

Le titulaire de ce diplôme est susceptible d'exercer son métier dans des entreprises industrielles et artisanales de fabrication de produits laitiers, boissons, produits carnés, plats cuisinés, confiserie, produits céréaliers (boulangerie, pâtisserie, pâtes alimentaires).

Il assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires.

Il peut aussi exercer des fonctions dans les secteurs de la Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement.

Responsable de la formation :

### CARACTÉRISTIQUES :

- Formation longue
- Existe en alternance
- Diplômant

## La formation

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le diplôme du BTSA STA est constitué de 10 capacités (4 capacités générales et 6 capacités professionnelles) :

1. S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
2. Communiquer dans une langue étrangère
3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser
4. Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données
5. Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire
6. Analyser et gérer une atelier de production sur le plan technique
7. Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires en respectant la réglementation et les procédures
8. Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes
9. Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit
10. Mobiliser les acquis du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle

### LES STAGES INDIVIDUELS ET COLLECTIFS

La formation comprend 16 semaines de stage en milieu professionnel :

- 2 semaines dans l'atelier agroalimentaire du lycée
- 1 semaine sur une exploitation agricole et en grande distribution (stage amont/aval)
- 1 semaine de stage collectif (traditionnellement à l'étranger dans la ville de Parme grâce à un partenariat)
- 12 semaines en entreprise.

## L'ALTERNANCE

Cette formation est également disponible en alternance (sous réserve de la signature d'un contrat d'apprentissage). [Pour en savoir plus...](#)

## Les pré-requis

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

Postuler sur Parcoursup

Avoir un titre ou un diplôme de niveau 4 (baccalauréat).

BAC général scientifique,

BAC technologique: STAV, STL, ST2S

BAC Pro: Laboratoire Contrôle Qualité, Procédés de la chimie, Boucher-charcutier-traiteur, Boulanger-pâtissier, Poissonnier-écailler-traiteur, Restauration...

## Que faire après mon BTS STA ?

### CONTINUER SES ETUDES

Après un BTSA de très nombreux jeunes poursuivent leurs études en :

Licence professionnelle

Ecoles d'ingénieurs

Classe préparatoire aux grandes écoles ATS (en 1 an pour préparer le concours C des écoles d'ingénieurs ou vétérinaires)

### S'INSÉRER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Les débouchés professionnels du BTSA STA se situent dans le secteur privé.

Les métiers possibles sont :

Conducteur de ligne de production, chef d'atelier, Assistant qualité, technicien Recherche & Développement, responsable logistique...

## La formation en vidéo

## NOS FICHES DE FORMATION

[BTS STA](#)