



## Votre projet

- Piloter un atelier ou une ligne de fabrication
- assurer le contrôle qualité-sécurité,
- créer de nouveaux produits,
- Coordonner et animer une équipe de travail
- Participer à la mise en place de normes

## Votre profil

Vous êtes titulaire d'un baccalauréat professionnel, technologique ou d'enseignement général :

- Vous êtes curieux de la fabrication des produits alimentaires
- Vous êtes intéressé(e) par la qualité et la sécurité des aliments
- Vous êtes passionné(e) par les innovations de ce secteur.

## Les objectifs de la formation

- acquérir les connaissances théoriques, scientifiques et technologiques nécessaires,
- acquérir les connaissances économiques nécessaires,
- acquérir une connaissance parfaite des matières premières et des produits fabriqués, ainsi que des méthodes de fabrication,
- maîtriser les techniques de fabrication et assurer la maintenance des équipements utilisés,
- acquérir les techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation nécessaires à la direction et à l'encadrement dans les industries alimentaires.

## Le diplôme

Il est délivré :

- pour 50% par le contrôle en cours de formation,
- pour 50% par un examen final.

## Les périodes en entreprise (stages ou apprentissage)

En Formation Initiale Scolaire : de 12 à 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité.

Les stages d'au moins deux mois, de date à date, réalisés à l'étranger peuvent être co-financés par ERAMUS+.

Formation par Apprentissage :

- 53 semaines de période en entreprise agroalimentaire,
- 42 semaines au CFAA
- 10 semaines de congés payés.

## Les débouchés

- Technicien(ne) de fabrication des produits alimentaires,
- Conducteur de ligne de fabrication
- Responsable d'atelier
- Coordinateur / Contrôleur assurance qualité,
- Technicien en recherche et développement,
- Pilote d'installations automatisées

## Les poursuites d'études

- certificats de spécialisation,
- licence professionnelle (responsable d'atelier, sécurité sanitaire des aliments, qualité et environnement...)
- deuxième BTSA en un an,
- diplôme d'assistant d'ingénieur
- préparation en un an au concours C d'entrée aux écoles d'ingénieurs (ENSA, ENITA) et vétérinaires (ENV) après une classe post BTSA, BTS, DUT,

## Le programme

Domaines	Modules	Horaires*
Projet personnel de formation et professionnel	Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 heures
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	Organisation économique, sociale et juridique	87 heures
	Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 heures
	Langue vivante	116 heures
EPS	Education physique et sportive	87 heures
Traitement des données et informatique	Traitement de données	72,5 heures
	Technologies de l'information et du multimédia	43,5 heures
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	48 heures
	L'atelier de transformation	140,5 heures
	Le processus de fabrication	145 heures
	La composition et les évolutions des produits alimentaires	103,5 heures
	Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	72,5 heures
	Les applications par spécialités Suivant les spécialités des établissements, cette spécialité doit être choisie parmi les quatre suivantes : viandes et produits de la pêche, aliments et processus technologiques, produits laitiers, produits céréaliers.	275,5 heures
Initiative locale	Module d'initiative locale	87 heures

\*Horaires pratiqués en formation initiale scolaire

## Les établissements

ETABLISSEMENT	REALISATEUR - SITE	DEPT	FIS*	APP*	FC*	TEL	MAIL
EPLEFPA Rodez	Lycée Agricole de Rodez La Roque	12				05 65 77 75 00	<a href="mailto:legta.rodez@educagri.fr">legta.rodez@educagri.fr</a>
EPLEFPA Villefranche de Rouergue	CFAA Aveyron - Villefranche de Rouergue	12				05 65 65 06 30	<a href="mailto:cfa.aveyron@educagri.fr">cfa.aveyron@educagri.fr</a>
EPLEFPA Auch-Beaulieu-Lavacant	Lycée Agricole de Auch Beaulieu Lavacant	32				05 62 61 71 00	<a href="mailto:legta.auch@educagri.fr">legta.auch@educagri.fr</a>
	CFAA Gers - Pavie	32				05 62 61 52 25	<a href="mailto:cfa.gers@educagri.fr">cfa.gers@educagri.fr</a>
EPLEFPA de la Lozère	CFAA de la Lozère - Marvejols	48				04 66 32 02 39	<a href="mailto:cfa.lozere@educagri.fr">cfa.lozere@educagri.fr</a>
EPLEFPA Perpignan-Roussillon	Lycée Agricole de Perpignan Roussillon	66				04 68 37 99 37	<a href="mailto:legta.perpignan@educagri.fr">legta.perpignan@educagri.fr</a>

\* FIS : formation initiale scolaire (lycée) ; APP : apprentissage (CFA) ; FC : formation continue (CFPPA)

## Les conditions matérielles

- **hébergement** : se renseigner auprès de chaque établissement.
- **bourses** : le "Dossier Social Etudiant" (DSE) est à constituer en prévision de la rentrée suivante, sans attendre les résultats du Bac, impérativement entre le 15 janvier et le 31 mai, sur le site du CROUS. <https://www.portail-vie-etudiante.fr>
- **avantages** : les étudiants et apprentis bénéficient des avantages "étudiants".
- **aide de la région Occitanie** : la Carte Jeune (lien : <https://www.laregion.fr/Carte-Jeune-Region-2017-2018>) pour les formations initiales scolaires et en apprentissage.



Réseau des Centres Publics de Formation Agricole d'Occitanie

