

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE  
CFA ASPECT AQUITAINE  
05.56.15.83.40  
contact@aspect-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

## Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : [www.aspect-aquitaine.fr](http://www.aspect-aquitaine.fr)

## Prérequis pédagogiques :

Les candidats titulaires ou en préparation d'un baccalauréat professionnel, technique ou général français ou d'un titre admis en équivalence ainsi que les étudiants en réorientation sont autorisés à s'inscrire en suivant la procédure Parcoursup.

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

- S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires ainsi qu'à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative - S'intéresser aux industries alimentaires - S'intéresser à la valorisation des productions agricoles sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court - S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques: microbiologiques, biochimiques - Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter - Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie - Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet.

## Contenu et modalités d'organisation

Activités pratiques - Evaluation de l'empreinte écologique d'un produit alimentaire - Utilisation de méthodes d'analyse d'un atelier de transformation: diagnostic d'atelier - Education au goût, séances de dégustation - Formation aux premiers secours Modules professionnels - Technologie de transformation des aliments et travaux pratiques - Innovation alimentaire - Gestion de production - Qualité et sécurité de denrées alimentaires - Méthodologie de gestion de projets - Analyse biochimique et microbiologique et microbiologique des produits Modules commun à tous les BTSA - Economie générale - EPS - Langue vivante: anglais - Mathématiques et informatique - Techniques d'expression et de communication

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

**BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)**

## Et après ?

## Suite de parcours

"Licences Professionnelles (exemples) - Métiers de la qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement. - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation. - Biotechnologies. Ecoles d'Ingénieurs : - via des admissions parallèles et/ou classe prépa Certifications de Spécialisation Autres BTSA en 1 an..."

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00334527	du 01/09/2023 au 30/06/2025	VILLENAVE D'ORNON (33)	ISNAB		Non éligible	
00414271	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Villeneuve- d'Ornon (33)	ISNAB		Non éligible	
00534526	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Villeneuve- d'Ornon (33)	ISNAB		Non éligible	

00569035

du 01/09/2025 au  
25/06/2027

Saint-Palais  
(64)

INSTITUT JEAN  
ERRECART

Non  
éligible

