

BTSA STA

Sciences et technologies des aliments

Spécialité

Produits céréaliers

Nouveau contenu pédagogique

Rentrée 2017

Conducteur de silo céréales

Conducteur de moulin, chef meunier

Technicien de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, biscotterie, biscuiterie industrielle et alimentation animale

Le métier

Ce diplôme vise à former des techniciens de production spécialisés dans la filière « céréales » : stockage des céréales, meunerie, malterie, nutrition animale et industries de transformation des céréales (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, biscotterie et biscuiterie industrielle).

Ils exercent leurs fonctions dans différents domaines : gestion des matières premières, transformation des céréales et des produits céréaliers, gestion de la qualité.

Ils supervisent une unité de production et mettent en application le programme de fabrication. Ils gèrent l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifient le travail de l'équipe et résolvent les problèmes courants de production.

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

Les diplômés seront capables de :

- Appréhender les propriétés des produits de la filière Céréales
- Organiser la production de la fabrication au conditionnement
- Gérer 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, au service qualité, en recherche-développement, aux approvisionnements ou en commercialisation des produits

Exemples de missions en entreprise

- Conduite d'un silo de stockage de céréales
- Conduite d'un moulin
- Conduite d'un process ou 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 pro BIT, Bac pro LCQ, Bac pro Boulangerie, Bac STAV, STL, STI, Bac S.
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 contrat d'apprentissage :
64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Expression et communication, anglais, économie, statistiques, informatique, éducation physique et sportive

ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS

242 heures spécifiques à la spécialité Produits Céréaliers

Cours dispensés par le CFA de Plombières-lès-Dijon, interventions de professionnels des filières et travaux pratiques à CERELAB® (Centre de recherche et d'application des céréales) sur les thèmes :

- Meunerie
- Conduite de silos de stockage
- Alimentation animale
- Panification

MODULE D'INITIATIVE LOCALE

Spécificités régionales des productions végétales (44 h)

Comprendre les bases de la culture des végétaux et identifier leurs principales caractéristiques avant transformation

Centre de formation

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

www.eplea-quetigny-plombieres.educagri.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 Franche-Comté.

Partenaire pédagogique pour les travaux pratiques

- **CERELAB® (Aiserey - 21)**
Centre de recherche et d'application des céréales



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



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

