



BTSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire

*Devenez acteur d'une Alimentation de qualité
dans une logique de circuit court à travers les
métiers de l'Agroalimentaire !
Un secteur qui recrute !*

100% de réussite aux examens supérieurs

Plus de **92%** d'emploi pour les jeunes diplômés de
l'enseignement agricole.

Possibilité de poursuivre vos études
en **Licence**, en **Master** ou en préparant
un diplôme d'ingénieur.



Vous former à quoi ?



Aux Métiers de l'Agroalimentaire : maîtriser les connaissances et compétences nécessaires à la conduite des process et des équipes de fabrication pour garantir une alimentation saine et de qualité.

Dans quel secteur d'activités, quel type d'entreprises ?



Le secteur de la transformation alimentaire recouvre des entreprises artisanales et industrielles variées et de toutes tailles notamment :

Ateliers de salaison

Entreprises de mareyage

Conserveries

Huileries

Industries laitières, Ateliers fromagers

Moulins (travail des grains)

Boulangeries-pâtisseries industrielles

Industries de l'alimentation animale

Brasseries, Cidreries

Chocolateries, Traiteurs.

Pour quel métier ? (avec un peu d'expérience)



Technicien de production

Manager de proximité / Responsable d'atelier ou d'unité de production

Technicien de laboratoire agroalimentaire

Technicien Recherche et Développement

Assistant / Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement.

Les atouts pour réussir

Vous vous intéressez à :

Qualité, Nutrition, Transformation alimentaire, Circuits courts, Microbiologie, Biochimie.

Vous avez des dispositions pour :

Organisation, Autonomie, Collaboration, Animation d'équipe, Démarche de projet.

Les conditions d'accès à la formation :

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat général, technologique, professionnel ou équivalent reconnu en France).

Le diplôme

12 à 16 semaines de stage en formation initiale scolaire (mobilité Erasmus+ possible)

ou **54 semaines** en entreprise, en formation en apprentissage.

L'**examen** comporte huit épreuves obligatoires, trois concernent les capacités du tronc commun et cinq les capacités professionnelles propres à la spécialité.

Les différentes **modalités** d'organisation des **épreuves** sont :

- soit par combinaisons entre des évaluations ponctuelles terminales (EPT) et des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF)
- soit par des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) pour les candidats inscrits dans un établissement habilité à mettre en œuvre une organisation semestrialisée.

S'informer sur les formations ?

Le site laventureduvivant.fr

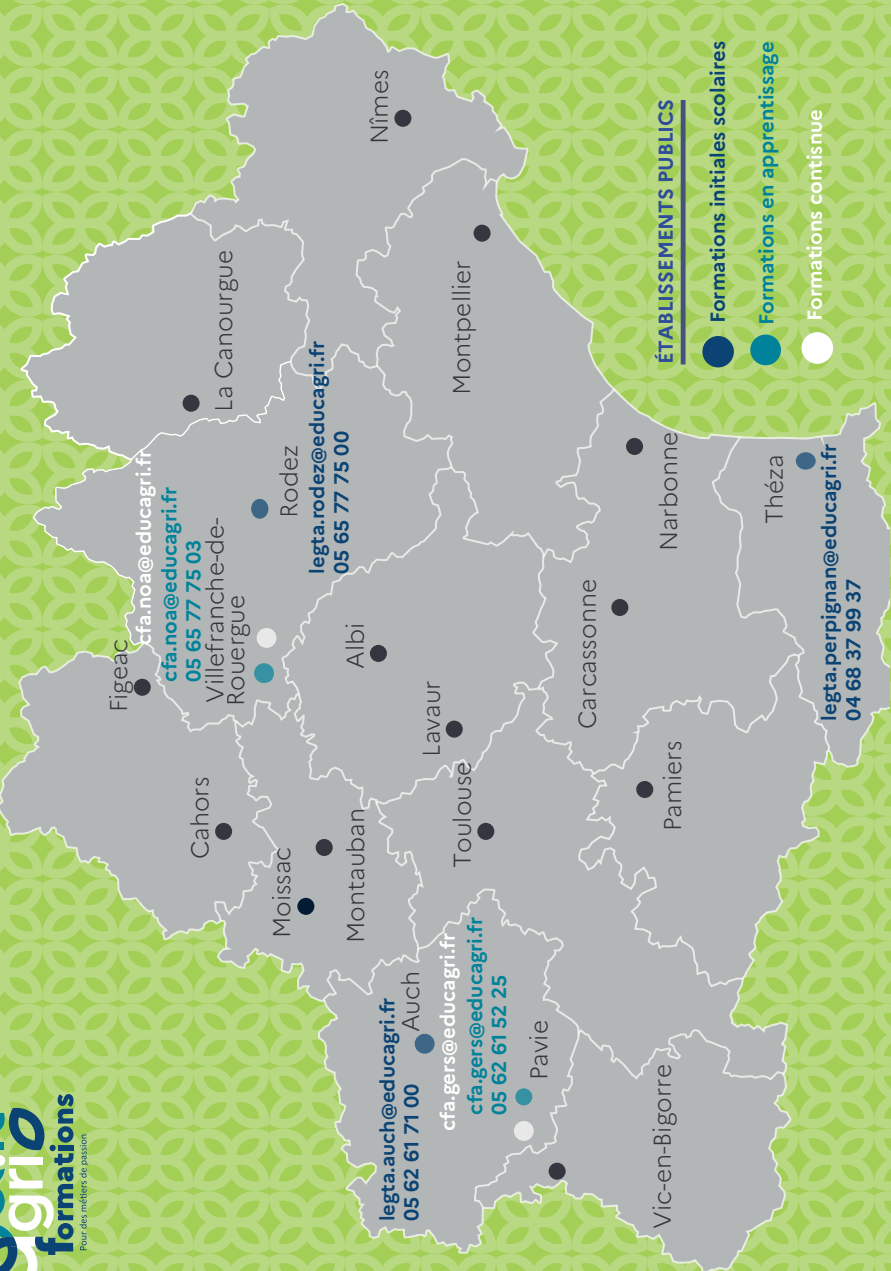


www.educagri.fr
chlorofil.fr/diplomes/secondaire/btsa/sta/bioqualim-2023
agriculture.gouv.fr/metiers-et-formations
www.onisep.fr
www.agrorientation.com
www.meformerenregion.fr
www.parcoursup.fr

Où se former avec



Pour les métiers de l'agriculture



ÉTABLISSEMENTS PUBLICS

- Formations initiales scolaires
- Formations en apprentissage
- Formations continues