

BTSA « Science et Technologie de l'Aliment », option « Aliment et Processus Technologique » : contenu attendu du stage (module M61)

Durée	16 semaines de stage en entreprise dont 10 prises sur la scolarité = 4 semaines de stage ouvrier + 12 semaines de stage long permettant de valider les capacités professionnelles évaluées à l'examen	
Type d'entreprises	Industries agro-alimentaires (Ex : produits carnés et produits de la mer, produits de la boulangerie / pâtisserie / biscuiterie ; transformation fruits et légumes et céréales, produits laitiers.....) Grandes et Moyennes Surfaces de distribution (si existence d'ateliers de transformation en boulangerie-pâtisserie / boucherie-charcuterie) Etablissements possédant une cuisine collective (hôpital, maison de retraite, établissement scolaire, restaurant industriel...) Remarque : les laboratoires d'analyses ne sont pas adaptés	
Où dans l'entreprise	Logistique et / ou Atelier de transformation et / ou Atelier de conditionnement	
Contenu attendu	Stage ouvrier de 4 semaines: <i>(peut être effectué dans une autre entreprise que celle du stage long)</i> Il doit permettre à l'étudiant : - D'analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire (place au sein de filières, de territoires, activités amont et aval de la transformation, approche systémique, performances et enjeux, de l'entreprise...) - D'analyser et mettre en œuvre des processus technologiques de transformation dans divers secteurs alimentaires	Stage long de 12 semaines Obligation pour l'étudiant de vivre 3 « situations professionnelles vécues » (SPV) différentes: - <u>Une situation professionnelle principale</u> (3/4 du stage long) associée à la mise en place d'une démarche de résolution d'une problématique permettant la mise en œuvre d'une démarche de diagnostic aboutissant à la mise en œuvre d'améliorations concrètes. Ex1 : Mise en place / revue du plan HACCP ; Revue et amélioration des BPH (bonnes pratiques d'hygiène), de la sécurité opérateur. Ex2 : Amélioration des pertes matières de l'atelier transformation ; amélioration de la productivité d'une ligne... Ex3 : Démarche de résolution de problème (contamination pendant la production, panne sur un gros matériel...) - <u>Au moins 2 autres situations professionnelles différentes</u> : devant permettre d'expérimenter des activités d'ordonnement, de fabrication, de contrôle et de management de la production avec la prise en compte de la communication et de la collaboration en milieu professionnel (cf. SPS). o <u>Une activité de terrain</u> dans un atelier de production ou de conditionnement est indispensable pour lui permettre "d'analyser l'organisation d'un tel atelier". o <u>Une activité apparentée à du management</u> d'équipe est aussi demandée : Ex1 : préparation et mise en œuvre d'une formation à destination du personnel (BPH, HACCP...) Ex2 : contrôle de l'activité des personnels dans l'atelier que l'étudiant a expérimenté pendant son activité de terrain. Ces 3 situations professionnelles vécues doivent permettre à l'étudiant de maîtriser des capacités professionnelles associées au métier de « technicien supérieur des IAA », listées dans une grille officielle nationale.
Epreuve associée : épreuve terminale E7.2 Coeff 5	Rédaction d'un dossier synthétique (d'environ 15 à 20 pages annexes comprises) portant sur la mise en œuvre de la méthode de résolution de la problématique et comportant deux fiches synthétiques (1 à 2 pages chacune) portant sur 2 des autres situations professionnelles expérimentées. L'étudiant est évalué, en épreuve terminale (lors d'une soutenance), sur sa maîtrise de capacités professionnelles associées au métier de technicien supérieur en industrie-agro-alimentaire et listées dans une grille officielle nationale servant de support à cette évaluation.	

Ci-joint : - Les SPS (« situations professionnelles significatives » du métier de technicien supérieur en agro-alimentaire) : les SPV, « situations professionnelles vécues » par l'étudiant, doivent permettre d'intégrer suffisamment d'activités listées dans chacune des SPS.
 - Les capacités professionnelles évaluées à l'épreuve terminale E7.2 et contenues dans la grille officielle de l'examen.

Rédacteurs : Z. Ghanmi – S. Lemaire (enseignants coordonnateurs)

•Les Situations Professionnelles Significatives du Brevet de Technicien Supérieur Agricole, option « Sciences et technologies des aliments »

Les situations professionnelles significatives de la compétence (SPS) représentent les situations-clés, qui, si elles sont maîtrisées par les titulaires des emplois visés par le diplôme, suffisent à rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations Professionnelles Significatives n° 1

Contrôle de la production	
Situations Professionnelles Significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler les quantités produites, les délais de production, la qualité de la production et la traçabilité des produits ➤ Contrôler la conformité des produits au regard des recettes de production ➤ Contrôler les performances de l'espace de production en terme de rendement matière, productivité du travail, productivité des équipements/machines, prix de revient par unité produite, ... ➤ Contrôler le respect des règles de propreté et d'hygiène pour les matières premières, consommables, produits, équipements et personnes ➤ Contrôler le respect des règles de sécurité des biens et des personnes ➤ Contrôler le respect des procédures et de la réglementation concernant la protection de l'environnement ➤ Mesurer les écarts entre prévisions et réalisations et interpréter les résultats ➤ Mettre en œuvre les ajustements nécessaires sur les machines, installations, approvisionnements et produits
<p>Finalité : Atteindre les objectifs prévus en termes de quantité de produits, de délais, de qualité, de traçabilité et de performances de l'espace de production (rendement, productivité, coût de revient, ...).</p>	

Situations Professionnelles Significatives n° 2

Conduite de la production	
Situations Professionnelles Significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ajuster le planning de production ➤ Gérer les priorités de fonctionnement de lignes entre elles si nécessaire ➤ Prévoir et ajuster les cadences autant que de besoin ➤ Contrôler la disponibilité et la qualité des matières premières ➤ Procéder aux changements de formats et aux réglages des machines ➤ Réaliser la maintenance préventive sur les machines et installations ➤ Réaliser les enregistrements et vérifier que les enregistrements automatiques s'opèrent correctement ➤ Surveiller toutes les opérations dans la zone de production ➤ Intervenir autant que nécessaire sur la ligne de production ➤ Résoudre les problèmes de la ligne de production (aléas, anomalies, pannes, dysfonctionnements) ➤ S'assurer des départs vers le service expédition ➤ Fermer une ligne ou arrêter une machine
<p>Finalités : Assurer en permanence un déroulement optimal du processus de production dans l'espace placé sous sa responsabilité. Anticiper les problèmes (anomalie, dysfonctionnement, panne) afin d'en limiter l'occurrence ou la gravité.</p>	

Situations Professionnelles Significatives n° 3

Animation et management d'une équipe de travail	
Situations Professionnelles Significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prévoir les besoins en ressources humaines en fonction des prévisions de commandes, du nombre et des compétences disponibles (dont les intérimaires) ➤ Affecter les personnels à leurs tâches ➤ Accueillir les intérimaires et les personnels nouveaux, et les former ➤ S'assurer du bon déroulement des activités des membres de l'équipe dans la zone de production ➤ Réunir le personnel relevant de sa responsabilité ➤ Prévenir et résoudre les conflits interpersonnels, ➤ Planifier les mouvements de personnels et pallier à leur l'absence ➤ Impliquer le personnel dans le travail notamment en l'incitant à faire des propositions d'améliorations ➤ <i>Déléguer la réalisation de certaines tâches ou activités</i>
<p>Finalité : Animer et manager une équipe de travail au sein d'un atelier, afin d'atteindre les objectifs fixés en travaillant dans un climat serein.</p>	

Situations Professionnelles Significatives n° 4

Collaboration et communication	
Situations Professionnelles Significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Donner des consignes claires et précises et vérifier leur compréhension ➤ Écouter les membres de l'équipe et prendre en compte ce qui est exprimé ➤ Informer les personnels des objectifs, des projets et des valeurs de l'entreprise ➤ Entretenir des relations de travail de qualité avec son équipe, son supérieur et les autres services de l'entreprise ➤ Rendre compte à son supérieur et aux autres responsables concernés ➤ Prendre contacts et répondre à des demandes de fournisseurs ou de clients ➤ rédiger des comptes rendus ou rapports particuliers
<p>Finalité : Communiquer avec professionnalisme et entretenir des relations de communication de qualité avec l'équipe de travail, la hiérarchie et les différents services de l'entreprise.</p>	

CAPACITES PROFESSIONNELLES DEVANT ETRE VALIDEES AU COURS DU STAGE PAR LE STAGIAIRE

10.2 - Analyser un atelier de transformation

10.21 - Analyser l'organisation de la production (programme, fonctionnement, agencement, personnel)

10.22 - Réaliser un diagnostic technique et économique de l'atelier (environnemental, qualité, durabilité...)

3/5 à valider

10.23 - Réaliser un bilan technico-économique de la production à partir des outils de gestion (seuil de rentabilité, constitution du prix...)

10.24 - Appliquer une méthode appropriée de résolution de problème

10.25 - Proposer des améliorations argumentées (chaînes de fabrication, mise en œuvre du management de la qualité...) et participer à la démarche d'innovation de l'entreprise

10.3 - Participer au management d'une équipe de travail

1/3 à valider

10.31 - Contrôler les activités des membres de l'équipe pendant la production

10.32 - Mobiliser des méthodes de motivation des personnels

10.33 - Impliquer les personnels dans l'optimisation de la production et le respect des règles éthiques

10.4 - Collaborer et communiquer en situation professionnelle

2/2 à valider

10.41 - Communiquer avec professionnalisme en interne et en externe

10.42 - Rendre compte des actions réalisées et du fonctionnement de l'atelier, oralement ou par écrit

10.5 - Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles

1/1 à valider