

Le technicien supérieur en agroalimentaire exerce dans des entreprises agroalimentaires : industries laitières, de transformation de la viande, de produits issus de la pêche, de fruits et légumes, de travail du grain, industries de fabrication de boissons, d'aliments pour animaux, d'huiles et de corps gras, de produits de boulangerie et pâtisserie et industries de fabrication d'autres produits alimentaires.

Le technicien supérieur en agroalimentaire assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires. Son activité s'inscrit en prenant en compte les objectifs et le fonctionnement global de l'entreprise.

Le technicien supérieur en agroalimentaire peut également assurer les activités de transformation dans une optique de valorisation de productions agricoles dans des structures fermières, notamment dans le cadre d'une commercialisation en circuit court.

Le technicien supérieur en agroalimentaire est un technicien qui maîtrise le procédé et le produit. Il planifie et coordonne les différentes phases du processus de production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes dont il a la responsabilité. Il contrôle le respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts de production. Il s'assure en permanence de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement dans l'espace de travail dont il a la responsabilité.

En fonction des commandes, il décide des ajustements à opérer dans l'espace de production. Les décisions se prennent souvent après échange et validation par le supérieur hiérarchique, supérieur à qui il rend compte régulièrement de ses activités, résultats et difficultés rencontrés.

Le titulaire de l'emploi est aussi un manager d'équipe. À cette fin, d'une part il planifie et répartit le travail en fonction des ressources humaines à sa disposition et d'autre part, il veille à la cohésion de l'équipe afin d'atteindre les objectifs fixés.

Les activités sont rassemblées en 5 fonctions :

- Conduite d'un atelier de production
- Contrôle de la qualité des produits et du respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité sanitaire, les risques professionnels, la protection de l'environnement (QHSE) et, le cas échéant, le bien-être animal
- Définition et expérimentation de nouveaux produits, recettes, processus, procédures et outils
- Animation et management d'une équipe de travail
- Collaboration et communication

Pour réaliser certains travaux, le titulaire de l'emploi doit être détenteur de certifications spécifiques telles que : habilitation aux risques d'origine électrique, Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité (CACES) ou encore de formations à l'utilisation de matériels spécifiques tels que les autoclaves.

Le BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire se décline en deux options dont le périmètre est le suivant :

- Aliments et Processus Technologiques (APT) : Cette option couvre l'ensemble du secteur agroalimentaire. Les éléments de

contextualisation des enseignements sont issus des diverses filières de transformation. Il est toutefois possible, compte tenu du contexte de l'établissement, notamment de ses équipements et de son lien au territoire, d'adosser majoritairement la contextualisation des enseignements à une filière spécifique.

- Produits laitiers : Cette option, tout en abordant la diversité des filières de transformation agroalimentaire, privilégie le domaine de la transformation des produits laitiers comme support de contextualisation des enseignements.



Débouchés

La première insertion se fait souvent par une période "sas ouvrier" permettant au diplômé de se familiariser avec tout l'ensemble de l'organisation de la production.

Très logiquement, c'est dans le secteur des productions industrielles liées à l'agriculture et à l'agroalimentaire que la plupart des étudiants qui ont suivi l'option aliments et processus technologiques travaillent : ils y sont presque aussi souvent techniciens qualité que ouvriers qualifiés, ou encore, dans une proportion moindre, agents de maîtrise. On trouve également des techniciens contrôle qualité dans les services liés à l'agriculture et au milieu rural (hygiène alimentaire, certification, services vétérinaires).

Métiers accessibles :

- Technicien(ne) de production en industries agroalimentaires
- Responsable conditionnement
- Technicien(ne) qualité en agroalimentaire
- Chef d'équipe
- Responsable de traitement et de pasteurisation
- Contremaître d'atelier...



Accès à la formation

En priorité :

- BAC général (en fonction des choix des EDS en classe de 1^{ère} et Terminale)
- Bac Techno STAV
- Bac techno STL Sciences et technologies de laboratoire
- Bac pro Bio-industries de transformation.

Ceci est la liste des principaux diplômes admis. Les titulaires de Bac Pro qui ont une mention bien ou très bien au bac sont admis de droit dans les BTS correspondant à leur spécialité s'ils remplissent les conditions de candidature.



Programme

Matières	Horaires (1)
Lettres modernes	1h
Documentation	0h30
Langue vivante	2h
Education socioculturelle	1h30
Education physique et sportive	1h30
SESG/Gestion entreprise M1	1h30
Mathématiques	1h45
Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie	4h
GP IAA/Génie alimentaire	5h
GP IAA/Génie industriel	2h45
TIM	0h45
SESG/Gestion entreprise M4, M5, M8	1h45

(1) Horaire hebdomadaire

L'examen du brevet de technicien supérieur agricole comporte huit épreuves obligatoires qui permettent de vérifier l'atteinte des capacités du référentiel de compétences.

L'organisation des épreuves prend en compte les modalités particulières de mise en œuvre de la certification. L'examen est organisé par combinaisons entre des évaluations ponctuelles terminales (EPT) et des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) pour les scolaires inscrits dans un établissement habilité à la mise en œuvre du contrôle en cours de formation (CCF)

- **E1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui** : Saisir les enjeux de la réalité socio-économique, Se situer dans des questions sociétales, Argumenter un point de vue dans un débat de société.

Finalités : L'enseignement doit permettre d'approcher la complexité du monde d'aujourd'hui et de comprendre les évolutions de la société par l'exercice d'un esprit vigilant et critique. L'appropriation d'une culture, notamment socio-économique, en lien avec des questions sociétales et des controverses relatives aux domaines professionnels ou non, vise à faire repérer les valeurs en jeu, à questionner les références acquises et à confronter les opinions pour en faire émerger les complémentarités et les divergences. La formation au jugement éclairé doit conduire à construire et défendre une prise de position argumentée dans une langue claire, précise et nuancée, en particulier à l'écrit.

- **E2 : Construire son projet personnel et professionnel** : S'engager dans un mode de vie actif et solidaire, S'insérer dans un environnement professionnel, s'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers, Conduire un projet

Finalités : Cet enseignement vise à développer l'autonomie, l'initiative, la responsabilisation, la prise en compte de l'autre et du contexte, en privilégiant une approche collaborative. Il s'agit d'accompagner les étudiants dans la construction de leur

projet qui s'inscrit dans la durée, dans une perspective d'insertion sociale, professionnelle et d'épanouissement.

- **E3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés** : Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public, Communiquer en langue étrangère, Communiquer avec des moyens adaptés

Finalités : Cet enseignement a pour but de développer des compétences dans le champ de la communication, en français et en langue étrangère, avec une visée à la fois sociale et professionnelle. Il contribue à approfondir une culture informationnelle afin d'avoir un regard critique sur la compréhension de l'information et de ses nouveaux acteurs compte tenu de l'évolution des technologies numériques. Il s'agit de savoir construire et cibler des messages en utilisant différents langages. La communication orale est fondamentale.

- En langue étrangère, en particulier, l'accent est mis sur les compétences favorisant l'employabilité, dans un contexte de mobilité accrue, (à l'international notamment), de poursuite d'études et de formation tout au long de la vie.

- **E4 : Manager une équipe de travail** : Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés ; Optimiser l'activité de l'équipe ; Gérer une situation à enjeu particulier.

Finalités : Ce module correspond aux situations professionnelles courantes d'encadrement d'équipe en atelier. Cet enseignement vise à développer les capacités de l'apprenant à mobiliser les membres d'une équipe autour d'objectifs et de valeurs partagés en optimisant l'activité individuelle et collective. Cet enseignement doit également permettre à l'apprenant d'acquérir la capacité à gérer des situations particulières (recrutement, intégration d'un nouveau salarié, gestion d'un surcroît d'activité, remplacement en urgence d'un salarié absent, gestion de conflit, gestion de crise...).

- **E5 : Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process** : Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique ; Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes ; Configurer un outil de production adapté au process de fabrication.

Finalités : L'enseignement doit permettre à l'apprenant, à l'issue sa formation, de concevoir et participer à la mise en place d'un nouveau produit ou process afin de satisfaire le client et répondre aux objectifs économiques et commerciaux de l'entreprise. L'enseignement vise à amener l'apprenant à prendre en compte la réglementation en vigueur, les orientations commerciales de l'entreprise, ses engagements sociétaux (responsabilité sociétale et environnementale) afin de proposer une réponse adaptée en termes de produits ou process.

- **E6 : Garantir les performances d'une ligne de production** : Concevoir un plan de contrôle ; Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité ; Contrôler les performances techniques de la ligne de production ; Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises.

Finalités : Cet enseignement vise à développer les méthodologies de planification et de conduite des activités de contrôle sur l'ensemble du processus de production et de maintenance des équipements mis en œuvre. Ceci, afin de maintenir le niveau de performance de la ligne de production et la qualité des produits fabriqués.

- **E7 : Conduire une production agroalimentaire :** Planifier une production ; Réaliser une fabrication ; Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication.

Finalités : L'enseignement vise à développer les aptitudes de l'apprenant à planifier et conduire en autonomie une fabrication. Il est ainsi à même de prévoir les besoins et disponibilités en matières premières, matériels et personnels pour réaliser une fabrication donnée dans le respect de la réglementation et du cahier des charges. Il prend en compte la nécessité de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité et de veiller à limiter l'impact environnemental.

- **E8 : Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise :** Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement ; Participer à la démarche qualité de l'entreprise ; Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise.

Finalités : L'enseignement vise à appréhender la politique Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE) de l'entreprise agroalimentaire dans le respect de la réglementation et des attentes des clients et des consommateurs. Les systèmes qualité sont présentés comme des démarches d'amélioration continue volontaires permettant de répondre aux nouvelles exigences réglementaires et aux enjeux du développement durable.

➡ Domaine professionnel compétences

Management d'équipe : Gestion des besoins en personnels, Mise en œuvre des actions de prévention liées à la politique du bien-être au travail, Animation d'une réunion.

Elaboration de nouveaux produits et process, innovation technologique : Analyse du marché et de la filière, Conception et mise en place d'une nouvelle ligne de production, Intégration de technologies numériques dans le processus de production, Elaboration d'une recette ou d'un produit en réponse aux attentes du marché.

Contrôle de la production et gestion des aléas : Mise en œuvre de contrôles qualité, Contrôle des performances de la ligne, Prévention et identification des pannes, anomalies et dysfonctionnements, Gestion des aléas sur une ligne de production ou un atelier et des conséquences amont et aval de la production.

Conduite de la production : Planification de la production, Pilotage de machines complexes et de ligne à commande numérique, Supervision simultanée de plusieurs lignes, Gestion opérationnelle d'un changement de recette, Mise en œuvre d'activités de maintenance de premier niveau.

Mise en œuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité : Mise en œuvre des procédures liées à la protection de l'environnement, Mise en œuvre des procédures liées au paquet hygiène, Mise en œuvre des règles de sécurité des personnels, Mise en œuvre et contrôle de l'application d'une démarche d'amélioration continue.

Ouverture sur le monde, information, expression et communication : organisation économique, sociale et juridique, techniques d'expression, de communication, d'animation, de documentation, langue vivante.

Traitement des données et informatique : mathématiques appliquées, statistiques, informatique.

L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement - L'atelier de transformation : économie, génie alimentaire, génie industriel.

Enseignement scientifique et technique : microbiologie des produits alimentaires, biochimie, statistiques appliquées aux IAA, applications de spécialité : génie alimentaire, microbiologie, économie.

➡ Stages

12 à 16 semaines de stages, dont 10 prises sur la scolarité, complètent la formation initiale des étudiants en lycée agricole.

➡ Poursuites d'études

Bien que le BTSA soit conçu pour entrer sur le marché du travail, il peut donner lieu à poursuite d'études en :

- **Second BTSA** en un an
- **Certificat de spécialisation agricole (CSA)**, en un an
- **Licence professionnelle** en un an, par exemple
 - licence pro Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité additifs alimentaires,
 - licence pro Commerce spécialité commercialisation des aliments de santé,
 - licence pro Agronomie spécialité agriculture et développement durable,
- **Classe préparatoire** à l'entrée en licence post BTSA-BTS-DUT à Rouillé (86) ou Castanet-Tolosan (31)
- **Classe préparatoire** scientifique post BTS-BTSA-DUT au lycée agricole du Paraclet, Cottenchy (80). Elle prépare aux concours C - ENSA et concours C ENITA permettant d'intégrer des écoles d'ingénieurs comme les écoles AgroParisTech et les ENITA.
- **Ecoles d'ingénieurs**, par exemple.
 - Institut polytechnique La Salle à Beauvais. Après examen du dossier et entretien : entrée en 2^e année pour les titulaires diplômés d'un BTSA ou en 3^e année pour ceux qui peuvent également justifier de trois années d'expérience professionnelle.

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures" et "Après un Bac +2"

➡ Où se former

spécialité Aliments et processus technologiques

Aude (11)

Ecole Sup. La Raque - Lasbordes (Privé) **I**

Aveyron (12)

L.E.G.T.A. Rodez-La Roque – Onet-le-Château (Public) **I**

L.E.G.T.A. Villefranche de Rouergue (Public) **A**

CFA agricole Nord Ouest Aveyron – Rodez (Public) **A**

Gers (32)

L.E.G.T.A. Beaulieu-Lavacant - Auch (Public) **I**

CFA Agricole du Gers - Pavie (Public) **A**

Pyrénées-Orientales (66)

Lycée agricole Federico GARCIA LORCA - Théza (Public) **I**

spécialité Produits laitiers

Cantal (15)

ENILV - Georges Pompidou - Aurillac (Public) **A**

Charente-Maritime (17)

CFA du campus de l'alimentation - Surgères (Public) **A**

CFA de Surgères (Public) **A**

Haute-Savoie (74)

ENILV - La Roche-sur-Foron (Public) **I**

CFPPA de la Roche-sur-Foron (Public) **A**

I formation initiale

A formation en apprentissage

➡ Pour en savoir plus

- www.agriculture.gouv.fr
- www.chlorofil.fr rubrique Ens. supérieur et recherche
- www.portea.fr
- www.ecologie.gouv.fr
- www.parcs-naturels-regionaux.tm.fr

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/> les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).