

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15614**

Intitulé

B TSA : Brevet de technicien supérieur agricole Sciences et technologies des aliments

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture	Directeur (trice) régional(e) de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

21554 agroalimentaire, 21570 qualité sécurité agroalimentaire

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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 processus 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.

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

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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.

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

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification sont :

Les épreuves E1 et E2 permettent de certifier la capacité C1.

L'épreuve E3 permet de certifier la capacité C2.

L'épreuve E4 permet de certifier la capacité C4.

L'épreuve E5 permet de certifier les capacités C5 et C6.

L'épreuve E6 permet de certifier les capacités C7, C8 et C9.

L'épreuve E7 permet de certifier la capacité C10.

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	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.
En contrat d'apprentissage	X	Idem
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2010	X	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.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
	Arrangement en vue de la reconnaissance mutuelle des qualifications professionnelles entre le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et l'ordre des technologues professionnels du Québec en date du 13 décembre 2012.

Base légale

Référence du décret général :

Code rural et de la pêche maritime ; art. D811-139

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 21 juillet 2009 portant création et fixant les modalités de délivrance du brevet de technicien supérieur agricole option "sciences et technologies des aliments".

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 pris pour application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L.335-5 et L.335.6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle.

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Espace web des professionnels et partenaires de l'enseignement agricole français : www.chlorofil.fr
<http://www.chlorofil.fr/typologie/statistiques.html>

Autres sources d'information :

Portail web de l'enseignement agricole français : agriculture.gouv.fr/enseignementagricole

Espace web des professionnels et partenaires de l'enseignement agricole français : www.chlorofil.fr

Textes et références : <http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/mise-en-oeuvre-des-diplomes-et-certifications.html>

Lieu(x) de certification :

Portail web de l'enseignement agricole français : agriculture.gouv.fr/enseignementagricole

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Portail web de l'enseignement agricole français : agriculture.gouv.fr/enseignementagricole

Historique de la certification :

industries agroalimentaires, spécialité industrie alimentaire (fiche 355)

industries agroalimentaires, spécialité industrie laitière (fiche 356)

industries agroalimentaires, spécialité industrie des viandes (fiche 357)

Certification précédente : [option Industries agroalimentaires, spécialité Industrie alimentaire](#)