



Brevet de Technicien Supérieur

Sciences et Technologies des Aliments

Option Aliments et Processus Technologiques

L'enseignement dispensé permet d'acquérir des savoir-faire techniques et scientifiques indispensables à une orientation professionnelle vers les industries agroalimentaires.

2 ans de formation pour acquérir :

- + Des connaissances des matières premières et produits alimentaires
- + Des compétences «PROCESS»
- + La capacité d'analyse et de résolution des problèmes
- + La capacité d'anticipation et l'animation des réunions

Au programme

Enseignements généraux

- Accompagnement du projet personnel et professionnel **87h**
- Organisation économique, sociale et juridique **87h**
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation **174h**
- Langue vivante **116h**
- Éducation physique et Sportive **87h**

Enseignements professionnels

- Traitement de données **72h30**
- Technologies de l'information et du multimédia **43h30**
- L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement **48h**
- L'atelier de transformation **140h30**
- Le processus de transformation **145h**
- La composition et les évolutions des produits **30h30**
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement **72h30**
- Applications à la spécialité **275h30 + 150h** de pluridisciplinarité
- Accompagnement du projet personnel et professionnel **87h**
- Module d'Initiative Locale (Fabrication et commercialisation des produits agroalimentaires) **87h**

Stages en entreprise

16 semaines
en France ou à l'étranger

Modalités de l'examen :

Le diplôme s'obtient pour 50% lors des épreuves terminales, et pour 50% au cours de la formation.

Après le BTS STA :

- **Licence Pro** (ex : gestion de la qualité, sécurité sanitaire des produits alimentaires, commercialisation des produits de terroir)
- **IUT** (Institut Universitaire Technologique)
- **Classe Préparatoire Post BTS** au concours d'Ingénieurs
- Ce BTS peut être une formation préalable au concours de **Technicien des Services Vétérinaires**

Pour devenir :

- Technicien supérieur production
- Responsable de fabrication
- Technicien contrôle qualité
- Technicien recherche et développement

Conditions d'admission :

- Être titulaire du baccalauréat général Scientifique, Technologique ou Professionnel (En priorité scientifique, STL, STAV, STI2D, Bio-industries de Transformation)
- La procédure d'inscription se fait à partir du site **parcoursup.fr**
- En parallèle, prendre contact avec le Lycée La Peyrouse

Établissement public de Dordogne



Les atouts du lycée

- Un établissement à taille humaine (internat) favorisant le travail de groupe et l'entraide,
- Supports pédagogiques : l'atelier technologique et de transformation agroalimentaire du Lycée permettant des fabrications pilotes et semi industrielles (viande, lait, fruits et légumes), les laboratoires de Microbiologie, Biochimie, Physique Appliquée, Génie et Automatismes Industriels accueillant les nombreux TP,
- Visites techniques et partenariats avec les entreprises industrielles et artisanales (secteur de la viande, fruits et légumes, ...)
- Possibilité de faire les stages à l'étranger (accompagnement dans les démarches, aides financières).

Tarif :

Demi-pension : 505,80€ pour l'année

Pension complète : 1650,51€ pour l'année

Informations et inscriptions :

☎ **05.53.02.62.00**

🌐 **www.perigord.educagri.fr**

