

 	<b>Brevet de Technicien Supérieur Agricole des Industries AgroAlimentaires Niveau III</b>	
--	---	---

## Métiers

- Technicien de production
- Technicien de laboratoire qualité
- Technicien de Recherche et Développement
- Responsable d'atelier
- Chef d'équipe
- Adjoint au responsable de production

Le technicien agro-alimentaire peut occuper des fonctions d'adjoint du responsable d'atelier, ou des fonctions de technicien expert lorsque le process de fabrication est très automatisé.

Il supervise la production et met en application le programme de fabrication en fonction des objectifs à atteindre. Il anime son équipe au quotidien et sur le long terme, il veille à développer les compétences de chaque collaborateur. Il gère l'ensemble des moyens humains, techniques, et les flux de son unité...

Perspectives d'évolution :

- en entreprise, devenir responsable de production.
- en formation, poursuivre une licence ou une formation d'ingénieurs...

## Objectifs

- \* Gérer l'activité d'un atelier afin de réaliser des objectifs de production (flux de matières, processus, rendements, qualité, hygiène et sécurité, aléas...)
- \* Animer et coordonner une équipe
- \* Evaluer les performances de l'atelier (respect de délais, quantité, taux de rebut, écarts de rendement, disponibilité des hommes et des machines...)
- \* Assurer les relations fonctionnelles avec les autres ateliers et services et participer à la vie sociale de l'entreprise (réunion inter-ateliers, communication interne, réception clients)

## Admission

- \* Etre titulaire d'un Baccalauréat S, STL, STAV, d'un Baccalauréat professionnel B.I.T, d'un Brevet Professionnel I.A.A, ou d'études supérieures scientifiques ou techniques (et sous réserve de dérogation, aux personnes titulaires de tout autre baccalauréat avec deux ans d'expérience dans le secteur agro-alimentaire).
- \* Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil. Les centres s'engagent à accompagner le candidat dans la recherche de cette entreprise.

Il n'y a pas de frais de scolarité. Le stagiaire, l'apprenti, ont le statut de salarié de l'entreprise. Le coût de la formation est pris en charge par l'entreprise qui bénéficie d'aides compensatoires.

### **Originalité de la formation**

- \* Des promotions à taille humaine,
- \* Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise.
- \* Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- \* Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- \* Des sites de formation situés dans un cadre agréable
- \* Des poursuites d'études nombreuses et variées (licence professionnelle, master...)

### **Contenu de la formation**

- ✓ Exemples de mission en entreprise :
  - gestion d'une ligne automatisée complexe
  - actions d'optimisation de la production
  - animation d'équipe
  - optimisation de la traçabilité
  - planification de production
  - réduction des consommations d'eau...

#### ✓ Formation en centre

Génie alimentaire	225 h
Génie industriel	90 h
Sciences (microbiologie, chimie, biochimie, physique industrielle ...)	305 h
Mathématiques – statistiques – informatique	155 h
Economie	192 h
Communication (français, anglais, techniques d'animation...)	314 h
Sport	80 h
MIL	39 h
<b>TOTAL SUR 2 ANS</b>	<b>1400 h</b>

↳ Formation sur deux ans : 54 semaines en entreprise, 40 semaines en centre, avec une alternance 15 jours au CFA/15 jours en entreprise.

Sur une période de 15j en CFA, la première semaine de formation se déroulera au CFA du CEZ de Rambouillet-Bergerie Nationale (78) (formation générale et une partie de la formation technologique). La deuxième semaine sera au CFA/CFPPA de Chartres-La Saussaye (28) (formation technique et professionnelle)

### **Hébergement**

Il est possible d'être hébergé pendant la période de formation sur le site de la Saussaye et sur celui de Rambouillet

### **Obtention du diplôme**

*L'attribution du diplôme se fait en fonction des résultats obtenus aux contrôles en cours de formation (CCF), et à trois épreuves terminales :*

- une épreuve scientifique,
- une épreuve socio-économique,
- une épreuve pratique interdisciplinaire.

*Le diplôme est délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche*

**Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous :**

**CFPPA de Chartres-La Saussaye - 28630 SOURS**

**☎ 02.37.33.72.30 ♦ 📠 02.37.33.72.32 ✉ [cfppa.chartres@educagri.fr](mailto:cfppa.chartres@educagri.fr)**

**CFAA de Chartres-La Saussaye - 28630 SOURS**

**☎ 02.37.33.72.25 ♦ 📠 02.37.33.72.04 ✉ [cfa.eure-et-loir@educagri.fr](mailto:cfa.eure-et-loir@educagri.fr)**

**CFA du CEZ de Rambouillet – Bergerie Nationale – 78514 RAMBOUILLET Cedex**

**☎ 01.61.08.68.10 ♦ 📠 01.61.08.68.40 ✉ [cfa.rambouillet@educagri.fr](mailto:cfa.rambouillet@educagri.fr)**

**IFRIA île de France - 44, rue d'Alésia -75682 Paris cedex14**

**☎ 01.53.91.45.15 ♦ 📠 01.53.91.44.69 ✉ [iledefrance@ifria.asso.fr](mailto:iledefrance@ifria.asso.fr)**