

BTSA STA

Sciences et technologies des aliments

Spécialité Aliments et processus technologiques

Pilote process Conducteur de ligne Chef d'équipe

Le technicien de production en industrie alimentaire occupe des fonctions de responsable intermédiaire dans une unité de production (chef d'équipe, chef d'atelier).

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

Il veille au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement.



Le métier

Les diplômés seront capables de :

- Organiser la production de la fabrication au conditionnement
- 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
- Animer et coordonner une équipe
- Assurer les relations avec les autres ateliers de l'entreprise, éventuellement avec des fournisseurs et clients de l'entreprise
- Intervenir au laboratoire, en qualité, en recherche-développement, aux approvisionnements ou en commercialisation des produits

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...



Conditions d'accès

Formation ouverte en priorité aux titulaires d'un Bac S, STL, STI, STAV, Bac pro BIT, Bac pro 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.



Contenu de la formation

Formation rémunérée de deux ans, en alternance :
64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Expression et communication	150 h
Anglais	87 h
Economie	170 h
Statistiques	100 h
Informatique	40 h
Education physique et sportive	60 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)	87 h
Projet professionnel	32 h
Innovation	69 h

Centre de formation



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

CFA Quetigny Plombières-lès-Dijon

85, rue de Velars
21370 PLOMBIERES-LES-DIJON
www.eplea-quetigny-plombieres.educagri.fr

Formation présente sur
Admission Post Bac +
dossier de candidature à
télécharger sur
www.ifria-bfc.fr

Hébergement possible à l'internat. Les frais d'hébergement sont pris en charge par l'IFRIA BFC, avec le soutien du Conseil régional de Bourgogne.



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 17 - contact@ifria-bfc.fr

