



# → BTS AGRICOLE

## Sciences et Technologies des Aliments

### L'AGRO-ALIMENTAIRE

L'agroalimentaire est la transformation de matières premières agricoles (lait, viande, fruits et légumes, poissons,...) en produits finis élaborés.

Fabriquer des aliments, optimiser les méthodes de production, développer un procédé ou un produit, contrôler la qualité du produit obtenu, animer et manager une équipe de travail sont les tâches de ce technicien..

### CONTACTEZ-NOUS

#### YVETOT

Route de Caudebec - BP 218  
76196 Yvetot Cedex  
Tél. 02 35 95 94 80  
[legta.yvetot@educagri.fr](mailto:legta.yvetot@educagri.fr)  
[www.legta-yvetot.epl76.fr](http://www.legta-yvetot.epl76.fr)

### Les objectifs de la formation

Ce technicien devra acquérir des compétences liées aux savoirs et savoir-faire techniques et généraux.

Il devra être capable, au sein d'une entreprise hiérarchisée, d'assurer la responsabilité:

- d'un process de fabrication, en planifiant et coordonnant les différentes phases du process en répartissant le travail au sein d'une équipe dont il a la responsabilité, en veillant au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts, en gérant et contrôlant l'utilisation des équipements et la circulation des flux/matières (approvisionnement...) ainsi qu'en s'assurant de l'application des consignes de sécurité et d'hygiène.
- d'un laboratoire du domaine de l'agroalimentaire

Vers des métiers de:

- Technicien en production artisanale et industrielle.
- Contrôleur qualité en industries et laboratoires.
- Recherche et développement en laboratoire associé à l'industrie.
- Technico-commercial en produits alimentaires.
- ...

### Organisation des enseignements

- **Une formation générale commune à tous les BTSA:** Organisation économique, sociale et juridique, techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation, langue vivante, traitement de données – informatique et EPS représentant 580 heures sur les 2 ans de formation.
- **Une formation spécifique et professionnelle du domaine industries agro-alimentaires :** Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires permettant d'analyser des applications dans tous les domaines de l'alimentaire (spécialité aliments et processus technologiques).
- **Un module d'accompagnement au projet personnel et professionnel** de 87 heures.
- **87h00 de formation à l'initiative de l'établissement et au choix** (technologie des produits laitiers, biotechnologies, création d'une mini entreprise).



## Les conditions d'accès

L'instruction du dossier d'inscription se réalise sur Internet, dans le portail unique d'admission Parcoursup ([www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)) de mi janvier à mi mars.

L'admission est autorisée après étude du dossier scolaire et avis d'une commission interne au lycée.

Nous vous invitons à venir aux journées portes ouvertes du lycée **pour un premier contact** permettant de mieux cerner les conditions d'accueil, les exigences de niveau et votre projet personnel.



## Les stages

Le temps de stage est fixé à 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité. Il est divisé en 2 parties avec des objectifs différents.

- La 1<sup>ère</sup> partie, d'une durée de 4 semaines, permet de découvrir l'environnement de la transformation ou d'approfondir le contenu de certains modules:
  - Un stage collectif sur la connaissance de l'entreprise agroalimentaire et les processus de fabrication.
  - Un stage « ouvrier » pour réaliser des fabrications dans le respect de la réglementation et des procédures.
  - Un stage de découverte de l'amont ou de l'aval de la transformation ou d'activités périphériques.
  - Un stage réalisé dans l'atelier technologique de l'établissement.
- La 2<sup>ème</sup> partie consiste en un stage individuel de 12 semaines, permettant de répondre à une problématique d'une entreprise d'accueil agroalimentaire.

## Modalités d'examen

Ce BTS est obtenu en partie en Contrôle en Cours de Formation et, pour l'autre, en Epreuves Terminales (en fin de 2<sup>ème</sup> année).

## Les conditions matérielles

Un hébergement est possible dans une résidence de type universitaire sur le site du Lycée sous un régime locatif avec possibilité d'APL (Aide Personnalisée au Logement). L'étudiant peut, s'il veut accéder au service de restaurant en self-service, être « Interne-Externé ».

Les élèves de BTS ont un statut d'étudiant et peuvent bénéficier d'une bourse de l'Enseignement Supérieur.

## Les moyens d'accès

- Par le train: Ligne PARIS - ROUEN - LE HAVRE. La liaison Gare - Lycée est assurée par car, tous les jours, matin et soir.
- Par ramassage scolaire hebdomadaire sur 2 circuits, départs de DIEPPE et d'EU.

Remarque: Les étudiants de BTS ne peuvent bénéficier des subventions de transport scolaire.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

