante (Anglais)
- ☞ Expression - Communication Projet de communication - Animation de groupe

Domaine professionnel

- ☞ Traitement de données - Outils statistiques pour la prise de décision et l'interprétation de résultats expérimentaux
- ☞ Technologies de l'Information et du Multimédia
- ☞ L'entreprise agroalimentaire dans son environnement

Organisation des Filières- Relations Filières/Territoires - Mercatique - Gestion

- ☞ L'atelier de Transformation

Conception - Réseaux - Gestion de Production

- ☞ Le processus de fabrication

Réglementation - Diagrammes de fabrication - Ligne de production

- ☞ Composition et évolution des produits alimentaires

Analyses biochimiques et microbiologiques des qualités texturale, nutritionnelle, sanitaire et organoleptique d'un produit alimentaire

- ☞ Management HSQE

Démarches et Outils de la qualité , de la Sécurité Sanitaire et de l'Environnement

Pluridisciplinarité et Module local

Conditionnement des produits alimentaires - Hygiène - Gestion des effluents

Ces fondations solides (85% de l'Enseignement) permettent de poursuivre ses études, notamment vers les Licences Professionnelles et les classes préparatoires post BTS-DUT

Une formation diversifiée.....

..... de qualité

BTS Biotechnologies du Lait

↳ Une approche technologique globale centrée sur le produit pour intervenir dans toute la filière

Maîtrise des systèmes microbiens des produits laitiers
Caractérisation et analyse des constituants du lait et de leurs qualités nutritionnelles
Technologies de transformation et de conservation des produits laitiers

Choisir la spécialité Produits Laitiers, c'est opter pour un enseignement spécialisé, qui permet une approche globale de la Filière Lait.

BTS Biotechnologies des Aliments

↳ Une approche transversale pour aborder tous les secteurs des Industries Alimentaires

Maîtrise des écosystèmes microbiens des produits alimentaires
Caractérisation et analyse des constituants des produits alimentaires et de leurs qualités nutritionnelles
Technologies de transformation et de conservation des produits alimentaires.

Choisir la spécialité Produits Alimentaires, c'est opter pour une approche généraliste des opérations de transformation.

1ère et 2ème année

H
O
R
A
I
R
E
S

| | Cours | TP sur 2 ans |
|---------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Mathématiques | 1,75 | - |
| Informatique | - | 43,5 h |
| Langue Vivante | 2 h | - |
| Français | 1 h | - |
| Communication | 2,5h | - |
| Economie Générale | 1,75 h | - |
| Filières - Gestion | 1,5 h | - |
| Microbiologie | 1 h | 58 |
| Biochimie | 1,25 h | 43,5 |
| Génie Industriel | 1,75 | 58 |
| Technologie | 2,5 | 145 |
| EPS | 1,5 h | |
| Projet Professionnel | 1,5 h | - |
| Mil et Pluridisciplinarité : Analyse sensorielle, Qualité, | 4,5 h | - |

Cours 80 % - TP 20 %

4 semaines de stages pédagogiques
+
12 semaines de stage en entreprise

Une semaine à géométrie variable pour intégrer les activités à caractère professionnel.

Le diplôme du BTS STA est attribué pour 50% par le Contrôle en Cours de Formation, et pour 50 % par l'examen final

E

CONTROLE
CONTINU
50 %

X

EXAMEN FINAL
50 %

A



Par un travail régulier, le diplôme se construit majoritairement sur les deux ans, au rythme de l'étudiant

M

Les capacités du référentiel professionnel sont évaluées par :
Contrôle continu:

Un certain nombre d'évaluations écrites, orales et pratiques portant à la fois sur le domaine commun et sur le domaine professionnel sont prévues au cours des 2 années de formation.

Epreuves Finales

En fin de scolarité, trois épreuves terminales sont prévues :

-Une épreuve écrite de Français et culture socio-économique. - Coefficient 6

-Une épreuve orale et pratique au cours de laquelle ils réalisent une fabrication et sont interrogés par plusieurs examinateurs. - Coefficient 7

-Une épreuve orale sur la base d'un dossier en rapport avec les situations professionnelles vécues par l'étudiant au cours de sa scolarité - Coefficient 5

E

N

M

Grande diversité de pratiques, de structures et d'environnement, de la haute technologie au savoir-faire ancestral, des entreprises familiales aux multinationales !
Activité de transformation : fabrication - achat - recherche, avec des spécificités liées à la nature des produits et d'une activité intégrée à son environnement : qualité, sécurité alimentaire, logistique, ...

E

Source : www.alimetiers.com

PRODUCTION FABRICATION

T

Les métiers Qualité, hygiène, sécurité & environnement

L'équipe QHSE vérifie le respect des normes et des comportements afin de fabriquer des produits de qualité, tout en limitant les risques d'accident pour les salariés et l'impact sur l'environnement.

Ses activités intègrent les contrôles en cours de fabrication, la maîtrise de la traçabilité, la sécurité des personnes et des biens, la sécurité alimentaire, l'information et la formation à l'hygiène, la mise en œuvre des politiques environnementales...

La fonction QHSE apporte un support opérationnel à l'ensemble des départements internes afin de garantir la conformité des installations et des process au regard des exigences de qualité, d'hygiène et de sécurité, de la réglementation. La communication interne est un élément prépondérant de son action.

Elle organise et garantit le respect des règles aboutissant à la satisfaction du client, et répondant, notamment, à l'une des préoccupations premières du consommateur, liée à sa santé et sa sécurité : la qualité hygiénique.

La production-fabrication est le cœur de l'activité de la filière alimentaire.

Cette phase est primordiale, c'est celle de la transformation des matières premières agricoles en produits finis.

Qu'elles soient livrées chez un artisan des métiers de bouche (boulangier, boucher, poissonnier...) à une coopérative agricole ou sur un site industriel agroalimentaire, les matières premières vont évoluer, être transformées, associées entre elles et, le cas échéant, conditionnées pour donner vie aux produits finis.

Chaque étape, chaque action quotidienne, permettant cette transformation, réalisée seul ou en équipe, fait appel aux compétences et savoir-faire de chacun associé au meilleur de la technologie, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Purement manuels ou très mécanisés, polyvalents ou très spécialisés, la fonction production-fabrication offre une palette très diversifiée de métiers qui permettent le développement de la performance individuelle et collective.

I

F

R

Les métiers Innovation R&D

Les innovations permettent à une entreprise de l'alimentaire, industrielle, coopérative ou artisanale, de se différencier avec des produits novateurs à plus forte valeur ajoutée, de conquérir de nouveaux clients, de répondre toujours mieux aux attentes et aspirations des consommateurs.

L'Innovation Recherche & Développement (R&D) est un travail d'équipe. Et cette équipe conçoit les nouveaux produits à fabriquer mais aussi les nouveaux modes de production, les nouveaux process respectueux du développement durable. Elle réunit diverses compétences : savoir cuisiner (élaborer un produit), savoir associer (processus industriel de transformation) et savoir structurer la démarche projet. Elle travaille étroitement avec les autres équipes de l'entreprise, notamment celle du marketing.

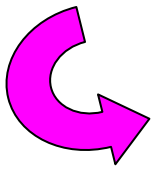
Le secteur de l'alimentaire ne cesse d'innover, tant au niveau des techniques de fabrication des produits que de la diversité des références proposées à la commercialisation.

S

P
L
A
C
C
E
M
E
N
T

Le service placementune réalité

Mis en place et géré par l'Amicale des Anciens de l'ENILV (une personne à mi-temps dans les locaux de l'Ecole), il est à votre disposition...



Des débouchés variés :

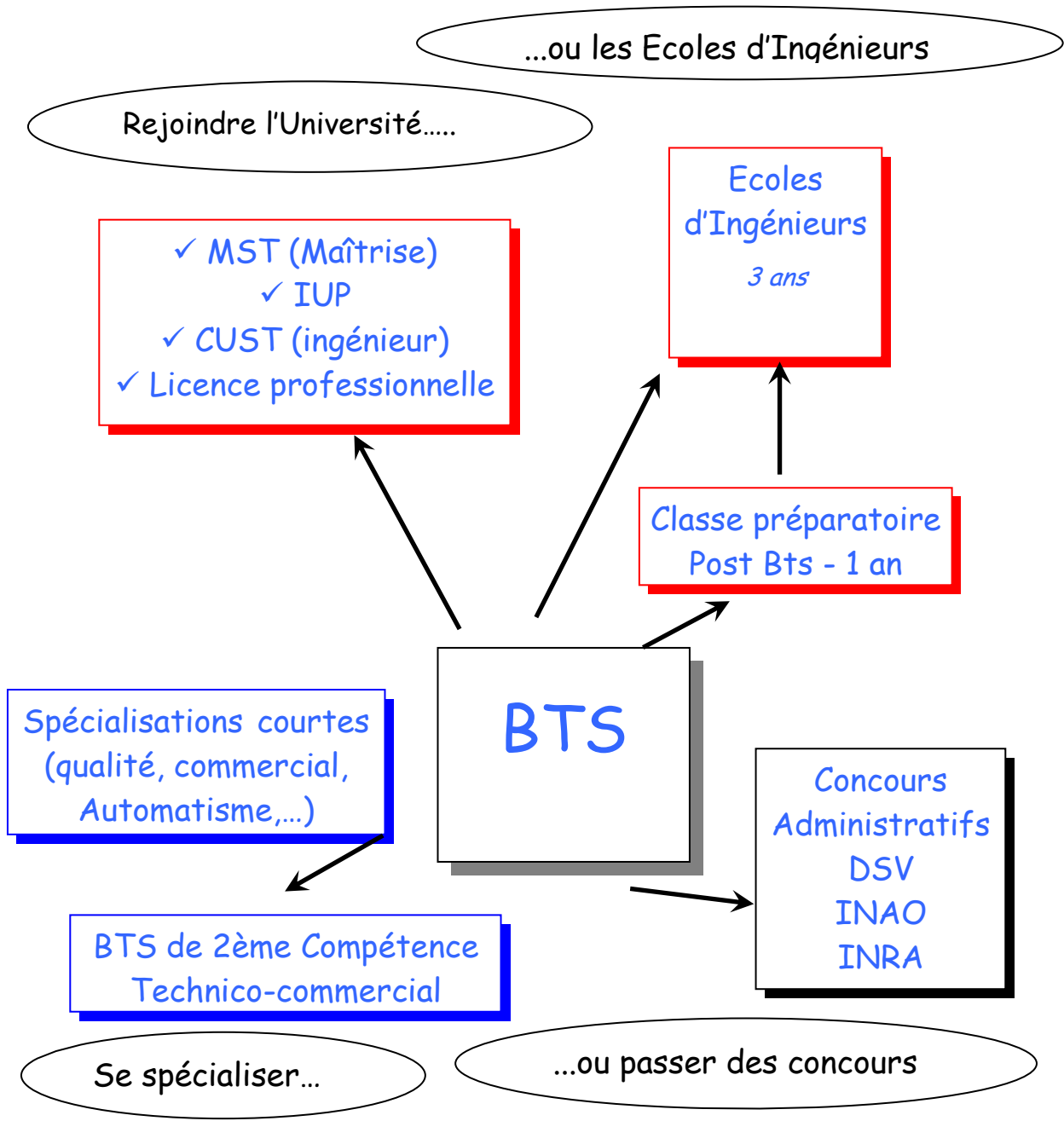
*Boissons - Charcuterie-Salaisons - Conserverie
Fruits et Légumes - Boulangerie / Pâtisserie
Produits laitiers - Biscuiterie - Distilleries...*

Placement des Etudiants diplômés en 2020 (à 2 mois)
26 % ont un emploi
67 % sont en poursuite d'études
7 % sont demandeurs d'emploi

www.eniljob.fr...

....Faites vous une idée !

Un dossier solide, un projet professionnel cohérent :
 l'obtention du BTS STA ouvre de nombreuses
 perspectives d'études complémentaires



Ils ont accueilli nos Anciens Elèves :
 ENITIAA NANTES - ENSIA MASSY - IFAG Bourg en Bresse
 IEQT Vichy - ESA PURPAN - Université P. SABATIER TOULOUSE
 SUD MANAGEMENT AGEN - Université des Sciences MARSEILLE

L
I
C
E
N
C
E
P
R
O

Licence Professionnelle
PRODUITS ALIMENTAIRES DE TERROIR
Innovation et Valorisation

Objectifs

- Acquérir les compétences technologiques et de management nécessaires pour :
- Maîtriser les composantes produits, procédés de fabrication, gestion des risques, démarche qualité, environnement normalisé
- Concevoir les cahiers des charges
- Gérer des dossiers d'aide au développement et à la diversification
- Encadrer une démarche d'innovation ou de valorisation au niveau de l'exploitation agricole comme de l'entreprise

Contenu

- UE 1- Harmonisation des connaissances
- UE 2- Langues et Communication
- UE 3- Etude et connaissance des Filières
- UE 4- Conduite et Gestion de Projets innovants
- UE 5- Projet tutoré
- UE 6- Développement et qualité d'un produit alimentaire de terroir

La Licence Professionnelle permet diverses poursuites d'études (Master professionnel « Entreprises de produits alimentaires du terroir : de la production à la consommation » à l'ENITA Clermont Ferrand, Master professionnel « Ingénierie de l'emballage » à l'ESEPAC au Puy,...) et donne accès aux concours à BAC + 3

Recrutement

INSCRIPTIONS par la plateforme Parcoursup:
parcoursup.fr

Votre contact

Dominique BALME - 04 71 46 26 60
dominique.balme@educagri.fr

Régime

Externat ou $\frac{1}{2}$ Pension.

La restauration se fait par self. Le coût du repas (2020) est de 3,15 €

Logement

Logements étudiants gérés par le CROUS

Les logements étudiants disponibles sont attribués par le **Crous** en fonction des critères de bourses. Pour en bénéficier, vous devez obligatoirement constituer votre demande de dossier Social étudiant entre le 15 Janvier et le 30 Avril par Internet <http://www.crous-clermont.fr>

Il y a des studios à proximité du lycée (Résidence des Crêtes), d'autres en ville à 5 mn de l'Etablissement (Résidence du Cheval Rouge, Résidence Poli, Résidence Impasse Sourniac).

Tous sont gérés par le CFI Polygone dépendant de la Société des HLM

Toutes les infos sur <https://www.caba.fr/logement-etudiant/>

Bourses

Les demandes de bourse de l'enseignement supérieur agricole sont traitées par les CROUS. La demande doit être formulée auprès du CROUS de CLERMONT-FERRAND, sur le site etudiant.gouv.fr entre le 15 Janvier et le 31 Mai.

En cas d'attribution, la notification devra être fournie à l'Etablissement dès la rentrée pour validation de l'inscription sur le site du CROUS.

à Bientôt