

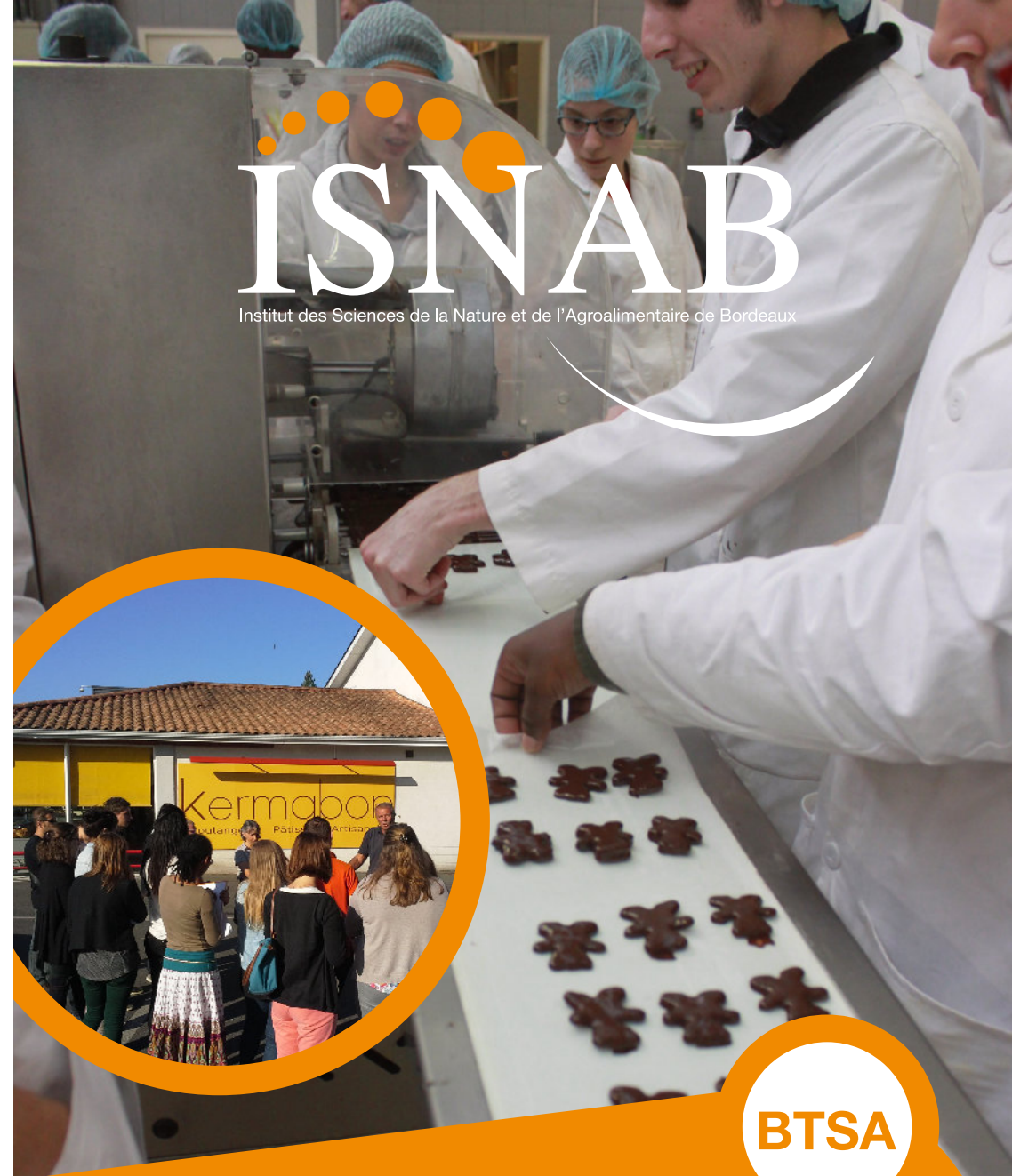
L'ISNAB se situe en zone urbaine près de la rocade (sortie rocade n°17 direction Talence) et des lignes de bus (Bus n° 20-34-87). Situé sur un vaste espace arboré, l'ISNAB offre un cadre de vie agréable aux portes du campus universitaire.



Camille SIMON (promotion 2013-2015) Assistante en recherche et développement au sein de l'entreprise Delpierre. Au cours de ces deux années de BTS, j'ai été formée à l'initiation à la dégustation, j'ai ensuite pu organiser et participer aux ateliers de dégustation proposés dans les restaurants universitaires de Bordeaux. Grâce aux connaissances de cours et aux ateliers, nous avons créé avec deux amies de ma promotion une association : "Les fées du goût". À la suite de mon BTS, j'ai obtenu la licence en gestion de la production spécialisée dans les métiers de l'industrie agroalimentaire de l'ISNAB en partenariat avec l'université de Bordeaux.

Benoit AIRAULT (promotion 2013-2015) Responsable Efficacité Opérationnelle pour l'usine Ricard de Vendeville (59). La formation de BTS STA m'a permis d'acquérir les bases de fonctionnement des principaux systèmes industriels alimentaires, aussi bien sur le plan technique, mécanique qu'économique. Un stage de trois mois en milieu de formation m'a permis d'intégrer directement le milieu professionnel afin de mieux en comprendre le fonctionnement. J'ai souhaité à la suite de mon BTS approfondir mes connaissances en Hygiène, Qualité, Sécurité et Environnement.

Charlotte CASTEL (promotion 2014-2016) Fondatrice de l'huilerie Bocerno en Dordogne. Mon BTS STA a été pour moi essentiel dans la construction de mon projet professionnel. Il m'a en effet doté d'un socle de connaissances fondamentales pour créer ma petite entreprise de production d'huile de noix. Lancée depuis mai 2019, ma marque d'huile Bocerno est aujourd'hui vendue auprès de restaurateurs gastronomiques et dans des épiceries fines à Paris et Bordeaux.



STA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

L'agroalimentaire, un secteur-clé de l'économie en Nouvelle-Aquitaine

BTSA



Si vous souhaitez élaborer des aliments, les analyser, découvrir leurs atouts nutritionnels et santé. Si vous aimez la dégustation et la découverte des produits locaux en France et à l'étranger, cette formation répondra à vos attentes.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Baccalauréats : général, technologique et professionnel
- Universitaires

Inscription sur www.parcoursup.fr

LES « PLUS » DE CE BTSA À L'ISNAB

- Mise en place de projets de groupe (travail sur le terrain)
- Activités professionnelles en lien avec les entreprises locales et les producteurs locaux
- Mise en avant d'un mode de production durable
- Voyage d'études à l'étranger pour la découverte de nouvelles filières alimentaires

MÉTIERS

- Assistant qualité
- Technicien en recherche et développement
- Chef d'équipe production de produits alimentaires
- Technico-commercial en agroalimentaire
- Technicien de laboratoire, contrôleur

CONTENU DE LA FORMATION

MODULES PROFESSIONNELS

- Économie d'entreprise
- Microbiologie alimentaire
- Chimie, biochimie des produits alimentaires
- Génie alimentaire
- Statistiques appliquées aux industries agro-alimentaires
- Méthodologie de gestion de projet
- Plan de maîtrise sanitaire, HACCP, prise de décision en situation de travail
- Innovation produit

ACTIVITÉS PRATIQUES

- Stage en milieu professionnel, 16 semaines sur les deux années
- Organisation d'un marché de producteurs
- Éducation au goût
- Formation aux premiers secours

MODULES COMMUNS À TOUS LES BTSA

- Mathématiques et informatique
- Techniques d'expression – Anglais
- Économie générale
- EPS

EXAMENS

- 50 % : Contrôles en Cours de Formation (CCF) sur les deux années
- 50 % : épreuves finales en fin de seconde année



PROFIL RECOMMANDÉ

- Capacité à travailler en groupe, ouverture d'esprit, intérêt pour l'alimentation
- Sens pratique et méthodique, goût pour l'organisation
- Curiosité, dynamisme, polyvalence, mobilité, disponibilité

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

- Licence Professionnelle (Management, R&D, Production, Qualité) Université Bordeaux
- Ingénieur par alternance et par formation initiale
- BTSA Gestion et Maîtrise de l'Eau (GEMEAU) en un an, ISNAB
- Bachelor Européen Techniques d'Environnement — ISNAB