

Sciences et technologies des aliments

RNCP15614 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	BTSA — Brevet de technicien supérieur agricole
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21570, 31637, 31652
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

27 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 27 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS AGRO-TECH	776229023 00010	Former et organiser l'évaluation
ASS FAMILIALE LOCALE INSTITUT STE C	780627337 00048	Former et organiser l'évaluation
ASS GESTION ECOLE AGRICULTURE ETABLIERES	786446914 00016	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE MEURTHE ET MOSELLE	195412077 00016	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DU LOT ET GARONNE	194700191 00019	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE MAMIROLLE	192512028 00015	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DU VALENTIN	192607653 00016	Former et organiser l'évaluation
GROUPE ANTOINE DE ST-EXUPERY SITE GIORGIO FRASSATI	777746199 00010	Former et organiser l'évaluation
LEGTA	191209378 00014	Former et organiser l'évaluation
LEGTA	192807063 00016	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 27 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp15614-sciences-et-technologies-des-aliments/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme est susceptible d'exercer son métier dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires : industries laitières ; industries des viandes ; industries céréalières, fabrication de produits alimentaires élaborés, fabrication d'huiles, de corps gras ; industries sucrières ; fabrication de boissons et alcools ; fabrication de produits alimentaires divers.

Il assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires. Cette responsabilité est le plus souvent confiée après quelques années d'expériences à un niveau hiérarchique inférieur, notamment sur les lignes de production.

Le titulaire de ce diplôme est un technicien qui maîtrise le procédé et le produit. Il planifie et coordonne les différentes phases du process de production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes dont il a la responsabilité. Il veille au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts de production. Il s'assure en permanence des résultats produits par l'espace dont il a la responsabilité et de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

En fonction des commandes, il décide des ajustements à opérer sur les machines et la production. Les décisions se prennent souvent après échange et validation par le supérieur hiérarchique, supérieur à qui il rend compte régulièrement de ses activités, résultats et difficultés rencontrés.

Sa mission comporte généralement trois fonctions :

- Conduite d'un atelier de production : mettre en œuvre la production et entretenir les installations de l'atelier, dans le respect de la réglementation en vigueur, des attendus et des procédures de l'entreprise ;
- Animation et management d'une équipe de travail : rationaliser l'organisation du travail tout en assurant la sécurité des personnes, contribuer à la formation des collaborateurs et développer la performance d'équipe ;
- Collaboration et communication : communiquer et collaborer avec les personnels de l'atelier et les autres services de l'entreprise.

Compte tenu des évolutions fortes de l'emploi, le titulaire du diplôme doit communiquer en français à l'écrit comme à l'oral, en particulier pour la transmission raisonnée et précise de consignes et l'animation de réunion. Il doit également pouvoir communiquer convenablement dans une langue étrangère.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités générales

- C1. S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
- C2. Communiquer dans une langue étrangère
- C3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser
- C4. Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données

Capacités professionnelles

- C5. Analyser l'entreprise dans le système alimentaire
- C6. Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique
- C7. Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires en respectant la réglementation et les procédures
- C8. Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes
- C9. Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit
- C10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en sciences et technologies des aliments pour faire face à une situation professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les industries agroalimentaires recherchent du personnel avec des qualifications prenant en compte :

- les exigences accrues en matière de développement durable ; les attentes des consommateurs en matière de nutrition ; les technologies avancées
- l'automatisation des procédés (process) de production ; le développement des relations avec la grande

distribution ;

- la vision globale de la filière.

L'emploi s'exerce dans des entreprises où l'appareil de production est de plus en plus automatisé. Il s'exerce en atelier à proximité des machines.

La promotion à l'intérieur des entreprises alimentaires est une réalité. Cette promotion relève notamment d'une politique de fidélisation des salariés, elle-même liée à la pénurie de main-d'œuvre dans ce secteur. Cette politique se traduit par des possibilités de formation professionnelle continue (interne et externe), d'évolution salariale, d'évolution de carrière. Il existe donc de réelles possibilités de promotion professionnelle pour les personnes motivées par l'agroalimentaire et souhaitant travailler dans ce secteur.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Technicien supérieur de production, technicien supérieur de fabrication, pilote d'installation automatisée, pilote de process, chef de fabrication, responsable de fabrication, chef de production, technicien contrôle qualité, technicien recherche-développement, technico-commercial en agroalimentaire, responsable de la logistique et ou de la maintenance industrielle

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 049 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 257
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	37 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un ingénieur général du conseil général de l'alimentation de l'agriculture et des espaces ruraux, est composé, pour deux tiers au moins, d'enseignants d'établissements agricoles publics ou privés, justifiant sans

dérogation possible des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparatoire au brevet de technicien supérieur agricole, et, pour un tiers au maximum, d'employeurs et de salariés des professions concernées et de personnalités compétentes, dont au moins un membre de l'enseignement supérieur.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Sa composition doit être conforme à la fois à la réglementation du BTSA et au décret d'application de la VAE (n° 2002-615 du 26 août 2002) : 2/3 d'enseignants ou formateurs, choisis tant parmi les enseignants de la voie scolaire que parmi ceux de la formation professionnelle continue et de l'apprentissage ; 1/3 de représentants qualifiés des professions concernées, pour moitié employeurs et pour moitié salariés occupant un emploi visé par le diplôme.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	13 598 €
Selon la branche	6 300 € – 13 608 €
Prise en charge	Branches concernées
13 598 €	Valeur par défaut · 191 branches
13 608 €	COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE du négoce et de l'industrie des produits du sol, engrais et produits connexes
13 500 €	CPNE des Vins et Spiritueux, CPNEFP ICGV entreprises de la viande
7 440 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation, CPNEFP des commerces de gros
13 588 €	CPNE des exploitations frigorifiques
11 619 €	CPNE chimie
10 000 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
9 791 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
9 100 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
8 099 €	CPNEFP Commerce à distance
6 300 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP355

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP36937

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/15614/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	4 450 €
Coût moyen par dossier	1 483 €
Durée moyenne	675 h
Période	10/2020 – 07/2021
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.