



Conducteur de process
de production alimentaire

Conducteur de lignes
de production

(fabrication ou conditionnement)

Chef d'équipe de production

Responsable d'atelier,
de fabrication ou de conditionnement

Analyste process
de production alimentaire

Spécialiste planning /
ordonnancement
de production alimentaire

Responsable de production

BTSA Sciences et Technologies des aliments (STA)

Le Technicien de Production en Industries Agro-alimentaires occupe des fonctions de responsable intermédiaire dans une unité de production (chef d'équipe, chef d'atelier). Il supervise une unité de production et met en application le programme de fabrication. Il gère l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifie le travail de l'équipe et résout les problèmes courants de production. Il veille au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Le Métier

Les diplômés seront capables de :

- **Organiser la production**, depuis la fabrication jusqu'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**, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits

Les Missions confiées pendant la formation

- Conduite d'une ligne de production
- Travail sur la gestion des approvisionnements
- Suivi de production : coût de revient, bilan matières, production...



Après un

- BAC scientifique, technologique ou professionnel

La Formation

Formation rémunérée en alternance de deux ans : 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation.

Formation ouverte aux titulaires d'un Bac S, STL, un bac technologique ou un bac professionnel

Le contenu de la formation (1350 heures)

Enseignements généraux

▪ Français et communication	182 h
▪ Anglais	87 h
▪ Economie	130 h
▪ Mathématiques	70 h
▪ Informatique	40 h
▪ Education physique et sportive	60 h

Enseignements technologiques et professionnels

▪ Organisation d'un atelier de transformation	125 h
▪ Opérations unitaires de transformation	110 h
▪ Composition de produits alimentaires	120 h
▪ Management de la qualité	55 h
▪ Filières et process de fabrication	214 h
▪ Spécialité internationale	87 h
▪ Activités Pluridisciplinaires	70 h

Le centre de formation

▪ CFA Quétigny Plombières-lès-Dijon

Site de Plombières-lès-Dijon
85, rue de Velars
21370 Plombières-lès-Dijon Cedex

Site internet www.eplea-quetigny-plombieres.educagri.fr/

L'accueil à l'internat est possible sur les périodes de cours.

Les frais d'hébergement sont pris en charge intégralement par l'IFRIA.

Dossier de candidature **téléchargeable** sur notre site internet www.ifria-bfc.fr

