



# BTS STA

Sciences et Technologies des Aliments

## OBJECTIF

Préparer aux métiers des industries alimentaires quelque soit le secteur (*viandes, lait, céréales, boissons, fruits et légumes...*). Les industries alimentaires sont le premier secteur industriel français et le deuxième employeur industriel. La formation vous permet d'intégrer les entreprises de restauration collective.



## FORMATION

### BTS STA

**1740 heures sur 4 semestres indépendants**, réparties en cours, travaux dirigés et travaux pratiques.

Conditions d'admission - Provenir d'un :

- Bac S, bac techno STAV, STL, ST2S
- Bac pro LCO, BIT, Bac+(L1, DUT...)

#### DOMAINE COMMUN (à tous les BTS)

Économie générale, Français, Documentation, Éducation Socio-Culturelle, Anglais, Mathématiques, Informatique, Éducation physique et sportive et Activités pluridisciplinaires

#### DOMAINE PROFESSIONNEL

Génie alimentaire, Génie industriel, Microbiologie alimentaire, Biochimie alimentaire, Qualité, Statistiques, Management, Gestion de production, Économie alimentaire.

#### ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PERSONNEL ET PROFESSIONNEL

Visites d'entreprises, rencontres avec des professionnels, formations (CV, entretien d'embauche, bilan de compétences...) Entretiens individuels réguliers, coaching.

### Poursuite d'études :



### Le BTS STA permet :

- de poursuivre des études supérieures :

#### Licences professionnelles

(Qualité et sécurité des aliments / en apprentissage Lycée Ste Colette),  
Innovation alimentaire,  
biotechnologies des boissons,  
commercialisation des  
produits alimentaires...

Ecoles  
d'ingénieurs

Cycles  
universitaires

LES +

### au Lycée Sainte Colette

- > Mise à niveau en début de formation ( Mathématiques, microbiologie et biochimie)
- > Réalisation des travaux pratiques pour la fabrication de produits alimentaires au sein d'une plateforme technologique à Amiens
- > Conduite de projets en lien avec des professionnels et d'autres établissements scolaires...
- > Session de formation à la création d'entreprises.
- > Programme ERASMUS + (Mobilité de stage)
- > Un voyage d'étude en France ou à l'étranger.
- > Bourses possibles.
- > Internat au sein du Lycée. Logeurs privés à proximité. Gare à 10 minutes.
- > Un BDE, Bureau des étudiants et activités extra-scolaires.





# BTS STA

## Sciences et Technologies des Aliments

BTS STA Sciences et Technologies des Aliments

### LES STAGES

16 Semaines / 2 ans

Un stage « **Découverte** »  
(2 semaines *semestre 1*)

Un stage « **Etude** »  
(14 semaines - *Entre la fin de la première année et le début de la deuxième*)

### 2 thématiques d'études

(Module d'Initiative Locale)

Fabrication d'un produit alimentaire régional  
(*semestre 1*)

Nutrition et santé  
(*semestre 3*)

### LE DIPLÔME

Conditions d'obtention du diplôme



#### Contrôle continu

Notes obtenues au cours des deux années de formation lors des CCF (Contrôles Certificatifs en cours de Formation)



#### Epreuves Terminales

1 épreuve écrite de français - économie - ESC (Education socio-culturelle)  
1 soutenance orale du dossier de stage  
1 épreuve pratique : réalisation d'un produit alimentaire

### LES METIERS

- > Technicien(ne) Supérieur(e) de production en industries agro-alimentaires.
- > Chef(fe) de ligne fabrication
- > Responsable d'atelier de fabrication
- > Responsable qualité



## Lycée Sainte Colette

De la 4<sup>ème</sup> à la Licence

Laboratoire Environnement Agro-alimentaire



Rue de l'Enclos - 80800 CORBIE 03 22 96 36 36  
leap-sainte-colette.fr - corbie@cneap.fr

Rejoignez-nous sur :



LYCEE SAINTE COLETTE - CORBIE - NOTRE FUTUR COMMUN