

# BTSA ANABIOTEC

SUD PACA  
**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**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 <sup>ÈRE</sup> ANNÉE	27% du SMIC*	43% du SMIC*	53% du SMIC*	100% du SMIC*
2 <sup>ÈME</sup> ANNÉE	39% du SMIC*	51% du SMIC*	61% du SMIC*	100% du SMIC*

\* Taux horaire SMIC au 01/01/21 :

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