



**Brevet de Technicien Supérieur Agricole**  
**Option : Sciences et Technologies des Aliments**  
**Spécialité : Viandes et Produits de la Pêche**

**Alternance**

**EMPLOIS**

La formation conduit à des postes de :

- ◆ Technicien produits carnés ou salaison,
- ◆ Responsable de fabrication,
- ◆ Responsable d'analyse et de contrôle.

Types d'entreprises concernées :

- ◆ Grandes et Moyennes surfaces,
- ◆ Industries agroalimentaires,
- ◆ Entreprises artisanales



**PUBLIC CONCERNÉ**

La formation s'adresse :

- ➔ aux titulaires **bac général ou technologique, d'un Bac Pro ou d'un BTA ;**
- ➔ **aux candidats ayant le niveau bac**
- ➔ aux candidats justifiant de deux années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAF).

**MODALITÉS D'ACCÈS**

- ◆ **Alternance** (contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation) : inscription sur [www.admissionpostbac.fr](http://www.admissionpostbac.fr) de janvier à mars 2011 + dossier de candidature de l'ENILV à nous retourner avec votre CV (*accompagnement personnalisé de recherche d'entreprises possible*)
- ◆ **Parcours individualisé**
- ◆ Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)

**Possibilité de formation à distance** (*en partie*)

**DURÉE**

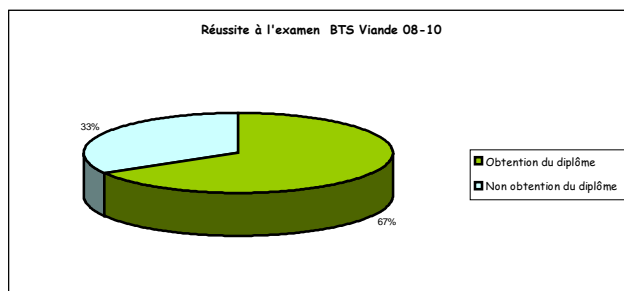
**2 ans** (réduction possible sur 1 an, nous consulter)

**Rentrée de septembre à décembre**

**CONTENUS**

- ➔ **Enseignements généraux :**
  - ◆ Economie générale et droit du travail, comptabilité, gestion
  - ◆ Mathématiques, statistiques, informatique
  - ◆ Anglais
  - ◆ Techniques d'expression et communication
  - ◆ Education physique et sportive
  - ◆ Education socioculturelle
  - ◆ Activités pluridisciplinaires
  - ◆ Module d'initiative locale
- ➔ **Enseignements scientifiques et techniques :**
  - ◆ Technologie des produits carnés
  - ◆ Génie industriel et équipement des industries des viandes
  - ◆ Chimie, biochimie alimentaire et des produits carnés
  - ◆ Microbiologie alimentaire et des produits carnés

**VALIDATION DU DIPLÔME**



**CONDITIONS D'ACCUEIL**

Possibilité de restauration et d'hébergement à l'ENILV.