

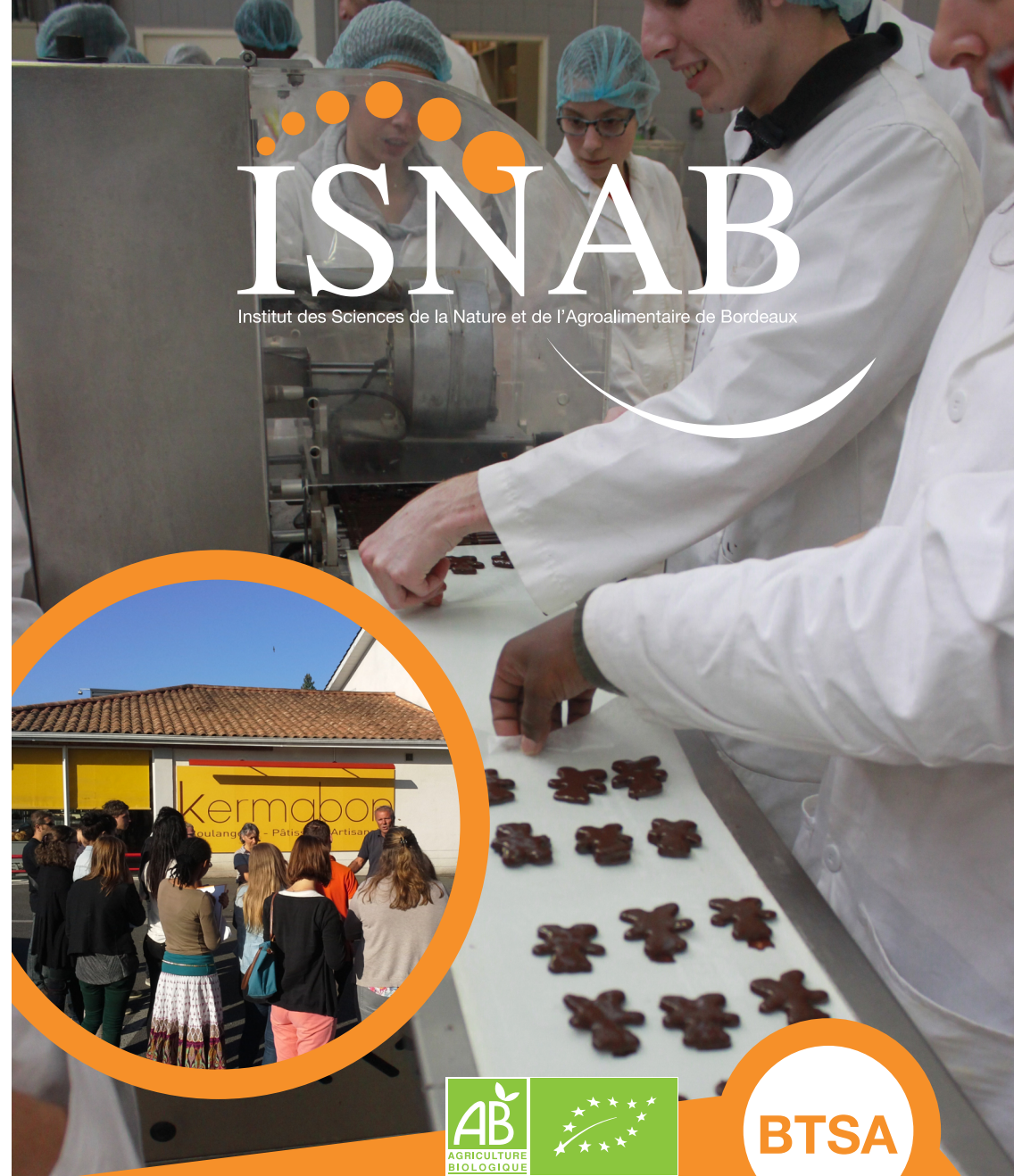
L'ISNAB se situe en zone urbaine près de la rocade (sortie rocade n°17 direction Talence) et des lignes de bus (Bus n° 20-34-87). Situé sur un vaste espace arboré, l'ISNAB offre un cadre de vie agréable aux portes du campus universitaire.



Camille SIMON (promotion 2013-2015) Assistante en recherche et développement au sein de l'entreprise Delpierre. Au cours de ces deux années de BTSa, j'ai été formée à l'initiation à la dégustation, j'ai ensuite pu organiser et participer aux ateliers de dégustation proposés dans les restaurants universitaires de Bordeaux. Grâce aux connaissances de cours et aux ateliers, nous avons créé avec deux amies de ma promotion une association : "Les fées du goût". À la suite de mon BTSa, j'ai obtenu la licence en gestion de la production spécialisée dans les métiers de l'industrie agroalimentaire de l'ISNAB en partenariat avec l'université de Bordeaux.

Benoit AIRAULT (promotion 2013-2015) Responsable Efficacité Opérationnelle pour l'usine Ricard de Vendeville (59). La formation de BTSa STA m'a permis d'acquérir les bases de fonctionnement des principaux systèmes industriels alimentaires, aussi bien sur le plan technique, mécanique qu'économique. Un stage de trois mois en milieu de formation m'a permis d'intégrer directement le milieu professionnel afin de mieux en comprendre le fonctionnement. J'ai souhaité à la suite de mon BTSa approfondir mes connaissances en Hygiène, Qualité, Sécurité et Environnement.

Charlotte CASTEL (promotion 2014-2016) Fondatrice de l'huilerie Bocerno en Dordogne. Mon BTSa STA a été pour moi essentiel dans la construction de mon projet professionnel. Il m'a en effet doté d'un socle de connaissances fondamentales pour créer ma petite entreprise de production d'huile de noix. Lancée depuis mai 2019, ma marque d'huile Bocerno est aujourd'hui vendue auprès de restaurateurs gastronomiques et dans des épicerie fines à Paris et Bordeaux.



ISNAB

Institut des Sciences de la Nature et de l'Agroalimentaire de Bordeaux



BTSA

BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

- Orientation Agriculture Biologique
- Formation par Apprentissage en mixité des publics



BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

L'agroalimentaire, un secteur-clé de l'économie en Nouvelle-Aquitaine

- Orientation Agriculture Biologique
- Formation par Apprentissage en mixité des publics

BTSA



L'ISNAB vous propose une formation de niveau Bac + 2 en agroalimentaire, avec un accès direct vers des formations Bac + 3 et Bac + 5. Facilités d'insertion dans un secteur clé de l'économie en Nouvelle-Aquitaine.

Vous souhaitez élaborer des aliments, les analyser, découvrir leurs atouts nutritionnels et santé ? Vous aimez la dégustation et la découverte des produits locaux en France et à l'étranger ? Cette formation répondra à vos attentes.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Baccalauréats : général, technologique et professionnel
- Universitaires

Inscription sur www.parcoursup.fr

LES « PLUS » DE CE BTSA À L'ISNAB

L'ISNAB professionnalise le cursus de ses étudiants et met tout en œuvre pour faciliter leur insertion sur le marché du travail :

- Des projets pédagogiques qui privilégient le travail de groupe, la mixité des filières (STA-ACSE), la préparation aux oraux professionnels
- Des stages pouvant être effectués dans des entreprises fabriquant sous label Bio
- Une approche comparative de la fabrication des produits alimentaires en bio et en conventionnel intégrée dans les enseignements
- La réalisation de travaux pratiques de produits bio en hall technologique
- La mise en avant d'un mode de production durable (empreinte environnementale des aliments)
- Un voyage dans un pays étranger (découverte de nouvelles filières alimentaires)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Chef·fe d'équipe production de produits alimentaires
- Assistant·e qualité
- Technico-commercial·e en agroalimentaire
- Technicien·ne de laboratoire, contrôleur·se
- Technicien·ne en recherche et développement

CONTENU DE LA FORMATION

MODULES PROFESSIONNELS

- Économie d'entreprise Microbiologie alimentaire
- Chimie, biochimie des produits alimentaires
- Génie alimentaire
- Statistiques appliquées aux industries agro-alimentaires
- Méthodologie de gestion de projet
- Plan de maîtrise sanitaire, HACCP, prise de décision en situation de travail
- Innovation produit et méthodologie de la dégustation
- Étude de l'empreinte environnementale des aliments

ACTIVITÉS PRATIQUES

- Stage en milieu professionnel, 16 semaines sur les deux années
- Organisation d'un marché de producteurs
- Éducation au goût
- Formation aux premiers secours

MODULES COMMUNS À TOUS LES BTSA

- Mathématiques et informatique
- Techniques d'expression — Anglais
- Économie générale
- EPS

EXAMENS

- 50 % : Contrôles en Cours de Formation (CCF) sur les deux années
- 50 % : épreuves finales en fin de seconde année



PROFIL RECOMMANDÉ

- Capacité à travailler en groupe, ouverture d'esprit, intérêt pour l'alimentation
- Sens pratique et méthodique, goût pour l'organisation
- Curiosité, dynamisme, polyvalence, mobilité, disponibilité

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

- Licences professionnelles (Management, R&D, Production, Qualité, Commerce)
- Licence professionnelle Management de la production et valorisation en industrie agroalimentaire — Partenariat ISNAB — Université Bordeaux
- Ingénieur par alternance et par formation initiale
- BTSA Gestion et Maîtrise de l'Eau (GEMEAU) en 1 an — ISNAB
- Bachelor Européen Techniques d'Environnement — ISNAB