

# BTSA STA

## Sciences et technologies des aliments Spécialité Aliments et processus technologiques



FORMATION  
EN APPRENTISSAGE  
FORMATION

### Exemples de missions en entreprise

- Conduite de tout ou partie d'une ligne de production
- Travail sur la gestion des approvisionnements
- Suivi de production : coût de revient, bilan matières, production...

### Pilote process Conducteur de ligne


Le pilote process connaît le fonctionnement des machines et les procédés de fabrication des produits. Il supervise une unité de production et met en application le programme de fabrication.


Le conducteur de ligne gère l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifie le travail de l'équipe et résout les problèmes courants de production.

Le pilote process et le conducteur de ligne veillent au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement et à la performance industrielle.


### Le métier


Les diplômés seront capables de :


 **Organiser la production de la fabrication au conditionnement**


 **Animer** et coordonner une équipe

 **Assurer les relations avec les autres ateliers de l'entreprise**, éventuellement avec des fournisseurs et clients de l'entreprise

 **Gérer tout ou partie d'un atelier**

 **Planifier**, répartir le travail au sein de l'équipe

 **Contrôler les équipements** et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication

 **Intervenir au laboratoire, en qualité, en recherche-développement**, aux approvisionnements ou en commercialisation des produits

## Conditions d'accès

Formation ouverte aux titulaires d'un baccalauréat général (spécialités scientifiques), d'un baccalauréat technologique STL, STAV ou professionnel BIT ou LCQ.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.

## Inscription

- Formation présente sur Parcours Sup
- Dossier de candidature à télécharger sur [www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)

## Centre de formation

Les cours sont dispensés au CFA Quetigny Plombières-lès-Dijon, sur le site de Quetigny.

## Hébergement

Hébergement possible à l'internat du CFA de Quetigny et à la Cité de l'alternance sur le campus dijonnais  
Renseignements :  
<http://www.crous-dijon.fr/>

## Contenu de la formation

**Formation rémunérée de deux ans, en contrat d'apprentissage : 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation.**

### ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- Expression et communication : 150 h
- Anglais : 60 h
- Economie : 170 h
- Statistiques : 100 h
- Informatique : 40 h

### ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS

- Génie alimentaire : 208 h
- Génie industriel : 118 h
- Biochimie : 100 h
- Microbiologie : 74 h
- Qualité : 55 h
- Module d'Initiative Locale (international, produits céréaliers ou conditionnement) : 87h
- Projet professionnel : 32h
- Innovation : 69 h



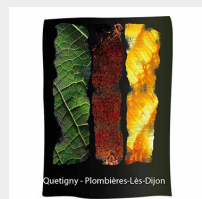
### IFRIA BFC

#### Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires

Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure  
21000 Dijon

Tél. 03 80 39 69 16 - [contact@ifria-bfc.fr](mailto:contact@ifria-bfc.fr)

[www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)



### CFA QUETIGNY PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

21, boulevard Olivier de Serres  
21800 QUETIGNY

[www.lycee-quetigny.fr](http://www.lycee-quetigny.fr)