

# BTSA ANABIOTEC



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Organiser son travail en respectant les recommandations d'hygiène et de sécurité, la réglementation et la démarche qualité adaptée.
- Concevoir et mettre en place un système d'analyse
- Être en mesure de démontrer des résultats sur ses tests
- intervenir auprès des responsables d'ateliers de production afin de participer à l'analyse des dysfonctionnements et de proposer des solutions.

## 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, analyse sensorielles
- Enseignements généraux :  
Culture générale - Mathématiques,  
Sciences physiques et physique /Chimie
- économie générale, d'entreprise et de filière
- Langue vivante étrangère : Anglais

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

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Cours (présentiel)
- Travaux dirigés /
- travaux pratiques dans une halle technologique
- Salle équipée d'ordinateurs
- Visites techniques d'entreprises
- Projets
- Centre de ressourcesie



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



Coût de la formation pour l'apprenant:  
gratuit

Cout de la formation pour l'entreprise ou le financeur:  
23 326€ HT



Prérequis

Diplôme de niveau 4 tel que :

BAC pro (STAV, LCQ, BIT)

BAC technologique STL,

BAC général spécialités

Mathématique, Numérique, Physique-chimie,

## POURSUITE D'ÉTUDES

Licence professionnelle  
École d'ingénieur  
Insertion professionnelle

# CHIFFRES CLÉS

Enquête IFRIA SUD PACA 2022

**100%**  
de réussite  
à l'examen final

**100%**  
De satisfaction

**0%**  
de rupture

**0%**  
d'abandon

**%**  
Les chiffres seront  
disponible à partir de février  
2023

**%**  
Les chiffres seront  
disponible à partir de février  
2023

## 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 01/05/22 :  
**10,85€**  
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)
- + Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...
- + Dispositif Régional «ZOU ! Etudes» pour les trajets domicile-CFA/Entreprise en PACA
- + Aide personnalisée au Logement (APL) sous conditions avec la CAF
- + Dispositif MOBILI-JEUNE (sous conditions)
- + Prime d'activité à partir de >78% du SMIC

Accessibilité:

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap  
(Etude de l'intégration avec le référent handicap)

## 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.paca.ifria.com