

BTSA STA

Sciences et technologies des aliments Spécialité Aliments et processus technologiques

FORMATION
EN APPRENTISSAGE
FORMATION

Exemples de missions en entreprise

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

Pilote process Conducteur de ligne


Le pilote process connaît le fonctionnement des machines et les procédés de fabrication des produits. Il supervise une unité de production et met en application le programme de fabrication.


Le conducteur de ligne gère l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifie le travail de l'équipe et résout les problèmes courants de production.

Le pilote process et le conducteur de ligne veillent au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement et à la performance industrielle.


Le métier


Les diplômés seront capables de :


 **Organiser la production de la fabrication au conditionnement**


 **Animer** et coordonner une équipe

 **Assurer les relations avec les autres ateliers de l'entreprise**, éventuellement avec des fournisseurs et clients de l'entreprise

 **Gérer tout ou partie d'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

 **Intervenir au laboratoire, en qualité, en recherche-développement**, aux approvisionnements ou en commercialisation des produits

Conditions d'accès

Formation ouverte aux titulaires d'un baccalauréat général (spécialités scientifiques), d'un baccalauréat technologique STL, STAV ou professionnel BIT ou LCQ.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil et assure la gestion administrative des contrats d'apprentissage.

Inscription

- Formation présente sur Parcours Sup
- Dossier de candidature à télécharger sur www.ifria-bfc.fr

Contenu de la formation

Formation rémunérée de deux ans, en contrat d'apprentissage : 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- Expression et communication : 150 h
- Anglais : 60 h
- Economie : 170 h
- Statistiques : 100 h
- Informatique : 40 h

ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS

- Génie alimentaire : 208 h
- Génie industriel : 118 h
- Biochimie : 100 h
- Microbiologie : 74 h
- Qualité : 55 h
- Module d'Initiative Locale (international, produits céréaliers ou conditionnement : 87h
 - Projet professionnel : 32h
- Innovation : 69 h

Tarif

La formation est gratuite pour l'apprenant. Le montant des frais de formation, à la charge de l'entreprise ou de son OPCO, est indiqué sur la page dédiée à cette formation sur www.ifria-bfc.fr

Centre de formation

Les cours sont dispensés au CFA Quetigny Plombières-lès-Dijon, sur le site de Quetigny.

Les locaux sont en conformité avec l'accessibilité aux personnes en situation de handicap. Les moyens pourront être adaptés aux besoins particuliers de ces personnes.

Hébergement

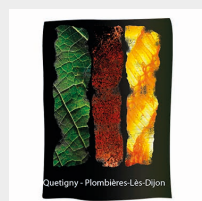
Hébergement possible à l'internat du CFA de Quetigny et à la Cité de l'alternance sur le campus dijonnais
Renseignements : <http://www.crous-dijon.fr/>



IFRIA BFC

Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires

Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure
21000 Dijon
Tél. 03 80 39 69 16 - contact@ifria-bfc.fr
www.ifria-bfc.fr



CFA QUETIGNY PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

21, boulevard Olivier de Serres
21800 QUETIGNY
www.lycee-quetigny.fr