

## INTERVENANTS et PARTENARIATS

**Intervenants :** formateurs diplômés de l'enseignement supérieur général ou agricole, professionnels du secteur agroalimentaire.

**Encadrement :** directeur, chargée d'ingénierie, coordinateur de formation

**Partenaires :** entreprises agroalimentaires et agricoles, associations, autres organismes de formation, Pôle Emploi, Missions Locales, Cap Emploi, la Région Pays de la Loire, le Fonds Social Européen...

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Délai d'accès à la formation :

Selon les dates de prise de contact, les dates de démarrage des sessions et le nombre de places disponibles.

**Tarif :** Voir devis et conditions générales de vente. Prise en charge possible des frais pédagogiques selon votre statut. Nous consulter

### Calendrier :

Voir planning

### Restauration / hébergement :

Possibilité de prendre les repas de midi au self pendant les périodes scolaires.

Il n'est pas possible d'être hébergé par le CFPPA pendant la formation

### Personnes en situation de handicap :

Le centre est accessible aux personnes en situation de handicap.

Toute l'équipe et un référent handicap sont à votre écoute pour mettre en oeuvre les conditions d'accueil adaptées à votre situation.

### Moyens d'accès :

Transports en commun : tramway ligne 1, direction Université, arrêt Université puis prendre le bus, ligne 28, direction Rouillon, arrêt Germinière.

Si vous venez en voiture :



MAJ LP 05/04/2022



**Vous voulez travailler dans un milieu en pleine expansion et qui recrute ?**

## Devenez Technicien supérieur en IAA !

Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) La Germinière est reconnu pour ses formations dans les domaines : agricole, aménagement paysager, agroéquipement et industrie agroalimentaire depuis plus de 40 ans !

### Session 2022-2024

du 01/09/2022  
au 30/06/2024  
1050 h en centre  
+ 945 h en entreprise

### Voies de formation:

Formation continue,  
Alternance (contrat de professionnalisation)  
VAE

Contact : CFPPA La Germinière  
72700 ROUILLON  
→ Christine COLÉ  
☎ 02.43.47.07.54  
cfppa.rouillon@educagri.fr  
www.agrocampus-lagerminiere.fr



CFPPA La Germinière

## BTSA

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

## Sciences et Technologies des Aliments

Cette formation donne accès à des emplois de : Technicien supérieur de production ou de fabrication, pilote d'installation automatisée ou de process, chef de ligne ou de fabrication ou d'équipe, responsable d'atelier de fabrication

En fonction de votre profil, vous pourrez poursuivre par une formation en licence pro, en préparation ingénieur ou certificat de spécialisation.



Vous êtes titulaire d'un bac général ou technologique ou d'un bac Pro BIT, PLP ou d'un BP IA

**Vous pouvez préparer le :**  
**Brevet de Technicien Supérieur Agricole**  
**Sciences et Technologies des**  
**Aliments**

Le BTSA Sciences et Technologie des Aliments (ou BTSA STA) est un diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Agriculture  
 Le BTSA STA figure au RNCP sous le numéro 15614  
 N° identifiant CPF : 242013

**Conditions d'environnement du métier :** travail au sein d'ateliers d'industries agroalimentaires ou d'ateliers de transformation à la ferme (conditions de températures variables en fonction des productions).

**Conditions d'admission**

- ✓ avoir un état de santé compatible avec le secteur agroalimentaire (supporter la station debout, travailler dans le froid...)
- ✓ avoir levé les freins éventuels à l'entrée en formation (logement, transport, garde d'enfant...)
- ✓ faire valider le projet professionnel par un conseiller-valideur (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi...)
- ✓ compléter un dossier de candidature
- ✓ participer à un entretien individuel
- ✓ Avoir effectué les tests de positionnement organisés par le CFA La Germinière

→ La formation est modulaire. Le BTSA STA s'obtient pour 50% en CCF et pour 50% en épreuves terminales

**Pendant la formation...**

**Horaires :** Lundi de 9h15 à 17h20 et du mardi au vendredi de 8h20 à 16h30 sauf lors des plateaux Techniques et visites à l'extérieur (horaires communiqués quelques jours avant les déplacements)  
 Pendant les stages, l'apprenant se conformera aux horaires de l'entreprise d'accueil

**Où ?** - au CFA la Germinière 72700 ROUILLON  
 - en immersion en industrie agroalimentaire, ateliers de transformation à la ferme...

**Effectif :** 14 personnes maximum

- Accompagnement :**
- ◆ pédagogique
  - ◆ professionnel : suivi insertion pendant et après la formation
  - ◆ social
  - ◆ lié à la santé et au handicap

	Vous êtes demandeur d'emploi	Vous utilisez le CPF de projet de transition professionnelle Vous êtes en contrat de professionnalisation
<b>Votre statut</b>	Stagiaire de la formation professionnelle	Salarié de l'entreprise qui vous emploie
<b>Votre rémunération</b>	Vos indemnités Pôle Emploi ou une indemnisation de la Région Pays de la Loire	Vous percevez un salaire de l'entreprise qui vous emploie

**OBJECTIFS de la formation :**

Se préparer à la prise de responsabilité dans la conduite de la production et dans la gestion d'une équipe de collaborateurs

**CONTENU de la formation :**

Modules d'enseignement général :

- Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Organisation économique, sociale et juridique
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Langue vivante : anglais
- Education physique et sportive

Modules professionnels :

- Traitement des données
- Technologies de l'information et du multimédia
- L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement
- L'atelier de transformation
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- Les applications par spécialité
- Modules d'initiative locale (MIL) : management et voyage d'études

**MODALITES d'alternance :** alternance régulière (2 semaines en centre, 2 semaines en entreprise) entre septembre et juin

**MODALITES et MOYENS pédagogiques :**

Cours théoriques en face à face (salles de cours, Centre de Documentation et d'Information, centre de ressources, salles informatiques...), travaux pratiques (halle agroalimentaire, laboratoires de physiques-chimie), études de cas, travaux dirigés, formation à distance, visites pédagogiques...

**MODALITES d'évaluation :**

Le stagiaire passe des épreuves certificatives (CCF) tout au long de la formation, qui sont prises en compte pour l'obtention du diplôme.

**Parcours INDIVIDUALISE :**

Le parcours de chaque stagiaire est individualisé. Un positionnement est réalisé. Selon les résultats, votre parcours sera aménagé. Il pourra être réduit en fonction de votre formation initiale et/ou de votre expérience professionnelle.

**REUSSITE AU DIPLOME et INSERTION :**

Taux de réussite au diplôme : 83%      Taux d'insertion à 3 mois : 100%  
 Taux de satisfaction : 71%