



BTSA

STA Sciences et Technologies des aliments

Votre profil et vos passions

- > L'analyse microbiologique, chimique, physique
- > La qualité des produits alimentaires
- > L'élaboration des produits alimentaires
- > Participer aux innovations des produits alimentaires

Des métiers variés et évolutifs

- > Responsable qualité et environnement
- > Technicien de laboratoire d'analyses
- > Chef de ligne de fabrication
- > Responsable de la gestion de production
- > Vous pourrez participer à la recherche et développement de nouveaux produits et participer à la stratégie marketing

Un passeport pour la poursuite d'études

Voir au verso

.....Maîtrise de la qualité des processus des produits alimentaires

Une formation scientifique :

- > Microbiologie alimentaire
- > Chimie, biochimie
- > Génie industriel
- > Génie alimentaire

Une formation technique :

- > Sur l'innovation
- > Sur les processus technologiques
- > Management
- > Visites d'entreprises
- > 3 mois de stage en entreprise
- > 650 heures de T.P. et T.D. pendant la formation

.....Les atouts du BTS STA à La Raque :

- > Etude sur la valorisation des produits du terroir intégrée dans le développement durable
- > Utilisation de logiciels de gestion de production
- > Formation au brevet de sauveteur, secourisme au travail
- > Visites d'entreprises et de salons professionnels en France et en Espagne
- > Relations étroites avec le monde professionnel (conférences, rencontres)
- > Remise à niveau dans les matières scientifiques
- > Dans le cadre de la scolarité : kayak, tennis de table, boxe éducative, golf

> **Examen : 50 % contrôle continu**
sur les 2 années de scolarité

50 % en épreuves terminales
en examen national

Ecole Supérieure La Raque
11400 Lasbordes

Tél. : 04 68 94 90 28 – Fax : 04 68 94 92 43
documentation@laraque.com - www.laraque.com

..... Contenu de la formation (120 ECTS)

Domaine commun : 464 heures

- > Accompagnement au projet personnel et professionnel : 87 h
- > Techniques d'Expression, de communication : 174 h, Langues (Anglais ou Espagnol) : 116 h
- > Organisation économique, sociale et juridique : 87 h

Enseignements scientifiques et techniques: 928 heures

- > Mathématiques / statistiques : 101,5 h
- > Informatique / multimédia : 43,5 h
- > Economie professionnelle : 101,5 h
- > Génie alimentaire : 292,5 h
- > Génie industriel : 157 h
- > Biochimie: 116 h
- > Microbiologie : 116 h

Activités pluridisciplinaires : 174 Heures

- > Visites d'entreprises agroalimentaires et de salons professionnels
- > SST : Sauveteur-Secouriste-Travail

Stages professionnels

- > 12 à 16 semaines donnant lieu à la rédaction d'un rapport évalué lors des épreuves

Education physique et sportive

- > 87 h : kayak, tennis de table, athlétisme, golf

Module d'initiative locale (87 h) : «Goutons la proximité» - Valorisation des produits du terroir

..... Le BTS : un passeport pour la poursuite d'études

- > Licences européennes (DEES - Environnement, DEES - Webmaster)
- > Responsable de développement en Agro-Industries (AIRFIC Bac +4)
- > Licence professionnelle (Qualité, Procédés, Produits...)
- > Ecoles d'ingénieurs (Purpan, ISIM, ISARA...)
- > I.U.P., M.S.T. (Maîtrise Sciences et Techniques)
- > Certificat de spécialisation (Assistant Ingénieur, Maintenance, Qualité...)

Témoignages :

"C'est une formation très complète bien connue et appréciée du milieu professionnel."

Pascal Barthas, BTS I.A.A., Responsable ligne de fabrication à Nutrition & Santé.

"Ce BTS a été pour moi la 1^{ère} étape vers ma formation d'ingénieur. Le savoir-faire pratique et la théorie acquis durant des 2 années m'ont été très utiles, non seulement pour mes études, mais aussi pour mes différents stages, dont le dernier a été réalisé dans une grande brasserie aux U.S.A."

BTS I.A.A. + MST produits et procédés à Marseille + ISIM Montpellier

Exemples de parcours d'anciens élèves sur notre site : www.laraque.com

..... Conditions d'admission

- > Bac général, Technologique, Professionnel

Frais de scolarité : voir fiche tarifs