



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

Insertion professionnelle 2009 : 100% des BTSA Viande en emploi



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 du 20 janvier au 20 mars 2010
+ dossier de candidature de l'ENILV à nous retourner avec votre CV pour l'accompagnement personnalisé de recherche d'entreprises
- ◆ **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

En 2009 : **100%** de réussite au BTSA Viande

CONDITIONS D'ACCUEIL

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