

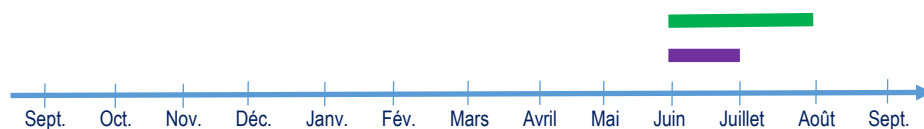


# BTSA sciences et technologies des aliments



École Nationale Nantes Atlantique  
Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

## Périodes de stages



**Stage de 1<sup>ère</sup> année** (4 semaines)

**Stage en entreprise avec étude technique donnant lieu à un mini-projet** (8 semaines)

## Objectifs

Former le futur diplômé à :

- ✓ Acquérir les compétences scientifiques et techniques de base nécessaires à un responsable d'un atelier de production en agroalimentaire
- ✓ Acquérir les compétences de management nécessaires pour la gestion d'une équipe de production en agroalimentaire

## Débouchés

- ✓ Technicien de production
- ✓ Technicien de fabrication
- ✓ Pilote de process
- ✓ Chef de ligne
- ✓ Responsable de fabrication
- ✓ Assistant assurance qualité
- ✓ Technicien contrôle qualité
- ✓ Technicien recherche développement
- ✓ Technico-commercial en IAA
- ✓ Responsable de la logistique ou de la maintenance industrielle

## Contenus

### Formation générale

- ✓ Expression, Communication, Management
- ✓ Économie, Gestion
- ✓ Langue Vivante
- ✓ Mathématiques, Statistiques, Informatique
- ✓ Éducation Physique et Sportive

### Formation scientifique et technique

- Techniques de Laboratoires
- ✓ Chimie-Biochimie
- ✓ Microbiologie
- Technologie appliquée aux IAA
- ✓ Physique Industrielle, Génie Industriel
- ✓ Génie Alimentaire
- Pluridisciplinarité
- ✓ Organisation d'une classe industrielle à l'Étranger
- ✓ Projets



## En savoir plus

Type : formation initiale

Responsable de la formation : Laurence Freret

@ : [laurence.freret@oniris-nantes.fr](mailto:laurence.freret@oniris-nantes.fr)

☎ : 02.51.78.55.07

🌐 : [site web de la formation](#)

Mise à jour : 01/06/2017