

# Après un Bac S, STL, un Bac technologique ou un Bac pro BIT

## BTSA - Industries Agro-Alimentaires (IAA)

Le Technicien de Production en Industries Agro-alimentaires occupe des fonctions de responsable intermédiaire dans une unité de production (chef d'équipe, chef d'atelier). Il supervise une unité de production et met en application le programme de fabrication. Il gère l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifie le travail de l'équipe et résout les problèmes courants de production. Il veille au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

### EN BREF...

- Centre de formation : EPLEFPA Félix-KIR à Plombières-lès-Dijon (21)
- Durée 2 ans
- Ouvert aux titulaires d'un Bac S, STL, un Bac technologique ou un Bac pro BIT
- Formation rémunérée en alternance : 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation
- Aide à la prise en charge des frais d'hébergement, de restauration et de déplacement



## LE MÉTIER

### Ce que les entreprises attendent des diplômés :

- 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

## LA FORMATION

Loin des formations théoriques assorties de brefs stages en entreprise, la formation se déroule sur le principe de l'alternance, avec 64 semaines en entreprise et 40 semaines en centre de formation. Cette alternance vous permet d'acquérir une expérience professionnelle concrète au sein de l'entreprise qui vous accueille. Votre statut de salarié vous permet d'être rémunéré, ce qui vous aide à financer vos études et à acquérir une autonomie financière.

### Le contenu de la formation (1350 heures)

#### Enseignements généraux

- Mathématiques appliquées, statistiques 70H
- Informatique 90H
- Langue vivante (anglais ou espagnol) 90H
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation 150H
- Économie générale et agro-alimentaire 80H
- Économie d'entreprise, gestion, organisation et stratégie d'entreprise 75H
- Éducation Physique et Sportive 70H

#### Enseignements technologiques et professionnels

- Microbiologie alimentaire générale 70H
- Chimie et biochimie des aliments 70H
- Physique industrielle 55H
- Statistique appliquée aux IAA 30H
- Aide à la prise de décision en situation de travail 20H
- Microbiologie des produits alimentaires 35H
- Biochimie des produits alimentaires 35H
- Génie industriel appliqué à l'industrie alimentaire 60H
- Génie alimentaire 190H
- MIL «Manager un atelier agro-alimentaire» 120H
- Activités pluridisciplinaires 40H

## TÉMOIGNAGE



### Florian, 21 ans - BTSA - Industries Agro-Alimentaires (IAA)

Entreprise : STL - Société de Transformation de Légumes à Auxonne (Côte-d'Or) Activité : déshydratation d'oignons et de légumes.

«J'ai choisi l'apprentissage pour avoir une meilleure expérience professionnelle tout en continuant mes études, et pouvoir ensuite trouver du travail plus facilement. Quand on voit une annonce où on demande 2 ans d'expérience, ça nous donne plus de chances. Le fait de gagner de l'argent nous permet aussi d'arriver à se débrouiller un peu tout seul.

Dans l'agroalimentaire, on acquiert des bases qui peuvent aussi servir dans d'autres industries. Parce que quand on connaît le travail sur une ligne de

fabrication, on peut travailler dans toutes les industries, que ce soit pharmaceutique, cosmétique ou chimique.

Le BTS me prépare pour être chef d'équipe ou conducteur de ligne. Le travail consiste à gérer la ligne sur laquelle on travaille, la suivre pour faire la fabrication et gérer le personnel qui travaille sur la ligne. Pour faire ce métier, il faut être autonome, responsable et capable de réagir vite en cas de problème.»



## VOTRE CONTACT :

### IFRIA Bourgogne Franche-Comté

Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires de Bourgogne et de Franche-Comté

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne  
4, boulevard Docteur Jean Veillet – BP 46524 – 21065 DIJON CEDEX  
Tél. 03 80 70 27 31 – Fax 03 80 70 27 28 – Courriel : ifria@bourgogne.cci.fr

**Vous n'imaginez pas tout ce que l'industrie alimentaire peut vous offrir...**