



B TSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS S.T.A.



OBJECTIFS

- Devenir un professionnel en management d'équipe, en Qualité, Hygiène et Sécurité Alimentaire, en analyses microbiologiques, chimiques et physiques, en élaboration des produits alimentaires et en innovation.
- Acquérir une expérience professionnelle grâce à cette formation par alternance
- Concrétiser votre emploi
- Obtenir un diplôme de niveau III
- Possibilité de poursuites d'études en BTSa (en 1 an), Licence Pro, école d'ingénieur, concours fonction publique...

Une formation porteuse d'emplois

Le technicien supérieur STA exerce ses fonctions dans les secteurs :

- des métiers de la transformation des produits alimentaires (gestion d'atelier de production, contrôle qualité, gestion d'équipe de fabrication, ...).

DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

Des métiers porteurs d'emplois :

- Technicien en industrie agroalimentaire
- Agent de maîtrise en industrie agroalimentaire
- Chef d'équipe fabrication
- Gestion et contrôle de la qualité
- Technicien de laboratoire d'analyses
- Manager de rayon...

“ Témoignages

Ma formation à Moirans m'a permis d'intégrer une Ecole d'Ingénieur... pour être aujourd'hui Responsable d'un site de fabrication.

Julien

Mon BTS m'a permis de décrocher un CDI dans mon entreprise d'apprentissage en tant que Technicienne Qualité.

Virginie

CONTENUS DE LA FORMATION

Une formation par alternance pour gagner en expérience

UNITES DE FORMATION	MODULES
UNE FORMATION SCIENTIFIQUE SUPÉRIEURE	<ul style="list-style-type: none"> • L'entreprise dans son environnement économique • L'organisation de l'atelier et le management du process de fabrication • La composition et les évolutions des produits alimentaires • Le management de la qualité, de la sécurité • L'analyse microbiologique, chimique...
LES ATOUTS DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> • Plus de 15 ans d'expérience dans la conduite de la formation • Une formation rémunérée • Une formation par alternance et donc de l'expérience • Des partenaires de qualité • Un réseau d'anciens facilitant l'emploi en fin de formation

MODALITÉS PRATIQUES

Sur 24 mois en alternance

2 ou 3 semaines en entreprise
2 ou 3 semaines au centre de formation

Conditions d'admission

Parcoursup avec entretien

Public :

Bac et niveau Bac
1^{ère} année de BTS, licence, réorientation
Autres situations, nous consulter

Statut :

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou congé individuel de formation.



MFR MOIRANS - 184, Route des Béthanies - 38430 MOIRANS

Tél : 04 76 35 41 60 | mfr.moirans@mfr.asso.fr | www.mfr-moirans.org

Antenne CFA des MFR Rhône-Alpes - Etablissement sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture
Centre de formation financé par la Région Auvergne Rhône-Alpes et le FSE - N° Siret : 779 570 431 00022

**RÉUSSIR
autrement**