

### Objectifs de formation-métiers

Les métiers ouverts par la formation sont :

- Responsable des chaînes de production
- Responsable des chaînes d'approvisionnement
- Gestionnaire des stocks de produits frais
- Chef de produits en grande distribution
- Responsable qualité
- Technicien dans les organismes de recherche et de développement du secteur
- Technicien dans les laboratoires d'analyses alimentaires.

### Poursuite des études

La formation permet également la poursuite d'études vers les écoles d'ingénieurs en Agronomie et en Agroalimentaire, les écoles vétérinaires et les licences professionnelles.

Au lycée Louis Pasteur, une classe préparatoire en un an permet aux titulaires du BTSA de se présenter à un concours commun d'intégration dans les écoles d'ingénieurs et les écoles vétérinaires.

### Conditions d'admission

Un site national est à votre disposition :  
[www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)

Formations les plus adaptées :

- Baccalauréat général
- Baccalauréat technologique STAV ou STL.

### Les stages

16 semaines :

- 4 semaines en situation de découverte de l'environnement de la transformation ou d'approfondissement de certains modules,
- 12 semaines en entreprise du secteur de la spécialité avec projet d'étude, donnant lieu à un dossier écrit avec soutenance orale, intervenant dans l'attribution du diplôme.

### Attribution du diplôme

Elle se fait sous la forme d'un examen en contrôle continu (50%) et en contrôle terminal (50%). Il consiste en deux groupes d'épreuves :

#### *1<sup>er</sup> groupe : contrôle terminal*

- 1 épreuve de synthèse (expression française et culture socio-économique).
- 1 épreuve professionnelle interdisciplinaire (épreuve pratique et dossier de stage).

#### *2<sup>ème</sup> groupe : contrôle en cours de formation (CCF)*

Mathématiques, informatique, projet écrit de communication, anglais, économie, matières scientifiques.

### Les partenaires

Pôle viande Clermontois, ADIV, INRA, VetAgroSup, autres entreprises.

### *Section sportive Rugby*

.../...

Brevet de technicien supérieur en agriculture  
Spécialité « Viande et produits de la pêche »

## Formation

Elle se déroule en deux ans, selon l'architecture suivante pour l'ensemble du cycle :

DOMAINE	MODULE	HORAIRE
Projet personnel de formation et professionnel	M11— Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 heures
<b>DOMAINE COMMUN (28 ECTS) *</b>		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels : information, expression et communication	M21—Organisation économique, sociale et juridique	87 heures
	M22—Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 heures
	M23—Langue vivante	116 heures
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine commun</b>		24 heures
EPS	M31—Education physique et sportive	87 heures
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS) *</b>		
Traitement des données et informatique	M41—Traitement de données	72,5 heures
	M42—Technologies de l'information et du multimédia	43,5 heures
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M51— L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48 heures
	M52—L'atelier de transformation	140,5 heures
	M53—Le processus de fabrication	145 heures
	M54—La composition et les évolutions des produits alimentaires	130,5 heures
	M55—Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72,5 heures
	M56—Les applications par spécialité	275,5 heures
Mises en situations professionnelles	M61—Stage (s)	16 semaines
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel</b>		150 heures
Initiative locale	M71—Module d'initiative locale (Analyses biologique, biotechnologique, aliment et santé).	87 heures
<b>Soit 1 740 heures</b>		

\* **ECTS** : Européen Crédits Transfert System (Système Européen d'Unités d'Enseignement Capitalisables et transférables).

