

BTSA
SCIENCES ET
TECHNOLOGIES
DES ALIMENTS

l'alimentation,
au cœur de la vie

 **Oniris**
ÉCOLE NATIONALE
VÉTÉRAIRE, AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION

IMAGINEZ
VOTRE AVENIR,
NOUS LE PRÉPARONS
AVEC VOUS



Oniris est un établissement public
sous tutelle du Ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation.



www.oniris-nantes.fr



PRODUIRE SAIN, SÛR... *ET BON !*

Ce sont les défis de l'Etudiant en Agroalimentaire pour aujourd'hui, comme pour demain

Dans un contexte d'offre alimentaire très diversifiée et concurrentielle, les produits de demain devront être non seulement bons, sains et sûrs, mais également innovants pour répondre aux problématiques et enjeux actuels en termes de raréfaction des ressources, de contraintes environnementales et réglementaires, de satisfaction des clients et d'évolution des modes de consommation.

Ainsi, le technicien supérieur d'Oniris est formé à créer, développer et optimiser un produit alimentaire, à conduire un processus de transformation en incluant toutes les étapes de la fabrication.

Oniris est un établissement d'enseignement
supérieur et de recherche public,
rattaché au Ministère de l'Agriculture



TECHNICIEN SUPÉRIEUR SCIENCES *ET* TECHNOLOGIES *DE* L'ALIMENT



Métiers exercés

Production

-  Assistant responsable production
-  Responsable d'atelier
-  Conducteur de ligne

Qualité

-  Animateur /assistant assurance qualité

Contrôle Qualité

-  Technicien de laboratoire
-  Sur concours technicien des services vétérinaires ou répression des fraudes

Recherche et développement

-  Technicien R et D

Commercialisation

-  Technico commercial

RECRUTEMENT ET CONTENU DE LA FORMATION **BTS STA**

Les atouts de la formation BTS

- Environnement scientifique et technologique d'un établissement supérieur d'enseignement et de recherche du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- Laboratoires d'analyses et d'essais
- Laboratoire de langues
- Laboratoire d'informatique
- Halle de Technologie Alimentaire
- Centre de Documentation et d'Information

Une équipe enseignante spécifique en plein temps pédagogique

- Liens privilégiés avec les entreprises du secteur
- Interventions de spécialistes et d'industriels

Un cycle optionnel de préparation aux formations post BTS

- Des modules complémentaires dans les matières scientifiques, expression-communication et en anglais

Les objectifs de la formation

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

Admission

Admission sur dossier et entretien individuel pour les titulaires du :

- Baccalauréat général Série S
- Baccalauréat Technologique (STL, STAV,...)
- Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation
- Brevet de Technicien Agricole
- Diplôme d'Accès aux Études Universitaires (DAEU) Option B

Oniris propose un dispositif de renforcement permettant de préparer les accès aux écoles d'ingénieur (apprentissage ou prépa post-BTS).

Programme de formation sur 2 ans (1740 heures)

Formation générale (670 H)

- Expression, communication, management
- Économie, gestion
- Langue vivante
- Mathématiques, statistiques, informatique
- Éducation physique et sportive

Formation scientifique et technique (1070 H)

- 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
- Modules d'initiative locale

Stages

- En fin de première année, les étudiants sont aptes à aborder, au travers d'un stage de 4 à 6 semaines environ, leur futur milieu de travail.

- Au 2ème semestre de la deuxième année, les étudiants effectuent un stage de 8 semaines au cours duquel ils ont à leur charge de mener à bien une étude technique débouchant sur un mini-projet qui est pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Dispositif d'Accompagnement à l'Insertion aux formations ingénieurs (DAIFI)

- Déroulement :
4 h de cours supplémentaires par semaine
- Contenu :
Disciplines scientifiques : mathématiques, sciences physiques et chimie
Anglais et Français (Expression et communication)

Poursuites d'études

- Formation Ingénieur par apprentissage Oniris et autres écoles du Ministère de l'Agriculture sur concours national
Classe préparatoire post BTS
Écoles d'ingénieurs recrutant sur dossier et entretiens
- Licence professionnelle
- Année de spécialisation : Qualité, Technico-commercial, Gestion

Délivrance du B.T.S option STA

- Contrôle en cours de formation : 18 coefficients (sur 36) répartis sur l'ensemble des matières,
- Examen final : 18 coefficients répartis sur 2 épreuves :
Épreuve écrite d'Expression française et
Culture socio-économique (6 coef.)
Épreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel (12 coef)

Projet technicien



Conduite d'un atelier de production

- Prépare la production de l'atelier au lieu de production
- Met en œuvre la production de l'atelier
- Respecte et fait appliquer la réglementation et la stratégie de l'entreprise en matière de sécurité sanitaire, qualité, risques professionnels et de protection de l'environnement (QHSE)
- Intervient pour faire face aux imprévus et remédier aux dysfonctionnements, anomalies et pannes
- Utilise et exploite des tableaux de bord concernant la production, les machines et les personnels



Animation et management d'une équipe de travail

- Contribue à la planification de la production en fonction des besoins en personnels, matériels, matières premières et consommables
- Assure au quotidien l'affectation des personnels de l'atelier au regard des besoins de production
- Encadre les personnels de l'atelier
- Contribue à la définition des besoins en personnels et en compétences de l'atelier
- Assure l'intégration des nouveaux agents dans l'atelier
- Participe à l'adaptation des agents aux postes de travail



Collaboration et communication

- Collabore avec les autres services afin d'atteindre les objectifs fixés
- Communique avec le personnel sur le fonctionnement de l'atelier
- Rend compte des résultats de production à son supérieur hiérarchique et aux services concernés



Calendrier projet

- En fin de première année, les étudiants sont aptes à aborder, au travers d'un stage de 4 à 6 semaines environ, leur futur milieu de travail.
- Au 2^{ème} semestre de la deuxième année, les étudiants effectuent un stage de 8 semaines au cours duquel ils ont à leur charge de mener à bien une étude technique débouchant sur un mini-projet qui est pris en compte pour la délivrance du diplôme.



Renseignements et contact

SITE DE LA GÉRAUDIÈRE

Rue de la Géraudière CS 82 225 - 44 322 Nantes Cedex 3 Tél. 02 51 78 54 54

Contact pédagogique : Laurence FRERET / Tél. 02 51 78 55 07 / laurence.freret@oniris-nantes.fr

UNE **VIE ÉTUDIANTE** RICHE ET CONVIVIALE

Oniris est un lieu de vie rythmé par les activités scolaires et parascolaires des étudiants.

Oniris offre à ses étudiants une grande diversité d'activités parascolaires et leur permet de bénéficier d'un cadre de vie privilégié : un environnement naturel où il fait bon étudier. Implanté sur deux sites, Oniris est à proximité directe de la ville de Nantes ; ville portée par le dynamisme de la région des Pays de la Loire et connue à travers le monde tant pour la qualité de vie qu'elle offre à ses habitants que pour la multiplicité d'événements culturels de notoriété internationale qui s'y déroulent.

Activités sportives

Dans le cadre de leur cursus, les étudiants bénéficient d'heures de sport. Des activités très variées leur sont proposées : Dragon Boat et Kayak sur l'Erdre, Badminton, Endurance, sports collectifs.



Classe industrielle à l'étranger

Chaque année, les élèves de première année organisent une classe industrielle à l'étranger. Il s'agit d'un projet pédagogique dont l'objectif principal est la découverte du tissu industriel agroalimentaire dans un pays étranger. Les élèves ont en charge l'organisation (déplacements, hébergement, recherche des visites, recherche de financements...) et sont encadrés par des enseignants.



Bienvenue à Nantes !

Nantes, 6^{ème} ville de France en nombre d'habitants, offre un cadre de vie de qualité, grâce à une centaine de parcs urbains, la proximité de l'océan et une offre culturelle riche.



315 000 emplois



61% d'espaces naturels



51 000 étudiants



200 km de cours d'eau



10 Grandes Écoles



42 kilomètres de tramway



2 000 chercheurs



350 km de continuités cyclables

Informations pratiques

Régime scolaire : Externat, logement possible en Résidence Universitaire

(en fonction des revenus)

Les élèves de la région des Pays de la Loire doivent s'adresser directement au C.R.O.U.S.

2, boulevard Guy Mollet - 44072 NANTES CEDEX 03

Tél. : 02.40.37.13.13 pour obtenir un dossier d'inscription en Résidence Universitaire.

Pour les élèves hors région, Oniris traitera directement les dossiers.

Restauration : Les étudiants peuvent se restaurer au sein de l'établissement avec le CROUS à moindre coût.

Frais d'études annuels :
Environ 45 EUROS

Durée des études : 2 ans



Paroles d'Anciens

« Déjà très attirée par le domaine de la culinarité, j'étais intéressée et curieuse de découvrir les mécanismes de la transposition des processus alimentaires à l'échelle industrielle. Ces deux années de formation BTS STA ont été très enrichissantes. Tant sur l'apport des bases pratiques lors des immersions en halle de technologie alimentaire où je me suis familiarisée avec la gestion de production, que sur la complémentarité des enseignements dispensés, qui nous permettent de constituer un socle de connaissances solide dans le domaine de l'agroalimentaire. Grâce à mes divers stages suivis dans le cadre du BTS, j'ai également été très sensibilisée au monde professionnel. C'est la raison pour laquelle j'ai souhaité poursuivre mon cursus post BTS en cycle ingénieur par le biais de l'apprentissage durant 3 ans. A la suite de mon apprentissage, j'ai eu l'opportunité de poursuivre mes missions en tant que Chef de Projet en Recherche & Développement. »

Laura GRIGNON (Promotion 2014-2016)

« J'ai suivi la formation TS de 2006 à 2008. Très concrète, elle m'a permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour être à l'aise dans le milieu de l'agroalimentaire. J'ai ensuite suivi le cursus ingénieur agroalimentaire, avec spécialisation dans le domaine de la production ; j'ai démarré mon parcours professionnel en tant que chef d'équipe dans une usine de fabrication de plats préparés pendant 2 ans. Depuis 5 ans je suis désormais ingénieur optimisation process et industrialisation dans une laiterie. Mon métier consiste à optimiser les procédés de fabrication et développer de nouveaux produits. Ce que j'ai appris de la formation TS me sert dans mon quotidien. »

Sylvain DURAND (promotion 2006-2008)

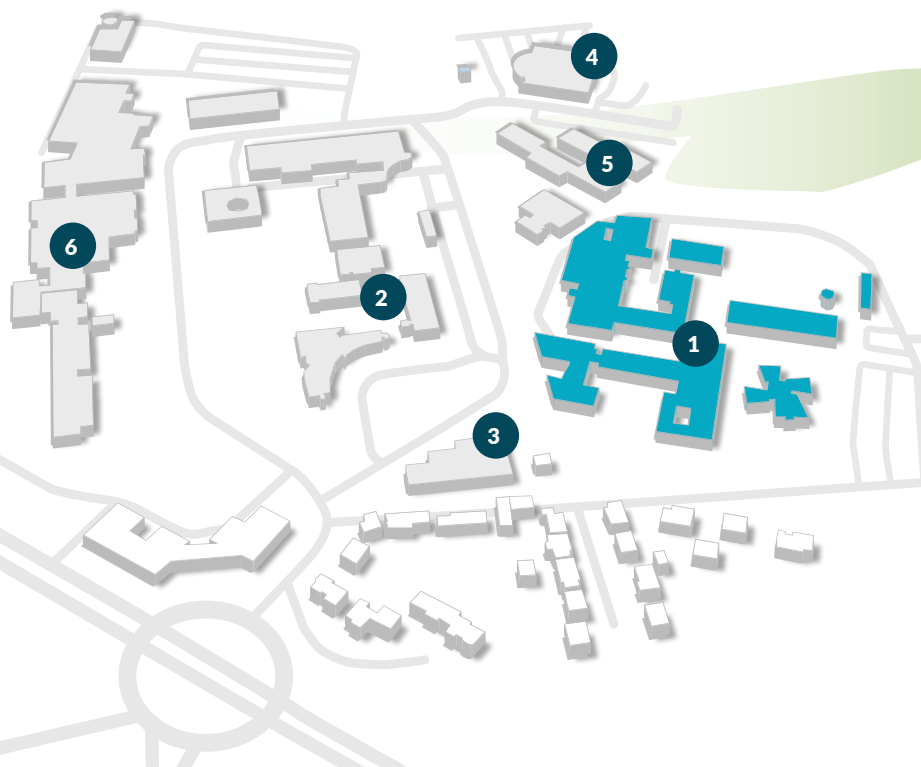
« Après avoir fait un bac STL à Nantes, j'ai choisi la filière TS à Oniris un peu par hasard. Dès la première année, une très bonne expérience en entreprise m'a donné confiance et envie de poursuivre dans cette voie. J'ai décidé de poursuivre sur une licence professionnelle. Par le biais de la validation d'acquis d'expérience j'ai préparé un master en Biotechnologie (spécialisation en agro-industrie) à l'université de La Rochelle. A l'issue de ce master c'est l'entreprise dans laquelle j'avais fait mon stage ouvrier en 1^{er} année de BTS qui m'a repris pour un stage de fin d'étude puis en CDI au poste d'ingénieur RetD. Ce sont donc la connaissance des process, l'approche terrain et l'expérience qui ont prévalu dans ce recrutement. Dix ans après, je suis responsable d'usine et membre du comité de direction. Mon conseil aux jeunes étudiants sera donc de privilégier les filières techniques, de miser sur les stages et de s'investir au maximum. Car c'est en s'investissant au quotidien dans son entreprise qu'on dévoile son potentiel, qu'on s'épanouit et que l'on trouve de la reconnaissance. »

Alexandre LAUTRU (promotion 2006-2008)

ONIRIS IMPLANTÉ AU COEUR DU **TECHNOCAMPUS** DE L'ALIMENTATION

**Oniris est situé à Nantes,
au coeur du Grand Ouest
agroalimentaire**

et au sein du site de la Géraudière qui concentre des structures
développant leur activité autour de l'alimentation.



- 1 Oniris
- 2 Centre INRA Nantes
- 3 Technocampus de l'alimentation
- 4 Chambre d'Agriculture
- 5 Résidence Universitaire Madeleine Bres
- 6 Eurofins

Oniris
ÉCOLE NATIONALE
VÉTÉRAIRE, AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION
SANTÉ ET ALIMENTATION AU CŒUR DE LA VIE

Rue de la Géraudière
CS 82225
44322 NANTES Cedex 3
02 51 78 54 54



www.oniris-nantes.fr



oniris.nantes



@oniris_officiel

