



Conducteur de silo céréales

Conducteur de moulin /  
Chef meunier

Technicien de fabrication  
en boulangerie, viennoiserie,  
pâtisserie, biscotterie, biscuiterie  
industrielles et alimentation animale

## BTSA Sciences et Technologies des Aliments Spécialité Produits Céréaliers

Ce diplôme vise à former des techniciens de production, spécialisés dans la filière « céréales » : stockage des céréales, meunerie, malterie, nutrition animale et industries de transformation des céréales (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, biscotterie et biscuiterie industrielles,...).

Ils exercent leurs fonctions dans différents domaines : gestion des matières premières, transformation des céréales et des produits céréaliers, gestion de la qualité.

Ils supervisent une unité de production et mettent en application le programme de fabrication. Ils gèrent l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifient le travail de l'équipe et résolvent les problèmes courants de production.

Ils veillent au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

*Nouvelle  
formation*

### 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** (1 350 heures)

**Enseignements communs avec le BTS STA spécialité Aliments et Processus Technologiques**

### Enseignements généraux

Français et communication	182 h
Anglais	87 h
Economie	120 h
Mathématiques	70 h
Informatique	40 h
EPS	60 h

### Enseignements technologiques et professionnels

Organisation d'un atelier de transformation	116 h
Opérations unitaires de transformation	114 h
Composition de produits alimentaires	120 h
Management de la qualité	55 h
Module d'initiative locale : international	87 h
Activités pluridisciplinaires	70 h

**Enseignements spécifiques à la spécialité Produits Céréaliers** 229 h

## Le Centre de Formation

### ■ CFA Quétigny Plombières-lès-Dijon

Site de Plombières-lès-Dijon

85, rue de Velars

21370 Plombières-lès-Dijon Cedex

[www.eplea-quetigny-plombieres.educagri.fr](http://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 le site internet  
<http://bourgogne-franche-comte.ifria-apprentissage.fr>

## Les partenaires pour les travaux pratiques

### ■ CERELAB® (Longvic - 21)

Centre de Recherche et d'Applications des Céréales



### ■ WELIENCE (Dijon - 21)

Centre de Recherche et Développement Agroalimentaire et Bio-industriel

<http://www.welience.com/>

