



OBJECTIFS

- Devenir un professionnel en management d'équipe, en Qualité, Hygiène et Sécurité Alimentaire, en analyses microbiologiques, chimiques et physiques, en élaboration des produits alimentaires et en innovation.
- Acquérir une expérience professionnelle grâce à cette formation par alternance
- Concrétiser votre emploi
- Obtenir un BTS diplôme de niveau 5 (anciennement III)
- Possibilité de poursuites d'études en BTSA (en 1 an), Licence Pro, école d'ingénieur, concours fonction publique...

Une formation porteuse d'emplois

Le technicien supérieur STA exerce ses fonctions dans les secteurs :

- des métiers de la transformation des produits alimentaires (gestion d'atelier de production, contrôle qualité, gestion d'équipe de fabrication, ...).

DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

Des métiers porteurs d'emplois :

- Technicien en industrie agroalimentaire
- Agent de maîtrise en industrie agroalimentaire
- Chef d'équipe fabrication
- Gestion et contrôle de la qualité
- Technicien de laboratoire d'analyses
- Manager de rayon...

MÉTHODES MOBILISÉES

- Cours magistraux
- Retours d'expériences
- Mises en situation pratique
- Travaux dirigés
- Pédagogie d'alternance

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Ecrite, orale et mise en situation pratique.

CONTENUS DE LA FORMATION

Une formation par alternance pour gagner en expérience

UNITES DE FORMATION	MODULES
UNE FORMATION SCIENTIFIQUE SUPÉRIEURE	<ul style="list-style-type: none"> • L'entreprise dans son environnement économique • L'organisation de l'atelier et le management du process de fabrication • La composition et les évolutions des produits alimentaires • Le management de la qualité, de la sécurité • L'analyse microbiologique, chimique...
LES ATOUTS DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> • Plus de 15 ans d'expérience dans la conduite de la formation • Une formation rémunérée • Une formation par alternance et donc de l'expérience • Des partenaires de qualité • Un réseau d'anciens facilitant l'emploi en fin de formation

MODALITÉS PRATIQUES

Sur 24 mois en alternance

2 ou 3 semaines en entreprise
2 ou 3 semaines au centre de formation

Conditions d'admission

Parcoursup
Dossier de candidature
Entretien d'entrée

Pré-requis

Etre titulaire du BAC ou équivalent

Public concerné :

Bac et niveau Bac
1^{ère} année de BTS, licence, réorientation
Autres situations, nous consulter

Statut :

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, parcours transition professionnelle.

Scolarité : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation : formation gratuite
Autres statuts : prix - nous consulter.

“ Témoignages ”

Ma formation à Moirans m'a permis d'intégrer une Ecole d'Ingénieur... pour être aujourd'hui Responsable d'un site de fabrication.

Julien

Mon BTS m'a permis de décrocher un CDI dans mon entreprise d'apprentissage en tant que Technicienne Qualité.

Virginie

Accès / hébergement

Handicap+ : des locaux aménagés et un formateur référent pour les personnes en situation de handicap.

La MFR Moirans est accessible : **en train** (15' de Grenoble, 1h de Valence et de Lyon) avec une gare Moirans La Galifette à 5' à pied de la MFR | **en voiture** par les grands axes autoroutiers (nombreux parking autour de la MFR). **Internat sur place** avec une capacité d'hébergement de 70 lits répartis en 24 chambres de 2 à 4 lits avec sanitaires complets.

**RÉUSSIR
autrement**

CFA MFR MOIRANS - 184, Route des Béthanies - 38430 MOIRANS

Tél : 04 76 35 41 60 | mfr.moirans@mfr.asso.fr | www.mfr-moirans.org

Etablissement sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture

Centre de formation financé par la Région Auvergne Rhône-Alpes - N° Siret : 779 570 431 00022

V11_nov2020