

BTSA ANABIOTEC

**NOUVEAU
DIPLOME**



Devenez

Assistant(e) qualité en agroalimentaire
Assistant(e) laboratoire
Technicien(ne) Qualité Animation



Avignon (84)



2 ans en alternance.
1470h de formation et 65% de
présence en entreprise
(25 semaines)

2 semaines en centre de formation
2 semaines en entreprise



Contrat d'apprentissage
ou de professionnalisation.



Diplôme Éducation Nationale
(niveau 5) :
Brevet de Technicien Supérieur
Sciences et Techno. des Aliments



Formation gratuite
et rémunérée



Prérequis
Diplôme de niveau 4 tel que :
BAC pro (STAV, LCQ, BIT)
BAC technologique STL,
BAC général spécialités
Mathématique, Numérique,
Physique-chimie,

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activités industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/ Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la prdction (traçabilité, produits non-conformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA SUD PACA ?

- 95% des apprentis IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un BTS technique reconnu et financé
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études
- Un accompagnement individualisé et personnalisé

ENSEIGNEMENTS

- Microbiologie
- Génie Alimentaire
- Génie Industriel
- Organisation des entreprises alimentaire
- Maîtrise de la qualité
- Innovation, emballages, sécurité, anayse sensorielles
- Enseignements généraux :
Culture générale - Mathématiques,
Sciences physiques et physique /Chimie - économie générale, d'entreprise et de filière
- Langue vivante étrangère : Anglais

Evalués sous forme de CCF, examens blancs,
examens finaux, projets et soutenances.

POURSUITE D'ÉTUDES

Licence professionnelle
École d'ingénieur
Insertion professionnelle

CHIFFRES CLÉS

Enquête IFRIA SUD PACA

Nouveau diplôme - ouverture en septembre 2020

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

ANNÉES DE CONTRAT	DE 16 À 17 ANS	DE 18 À 20 ANS	DE 20 À 25 ANS	26 ANS ET PLUS
1 ^{ÈRE} ANNÉE	27% du SMIC*	43% du SMIC*	53% du SMIC*	100% du SMIC*
2 ^{ÈME} ANNÉE	39% du SMIC*	51% du SMIC*	61% du SMIC*	100% du SMIC*

* Taux horaire SMIC au 01/01/20 :

10.25€

ou
Salaire Minimum Conventionnel

AIDES POUR LES APPRENTIS

- + Formation gratuite pour les apprenants car elle est prise en charge par les OPérateurs de COmpétences (OPCO)
- + Aide personnalisée au Logement (APL) sous conditions avec la CAF
- + Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...
- + Dispositif MOBILI-JEUNE (sous conditions)
- + Dispositif Régional «ZOU ! Etudes» pour les trajets domicile-CFA/Entreprise en PACA
- + Prime d'activité à partir de >78% du SMIC

Personnes à mobilité réduite :

Les locaux du site de formation sont en conformité sur l'accessibilité (accueil, accès au public en situation de handicap). Si besoin, adaptation des moyens.

AIDES POUR LES ENTREPRISES

Aide de l'AGEFIPH pour l'embauche en apprentissage d'un travailleur en situation de handicap : Selon les caractéristiques de l'apprenti et la durée du contrat

ADMISSION

- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir d'avril
- Recherche d'entreprise d'avril à octobre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de mi-septembre

Notre partenaire:



SUD PACA

IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



IFRIA SUD PACA

Cité de l'Alimentation
100 rue Pierre Bayle
84140 MONTFAVET
04 90 31 55 13

contact@ifriasudpaca.com

www.ifriapaca.com